



APÉRITIFS

Kir vin blanc (14cl) / 6.5

Apérol, Campari, Martini Rosso, Bianco, Rosato (6cl) / 8.o

Pastis 51 (3cl) / 8.o

Porto rouge Graham’s Reserve (6cl) / 8.o

BIÈRES

| | | |
|------------|------------|------------|
| Asahi | Singha | Tsing Tao |
| pression | bouteille | bouteille |
| 25cl / 6.o | 33cl / 8.o | 33cl / 7.5 |
| 50cl / 9.o | | |

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz à la Vénitienne / 12.o
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Pornstar Martini / 16.o
Vodka Eristoff, Passoa, purée de passion, sirop de vanille et son shot de champagne

Penicillin / 14.o
Whisky, sirop de gingembre, sirop de miel, citron jaune, Laphroaig

Clover Club n°3 / 14.o
Gin Bombay, purée de framboise, Carpano Classico, jus de citron jaune, sirop de framboise, blanc d’œuf

Bloody Miss / 13.o
Vodka Eristoff, jus de tomate, citron jaune, soja sucré, mélange togarashi, wasabi, yuzu

Vesper / 12.o
Gin Bombay, vodka Eristoff, Cocchi Americano, olives, zeste de citron vert

Old Fashioned / 17.o
Woodford Rye, sirop Demerara, cerise Marasquin, orange

Dark And Stormy / 13.o
Dark rhum , jus de citron vert, sirop de gingembre, ginger beer

Ramu Minto / 13.o
Rhum Bacardi, jus citron vert, aloe vera, sirop orgeat, menthe fraîche

Zombie / 16.o
Rhum Bacardi, Appleton 8 ans, rhum Clément, crème d’abricot, Curaçao triple sec, jus d’ananas & orange, citron vert, sirop de grenadine, spice tincture

Last Word / 14.o
Gin Old Tom, Chartreuse verte, jus de citron vert, Luxardo Maraschino

COCKTAILS

Curry-o-sity / 11.o
Rhum Bacardi, jus de citron, sirop de coco et curry, Bols Genever

Ringo Kyuri / 14.o
Bombay Sapphire, amaretto Disarrono, jus de pomme, citron vert, concombre, sirop de kiwi

Swimming Kō / 16.o
Champagne, liqueur d’abricot, fruits frais

ChiKiTa / 14.0
Tequila, Apérol infusé au piment, fraise, citron vert, liqueur de fraise

Black Thym-Tim / 15.o
Tequila infusée à la feuille de kaffir, mûre, jus de citron, sirop de thym et poivre de Timut, crème de mûre, saké Nigori

Nik’Ko Sour / 14.0
Whisky Nikka, Grand Marnier, citron vert, sirop Earl Grey, angostura bitters

Pepper Ninja / 12.o
Saké, Absinthe, sirop de poivron, basilic, jus de citron

Terai Timur / 14.o
Rhum Bacardi, Bénédictine D.O.M., jus de citron vert, sirop de gingembre, eau infusée au timut, Cynar

Babera Martini / 12.o
Vodka Eristoff, purée de fraise, jus de citron, sirop d’hibiscus, liqueur de verveine

Momo’jito / 13.o
Rhum Bacardi, jus de yuzu, purée de pêche, Ginger Ale, citron, menthe fraîche

Jah Mai Kay / 14.0
Rhum Bacardi, Myer’s Dark, curaçao triple sec, fruit de la passion, orange bitters, sirop de vanille, citron vert

Jasmin Collins / 14.0
Gin Bombay Original infusé au thé jasmin, citron, sirop de citronnelle, Ginger Ale

SAKÉ

Takara Nigori (Junmai) *Non filtré* 10,5% 12cl / 14.o 24cl / 28.o

Ooyama Karakuchi (Junmai) 15,9% 12cl / 13.o 72cl / 57.o

Shirataki Shiro Label (Junmai Ginjo) 17% 12cl / 16.o 72cl / 68.o

Urakasumi Zen (Junmai Ginjo) 15,9% 72cl / 113.o

Saké Mio pétillant 5% 30cl / 35.o

CHAMPAGNE

(12cl / 75cl)
Piper-Heidsieck Brut 16.o / 90.o
Deutz Brut 17.o / 100.o
Deutz Rosé 18.o / 120.o
Deutz Blanc de Blancs 2011 / 170.o
Amour de Deutz / 290.o
Dom Pérignon 2006 / 275.o
Cristal Roederer 2009 / 350.o

VIN BLANC

Pays d’Oc IGP - Chardonnay - Rouquet’s 14cl / 6.o 75cl / 29.o

Pays d’Oc IGP - Sauvignon Cellier du Pic 14cl / 6.o 75cl / 29.o

Graves AOP - Château Les Majureaux 14cl / 7.o 75cl / 35.o

Gewurztraminer AOP - Kritt Domaine Gresser BIO 75cl / 38.o

Sancerre AOP - Domaine de la Chézatte 14cl / 9.o 75cl / 42.o

Chablis AOP - Non filtré - Domaine Lavantureux 14cl / 10.o 75cl / 47.o

Pouilly-Fumé AOP - Domaine Michel Redde 75cl / 45.o

Pouilly-Fuissé AOP 3 Terroirs - Domaine Nicolas Cheveau 75cl / 55.o

Santenay AOP - Domaine Caillot 75cl / 65.o

VIN ROUGE

IGP d’Oc Pinot Noir - Les Terrasses de Perret 14cl / 6.5 75cl / 29.o

Côtes du Rhône AOP
Amour de fruits - Domaine Fourmente BIO 14cl / 7.5 75cl / 31.o

