



## Bières pression

Jupiler*	25cl	4.5	50cl	8
Panaché   monaco	25cl	4.7	50cl	9
Picon bière	25cl	4.7	50cl	9
Fada IPA	25cl	5.5	50cl	9.5
*supplément de sirop au choix				0.30

## Bières

Hoegaarden	33cl	7
Desperados	33cl	8
Corona	33cl	8
Heineken 0°	33cl	5

## Apéritifs

Kir ~cassis, mûre, pêche, framboise ~	12cl	6
Americano	10cl	8
San bitter	10cl	4.5
Campari	6cl	6
Martini Bianco, Martini Rosso	6cl	6
Pastis, Ricard	2cl	5
Porto rouge, Porto blanc	6cl	8
Kir royal, Champagne VKN		
Brut Contemporain	12cl	13

## Gins

Citadelle ~France~ 44 %	4cl	12
Bombay Sapphire ~Royaume-Uni 40%		12
Hendrick's ~Écosse, 41,4%		12

Servi avec nos London Essence 20cl

Indian Tonic  
Ginger Beer  
Pomelo Pink Pepper  
White Peach Jasmin



## Rhums

Diplomatico ~Venezuela~ 42,7 %	4cl	13
3 Rivières Origine ~55 %		13
Zacapa 23 ans ~Guatemala~ 40%		15

\* Accompagnement au choix  
soda ou jus de fruit.4

## Whiskys

Jameson ~Irlande~ 40 %	4cl	11
Jack Daniel's ~Tennessee whiskey~ 40 %		12
Monkey Shoulder ~Ecosse~ 40 %		15

## Vodkas

Absolut Blue Suède ~ 40%	4cl	11
Belvédère France ~ 40%		12
Grey Goose France ~ 40%		16

\* Accompagnement soda ou jus de fruit :  
prix au tarif affiché sur la carte.

## Digestifs

Get 27 ~ 21%	6cl	10
Get 31 ~ 24%	6cl	10
Limoncello ~ 25%	6cl	10
Baileys ~ 17%	6cl	10
Cointreau / Grand Marnier ~ 40%	5cl	9
Rémy Martin VSOP ~ 40%	5cl	12

## Jus

Jus de fruits PAGO	20cl	5
Orange, Pomme, Ananas, Tomate		
Fruits pressés	20cl	6.5
Fruits frappés maison		8
Mangue*, Fruits rouges, Ananas*, Pastèque*		
*Selon saison		

## Softs

Coca, Coca zéro	33cl	5
Sprit, Orangina, Fuze Tea,	25cl	5
Schweppes Tonic	25cl	5
Sirop à l'eau	20cl	2.5

## Boissons chaudes

Café expresso, Allongé, Décaféiné	2.7
Café noisette	2.9
Café au lait	3.1
Double expresso, Cappuccino	3.9
Chocolat chaud	3.9
Infusion gingembre ou menthe fraîche	4.2
Thé & infusion	4.2
Thé Matcha	4.5
Latte macchiato	4.5
*Matcha Latte, UBE Latte	5

Toutes nos boissons à base de lait peuvent être  
préparées avec du lait végétal (Coco ou Avoine)

## Boissons frappées

Toutes nos boissons à base de lait peuvent être préparées avec du lait végétal (Coco ou Avoine)

Café frappé *	4.5
Café latte frappé crème fouettée*	5
Dirty Latte frappé ~ Matcha ou UBE ~	5.5
Latte frappé crème fouettée ~ Matcha ou UBE ~	6

## Eaux

Vittel	1L 6.5	50cl 4.5
San Pellegrino	1L 6.5	50cl 4.5
Perrier		33cl 4



## Nos spritz

Spritz	12
Cinzano, prosecco, eau gazeuse	
Hugo Spritz	13
St-Germain, prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse	
Lemon Spritz	12
Limoncello, prosecco, eau gazeuse	
Passion Spritz	13
Passoa, maracuja, sirop passion, prosecco, eau gazeuse	
Purple Spritz	13
Liqueur de mûre, curaçao, tequila, sweet'n sour, prosecco, eau gazeuse	

## Nos classiques

Rosé Menthe	12
Vin rosé, Sweet'n Sour, crème de pêche, citron vert, menthe fraîche, limonade	
Mojito	13
Rhum infusé à la menthe ~ maison ~, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
Mojito + fruit	14
Rhum infusé à la menthe ~ maison ~, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, fruit au choix	

Despejito	15
Rhum infusé à la menthe ~ maison~, cassonade, citronvert, menthe fraîche, Desperados	

