

BOISSONS FRAÎCHES



Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl

6

Perrier

6

Orangina 25cl

6

Limonade Lorina 33cl

6

4B Tonic Hysope : Classique / Citron / Sureau / Concombre 20cl

6

4B Ginger beer Hysope 20cl

6

JUS de FRUITS - Emile Vergeois - 25 cl



4B Jus d'orange blonde

6

4B Jus de pomme

6

4B Nectar Passion

6

Jus de Tomate

6

4B CÎDRES - Maison Sassy - 33 cl



L'Inimitable - Brut

7

La Sulfureuse - Rosé

7

Le Vertueux - Poiré

7

0.0% Sans alcool

7

4B BIÈRE PRESSION



Brasserie artisanale Bio Nemeto - Blonde

25 cl

50 cl

6

10

4B BIÈRE BOUTEILLE - 33 cl - Nemeto



Blonde

8

IPA

8

Blanche

8

Ambrée

8

GRIGNOTAGES



Planche Charcuteries - Petite / Grande

18 / 24

Planche Fromages - Petite / Grande

18 / 24

Planche Mixte - Petite / Grande

18 / 24

Mont d'or au four, pommes de terre grenailles, jambon cru

25

4B Velouté de courgettes et pommes de terre des *Potagers de Marcousis*

10

4B Velouté de tomates et poivrons des *Potagers de Marcousis*

10

Escargots de Bourgogne - 6 / 12

8 / 15

Pâtisserie du jour

8

VINS - Verre - 14cl



4B	Rouge - Bordeaux - Château Fleur Haut Gaussens - Bordeaux Supérieur 2018	8
4B	Rouge - Vallée du Rhône - Domaine Gramiller - Rasteau - Les Marcells 2020	9
4B	Rouge - Loire - Domaine Frédéric Mabileau - Bourgeuil - Les Roulières 2020	10
4B	Blanc - Languedoc - Le Clos des Augustins - Les Bambins 2021	8
4B	Blanc - Bourgogne - Domaine Schaller - Petit Chablis 2021	9
	Blanc - Loire - Daniel Chotard - Sancerre 2021	10
4B	Blanc - Alsace - Domaine Loew - Auxerrois Botrytis 2022	10
4B	Rosé - Provence - Coteaux d'Aix-en-Provence - Domaine Sainte Philomène - Cuvée Philippine 2022	8
	Rosé - Provence - Côtes de Provence - Château Miraval 2021	10

PROSECCO - Coupe 14cl



4B	Bolla - extra dry	9
----	-------------------	---

CHAMPAGNE - Coupe 14cl



	Maison Duval Leroy - Extra-Brut Prestige 1er Cru	15
--	--	----


DIGESTIFS / APÉRITIFS



	Pastis - Marra - 2cl	6
	Pastis - 12/12 - 2cl	6
	Vermouth - Dolin - Blanc/Rouge/Dry - 6cl	8
	Rhum - Kraken Black Spiced - 4cl	14
	Rhum - J. Bally Art Déco Batch n°1 - 4cl	16
	Rhum - Eminente - 7 ans - 4cl	16
	Rhum - Flor de Caña - 12 ans - 4cl	16
	Whisky - Cutty Sark - Prohibition - 4cl	14
	Whisky - Caol ila moch - 4cl	18
	Whisky - Toki - 4cl	14
	Vodka - Carbonne - 4cl	12
	Vodka - Chopin - 4cl	14
	Calvados - Christian Drouin - 4cl	14
	Calvados - Sassy XO - 4cl	14
	Cognac - Maison Gautier - VSOP - 4cl	14
	Armagnac - UBY N°12 - 4cl	18
	Absinthe - Vieux Pontarlier - 2cl	14
	Gin - Gin d'Azur - 4cl	14
	Gin - Nordès Gin - 4cl	14
	Téquila - 1800 Reposado - 4cl	14
	Téquila - Patron Silver - 4cl	18
	Porto - Graham's blanc / rouge - 6cl	6
	Mastiha roots 40% - 4cl	16

BOISSONS chaudes



Thés / Infusions - Artéfact

Happy Valley – Thé Noir		5
Wu Zétiān – Thé vert au jasmin		5
Sancha Yame – Thé vert du Japon		5
Tisane Douce – Infusion pomme, gingembre, citron, rose & menthe		5
O Fil Rouge – Infusion Rooibos rouge, mangue & fraise		5

Café - Maison Anbassa

<i>Pérou - café puissant et équilibré / Ethiopie – café doux et gourmand</i>		
Espresso – Americano		3,5
Double espresso		5,5
Café noisette classique		4
Café noisette lait végétal (Soja, Amande, Avoine ou Coco)		4,5
Cappuccino classique – Latte classique		6
Cappuccino lait végétal – Latte lait végétal (Soja, Amande, Avoine ou Coco)		7
Café viennois classique		6,5
Café viennois lait végétal (Soja, Amande, Avoine ou Coco)		7,5
Aromatisé - Caramel, caramel beurre salé, vanille, noisette, cannelle		En supplément 0,5

Chocolat Chaud - recette à l'ancienne

<i>Sélection du chocolat</i>		
<i>Chocolat noir / au lait / lait & caramel / blanc / ruby</i>		
Chocolat au lait classique		7
Chocolat au lait végétal (Soja, Amande, Avoine ou Coco)		8
Chocolat viennois classique		7,5
Chocolat viennois lait végétal (Soja, Amande, Avoine ou Coco)		8,5
Aromatisé - Caramel, caramel beurre salé, vanille, noisette, cannelle		En supplément 0,5
Chamallow		En supplément 0,5

Toutes ces créations ont été élaborées ou supervisées par Geff
Les sirops et les jus utilisés pour ces créations sont réalisés maison

LE GRAND EXPRESS



Amaro, Kahlúa liqueur de café, espresso,
liqueur de cacao

Rayon de Soleil



Generous gin, liqueur de Mastiha,
sirop de passion maison, jus de citron, blanc d'œuf

L'austral



Cognac Planat VS  infusé à la cannelle 
sirop d'érable , Angostura bitters

Pourpre Carmin



Fair vodka, liqueur de griotte, verjus,
crème de violette

Jardin d'hiver



Italicus, Dollin dry, Prosecco Bolla Bio,
sirop de betterave maison

Feuille d'automne



Bourbon Maker's Mark, nectar de poires maison,
sirop de gingembre maison

Pure Zest



Martini Floreale, jus de citron, sucre de canne,
clémentine fraîche, tonic

FOLIE GLACÉE



JPNR n°1, jus de citron, sirop de pommes maison,
eau gazeuse, basilic frais

Cocktails 15€ Mocktails 8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.

WHISKY SOUR



Bourbon Maker's Mark, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf

negroni



Gin Citadelle, Dolin rouge, Campari

Martini



Gin Citadelle, Dolin dry, zeste de citron ou olive

BASIL SMASH



Gin Citadelle, jus de citron, sirop sucre de canne, basilic frais

French 75



Gin Citadelle, Champagne Duval Leroy Extra brut, jus de citron, sirop sucre de canne

Old fashioned



Bourbon Maker's Mark, Angostura bitter, sirop sucre de canne

EXPRESSO MARTINI



Fair Vodka, Liqueur de café, café expresso, sirop sucre de canne

Margarita



Tequilla 1800 Silver, Cointreau, jus de citron vert

Et bien d'autres encore... Demandez-nous !