Chinon AOP Les Graves
Domaine Fabrice Gasnier BIO 75cl / 37.o

Sancerre AOP
Les Panseillots - Domaine du Prieuré 14cl / 9.5 75cl / 46.o

Hautes Côtes de Beaune AOP
Domaine Guillemard Pothier 75cl / 45.o

Crozes-Hermitage AOP
Les Palais - Cave de Clairmont 14cl / 8.5 75cl / 44.o

Pessac Léognan AOP
Château d’Alix 14cl / 9.5 75cl / 49.o

Saint-Emilion Grand Cru AOP
Château Pavillon Figeac 75cl / 71.o

VIN ROSÉ

Cuvée des Oliviers VDF
Domaine des Captives BIO 14cl / 6.5 75cl / 29.o

Côtes de Provence Cru Classé AOP
M - Château Saint Maur 14cl / 8.o 75cl / 38.o

Côtes de Provence AOP
Château Minuty Prestige 75cl / 49.o
Magnum / 106.o

ALCOOLS

WHISKY (4cl)

JAPON
Nikka from the Barrel / 14.o
Nikka Pure Malt Red / 15.o
Nikka Pure Malt Black / 15.o
Nikka Coffey Malt / 15.o
Nikka Coffey Grain / 15.o
Yamazaki Distiller’s Reserve / 15.o
Yamazaki 12 ans / 21.o
Yamazaki 18 ans / 51.o
Hakushu Distiller’s Reserve / 15.o
Hakushu 12 ans / 21.o
Hakushu 18 ans / 51.o
Hibiki Harmony / 16.o
Hibiki 17 ans / 33.o

ECOSSE

William Lawson / 11.o
Chivas 12 ans / 15.o
Laphroaig 10 ans / 17.o

TAIWAN

Kavalan Single Malt / 18.o

INDE

Amrut Single Malt / 14.o

USA

Jack Daniel’s / 12.o
Jim Beam Rye / 12.o
Maker’s Mark / 13.o
Woodford Reserve / 15.o

IRLANDE

Bushmill’s Original / 11.o

RHUM (4cl)

BRÉSIL
Sagatiba Pura / 11.o

PORTO RICO

Bacardi Carta Oro / 11.o
Bacardi Reserva / 13.o
Bacardi Ocho / 15.o

JAMAÏQUE
Appleton 8 ans / 15.o

GUYANE
El Dorado 12 ans / 13.o

VÉNÉZUÉLA
Diplomatico Réserve Exclusiva / 13.o

PHILIPPINES
Don Papa / 15.o

ALCOOLS

VODKA (4cl)

Eristoff / 11.o
Zubrowka / 13.o
Stolichnaya / 12.o
Stolichnaya Elite / 16.o
Greygoose / 15.o
Ketel One / 15.o
Belvedere / 16.o

GIN (4cl)

Hendrick’s / Bombay Sapphire / Tanqueray / 13.o
Bombay Sapphire East / 14.o
Tanqueray Ten / 17.o
Ki No Bi / 16.o
Drumshambo Gunpowder Gin / 14.o

TEQUILA (4cl)

Camino Real / 11.o
Patron Silver / 14.o
Kah Blanco / 14.o
Kah Reposado / 19.o
Kah Anejo / 21.o

EAUX DE VIE & DIGESTIFS (4cl)

Vieille prune Louis Roque / 13.o
Grappa Nardini Bianca / 13.o
Eau de vie de poire / 13.o
Eau de vie de mirabelle / 13.o
Eau de vie de framboise / 13.o

COGNAC (4cl)

Otard VSOP / 14.o
Hennessy XO / 42.o

ARMAGNAC (4cl)

Château de Laubade / 14.o

CALVADOS (4cl)

Coquerel XO / 14.o

LIQUEURS (4cl)

Bailey’s / 11.o
Chartreuse verte / 11.o
Cointreau / 11.o
Amaretto Disaronno / 11.o
Get 27 ou 31 / 11.o
Fernet Branca / 11.o
Jagermeister / 11.o
Kahlua / 11.o
Patron XO Café / 12.o
Limoncello / 11.o
Luxardo Sambuca / 11.o
Mandarine Napoleon / 11.o
Manzana Verde / 11.o
Marie Brizard / 11.o

SOFT

JUS DE FRUIT (25cl)

Cranberry, maracuja (*nectar*), tomate, pomme (*100% pur jus*), orange, ananas, litchi, aloe si (*à base de concentré*) / 5.5

JUS DE FRUIT PRESSÉS (20cl) / 6.0
Orange, pamplemousse, citron

SODA

Coca Cola, Light, Zéro (33cl) / 5.5
Orangina, Sprite (25cl) / 5.5
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic / 5.5
Red Bull / 6.5

EAUX

Evian 33cl / 5.o
75cl / 8.o

Badoit Verte ou Rouge 33cl / 5.o
75cl / 8.o

BUBBLE TEA

Kiwi - Litchi / 7.0
Framboise - Passion / 7.0
Pêche - Fraise / 7.0

MOCKTAIL (sans alcool)

Mrs Hong / 9.o
Concombre frais, jus d’aloe vera, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau

Père Doo / 9.o
Purée de litchi, purée de fraise, sirop de framboise, citron, cranberry, eau gazeuse

THÉ BY OH MY TEA !

Sencha Cha Cha (thé vert)
Earl Great ! (thé noir)
Maroc’N Roll (thé vert menthe)
Chaï Perché (thé noir aux épices)
Before/After sport (rooibos)
After la Bouffe de Grand-mère ! / 6.o

CAFÉ

Expresso ou noisette / 3.5
Café allongé / 4.o
Double expresso / 5.5
Chocolat chaud / 5.5
Café crème, cappuccino / 5.o



Prix nets en euros, TVA & service compris.
La maison n’accepte pas les chèques.