Caipiriña	12
Cachaça, citron vert, sucre blanc	

Caipiriña + fruit	13
Cachaça, citron vert, sucre blanc, fruit au choix	

Piña Colada	13
Rhum, jus d'ananas, crème coco ~ maison~	

Sex on the Beach	13
Vodka, liqueur de framboise, liqueur de melon, jus de cranberry, jus d'ananas	

Porn Star Martini	13
Vodka, Passoa, maracuja, Sweet'n Sour sirop de vanille, shot de champagne	

## Mules

Moscow mule	13
Vodka, Sweet'n Sour, ginger beer	

Jamaïcain mule	13
Rhum, sirop piment ~ sirop maison ~ Sweet'n Sour, ginger beer	

Mexican mule	13
Tequila, sirop d'orgeat, Sweet'n Sour, ginger beer	



## Créations

La Plagette	15
Fruits de saison, miel, citron vert, gin, St-Germain, Prosecco, sirop basilic ~ maison ~	

Électic Lagoon	13
Rhum blanc, jus d'ananas, sweet'n sour, limonade, aux effets nacrés	

Sakura	14
Vodka cherries ~ infusée maison ~, citron vert, limonade, aux effets nacrés	

<b>Pink Riviera</b>	14
Gin, crème de pêche, crème de framboise, jus de cranberry	
<b>Caribbean</b>	15
Rhum brun, rhum blanc, sweet'n sour, maracuja, cassonade, sirop de grenadine, citron vert	
<b>Gin Berry Fizz</b>	15
Gin, liqueur de framboise, sweet'n sour, limonade, framboises fraîches	
<b>Cocktail du barman</b>	~ voir l'ardoise ~

## Mocktails maison

<b>Coconut dream</b>	9
Crème coco infusée à la menthe ~maison~, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine	
<b>Blooming star</b>	9
Jus de maracuja, jus d'ananas, Sweet'n Sour, sirop de vanille	
<b>Sweet Lily</b>	9
Mélange Gimber ~ fruit de la passion, citron, gingembre, curcuma ~, jus de maracuja, Sweet'n Sour, menthe fraîche, eau pétillante	
<b>Rouge passion</b>	9
Framboise, cassis, mûre, menthe fraîche, sirop de vanille, jus de cranberry	
<b>Virgin Mojito</b>	9
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, Sweet'n Sour, cassonade, limonade	

Vins



## Vins au verre . 12 cl

<b>IGP Méditerranée</b>	6.5
Mirati ~ Blanc / Rosé ~	
<b>AOP Bourgogne</b>	8
Domaine de la Bèche ~ Blanc ~	
<b>IGP Côtes de Gascogne</b>	6.8
Domaine de Joy "Enjoy" ~ Moelleux ~	
<b>AOP Côtes de Provence</b>	11
Château Minuty ~ Rosé ~	
<b>AOP Côtes du Rhône Villages</b>	6.5
M. Boisset "Vieux Truffiers" ~ Rouge ~	
<b>AOP Brouilly</b>	9
Château des Tours ~ Rouge ~	

## Vins Rosés Provence

<b>AOP Côtes de Provence</b>	75 cl	32
Domaine des Planes		
<b>AOP Coteaux Varois</b>	75 cl	36
Château Thuerry "Les Abeillons"		
<b>AOP Côtes de Provence</b>	50 cl	26
Domaine de Marchandises		
<b>AOP Côtes de Provence</b>	75 cl	46
Château Minuty		
<b>AOP Côtes de Provence</b>	150 cl	98
Château d'Esclans "Whispering Angel"		
<b>AOP Côtes de Provence</b>	75 cl	68

## Vins blancs.

<b>AOP Côtes de Provence</b>	75 cl	38
Domaine des Planes BIO		
<i>Sélection susceptible d'évoluer selon les disponibilités du domaine</i>		
<b>AOP Bourgogne</b>	75 cl	34
Domaine de la Bèche		
<b>AOP Chablis</b>	75 cl	52
Domaine des Héritières		
<b>IGP Côtes de Gascogne</b>	50 cl	32
Domaine de Joy "Enjoy" ~ Moelleux ~		

## Vins rouges.

<b>AOP Coteaux Varois</b>	75 cl	40
Château Thuerry "Les Abeillons" BIO		
<b>AOP Côtes du Rhône Villages</b>	75 cl	33
M. Boisset "Vieux Truffiers"		
<b>AOP Brouilly</b>	75 cl	41
Château des Tours		
<b>AOP Hautes Côtes de Nuits</b>	75 cl	64
Bouchard Aîné & Fils		

Champagne

<b>Champagne VNK Contemporain</b>	75 cl	85
<b>Champagne Ruinart Brut</b>	75 cl	120