

CARTE DES BOISSONS



SOFTS

Coca	4€
Coca Zéro	4€
Limonade Artisanale	4€
Ginger beer local	5€
Tonic	4.50€
Jus de tomate	5€
Kombucha local	5€
Thé glacé maison du moment	4.50€
Jus de fruits Ardéchois	4.50€
Sirop à l'eau	4€
Diabolo	4.50€
Hexis	4.50€

EAUX

Vittel 25cl	3,50€
Vittel 1L	7€
San Pellegrino 25cl	3,50€
San Pellegrino 1L	7€

BIÈRES PRESSIONS

verre pinte
25cl 50cl

La Com - Blonde légère VNDL

Bière De Soif Artisanale 4,5% 4€ 7€

Bali - NEIPA

NEIPA Florale et Amère 5,7% 4,50€ 8€

Monaco 4,50€ 8€

Panaché 4€ 7€

BIÈRES BOUTEILLES

Garde fou - Ambrée 7,3% 33cl

Bière de Caractère, Arômes toastés et Final Sec - La Malpolon 7€

Big Viper - Blanche 5% 33cl

Bière Légère aux Notes Citronnées - Zoobrew 7€

APÉRITIFS

Coupe de champagne 10cl	15€
Ricard 45% 4cl - France	5€
Pastis sauvage (La gënëstine) 44% 4cl - France	6€
Vermouth - Kina Karo Blanc - 18% 6cl - France	6,50€
Vermouth - Kina Karo Rouge - 18% 6cl - France	6,50€
Suze 15% 4cl - France	4€
Vermouth Soda	8€
Kir 12cl (Pêche, Framboise, Cassis, Mûre)	4,50€



Laissez notre sommelière transporter vos sens à travers une sélection de vins locaux au verre, chacun pensé pour compléter et sublimer l'équilibre et la finesse de chaque plat que vous dégusterez.

VIN AU VERRE

- SIEUR D'ARQUES - PREMIÈRE BULLE BRUT**
AOP Blanquette de Limoux - Chardonnay, Mauzac, Chenin
9€
- DOMAINE MAS GOURDOU - LES DRAILLES**
AOP Pic St Loup - Syrah, Grenache 
7€
- DOMAINE DE MONTCALM - PRESTIGE GRIS**
AOP Sable de Camargue - Grenache gris, Merlot, Syrah 
6,50€
- MAS NEUF - L'INÉDIT MOELLEUX**
IGP Pays d'Oc - Muscat blanc, Sauvignon blanc 
7€
- LA CROIX GRATIOT - DESIR BLANC**
IGP Pays d'Hérault - Viognier, Sauvignon, Roussanne 
7,50€
- DOMAINE ODYSSÉE - L'ÉCHAPPÉE BELLE**
IGP Côtes Catalanes - Maccabeu 
8€
- MAS DE JANINY - PIN'UP**
Vin de France, Languedoc - Pinot noir 
7€
- LE CHEMIN DES RÊVES - L'OPTIMISTE**
AOP Pic St Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre 
8,50€
- DOMAINE GAUJAL - BIEN ÉLEVÉE**
IGP Côte de Thau - Syrah 
7,50€

CARTE DES BOISSONS



GIN 4CL

Oruza 42% - France - Dry Gin Bio - Rond et épicé	10€
Anaë 43% - France - Bio - Frais et floral	10€
Denim 40% - France - Dry gin Bio - Herbacé et floral	10€
Fokal gin 40% - Doux et aromatique	8€

COGNAC ET ARMAGNAC 4CL

VSOP H by Hine 40% - Raffiné	12,5€
XO Héritage Dudognon 41% - Belle rondeur, notes épicées, toasté et vanillé	16€
XO Armagnac - Puissant mais équilibré, long en bouche, à la fois chaleureux et raffiné	16€

RHUM 4CL

Embargo Anejo Blanco 40% - Guatemala et Caraïbes - Rond et Vanillé	9€
Embargo Anejo Extra 40% - Guatemala et Caraïbes - Intense et Epicé	9€
Cihuatan Indigo 8 ans 40% - Salvado - Doux et Caramélisé	10€
La Favorite 53% - Martinique - Rhum agricole - Puissant et Végétal	10€
Pura Vida Puro 48% - Costa Rica - Intense et Epicé	16€
Bête à feu 50,9% - France - Florale et Fruitée	10€
Uruapuan 46% - Mexique - Intense et légèrement fumé	12€

VODKA 4CL

Fokal Vodka 40% - France - Douce et ronde	8€
Oruza 40% - France - Bio - Florale et ronde	10€

WHISKY 4CL

Bellevoye Bleu 40% - France - Triple malt - Rond et gourmand	10€
Bellevoye Blanc 40% - France - Triple malt - Fin, fruité, délicat	10€
Togouchi Premium 40% - Japon - Blend - Doux, vanillé, subtil	10€
Bellevoye Rouge 43% - France - Triple Malt Tourbé - Puissant et savoureux	12€
Indigène 44% - France - Single Malt - Boisé, complexe	16€
Vulson 43% - France - Single Rye (seigle) - Vif et épicé	16€

DIGESTIFS 6CL

Zeste Limoncello (Génestine) 17% 6cl - France	6€
Umeshu 14% 6cl - liqueur de prune Japonaise	7€
Crème de Rhum 15% 6cl Jamaïque	6€
Fokal menthe 18% 6cl - France	6€
Tinato Amaretto 25% 6cl - France	6€
Liqueur de chocolat 17% 6cl - Espagne	6€
Belle de brillet 30% 6cl - liqueur de poire et cognac - Franc	10€

CARTE DES COCKTAILS



LES CRÉATIONS

GRAIN SAUVAGE

Whisky, liqueur de sarrasin, sirop de poivre, jus de citron, émulsifiant

14€

DIRTY CHAÏ MARTINI

Vodka, sirop de chaï, liqueur de café, sirop de sucre, ristretto

14€

TONKASSTÊTE

Rhum Uruapan rhum fumé, sirop de tonka et vanille, jus de citron, émulsifiant

14€

CUBAN WINTER

Rhum brun, liqueur de chocolat, bitter

14€

TEA TIME

Tequila infusée au thé Earl Grey, liqueur apéritive, liqueur mandarine, sirop de pêche, citron

14€

LUMIÈRE D'AUTOMNE

Gin, baies de genièvre, jus de carotte, ginger, citron, sirop de thym, sucre

14€

BRUME D'ARMAGNAC

Armagnac, liqueur de piment, liqueur de poire - cognac, sirop de tonka, piment d'Espelette

14€

WINTER SPRITZ

Vermouth rouge, triple sec, cannelle, eau pétillante, première bulle

14€

ROCHER COCO VERVEINE

Vodka infusée à la verveine, liqueur de verveine, mangue, coco, citron, mousse coco

14€

NOVA MAÏ TAÏ

Rhum blanc, rhum brun, triple sec, orgeat, citron, purée de mangue, cannelle

14€

COCKTAIL DU MOMENT

12€

LES CLASSIQUES

SOUR (WHISKY, AMARETTO, ETC..)

Whisky, jus de citron, sirop de sucre, émulsifiant

12€

BLACK RUSSIAN

Vodka, liqueur de café ou **White Russian** avec crème

12€

NEGRONI

Gin, vermouth rouge, campari

12€

SPRITZ

Liqueur apéritive, Blanquette de Limoux, eau pétillante
(Déclinaison possible : liqueur de fleur de sureau, limoncello ou crème de griotte)

12€

OLD FASHIONED

Whisky, sucre, bitter

12€

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre

12€

AUTRES CLASSIQUES À LA DEMANDE

LES SANS ALCOOL

BERRYGOOD

Myrtille, cranberry, citron, violette, vanille

9€

RED NIGHT

Amaretto 0, griotte, pomme, citron, cannelle

9€

VIRGIN MOJITO

Sirop rhum, citron vert, menthe, eau pétillante

9€

LA ROSÉE

Confiture de prune - cannelle, sirop de sucre, citron, infusion hibiscus - orange - cannelle

9€

SPRITZ 0

Spritz 0, eau pétillante, tonic

9€

LIMON PICO

Limonzero, sirop de zeste, jus de tomate, framboise, tabasco

9€

VERGER D'HIVER

Jus de poire, vanille, ginger, ginger beer

9€

AMARETTO SOUR 0

Amaretto 0, citron, sucre, émulsifiant

9€