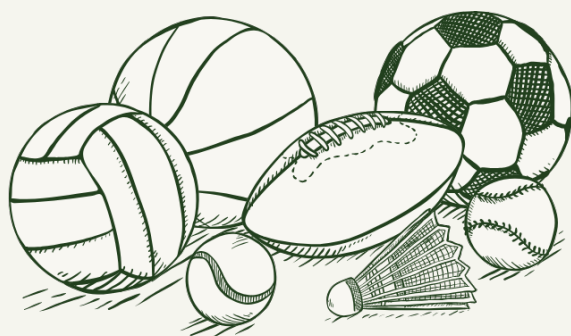




LE MENU

LE FAIT MAISON, NOTRE TERRAIN DE JEU.



À PARTAGER : L'ÉQUIPE S'ÉCHAUFFE



LA MIXTE / 23.90

Coppa ; Saucisson du Perche ;
Pastrami ; Rillettes de cochon au
piment d'Espelette ; Tomme de brebis ;
Bûchette de chèvre de Normandie.

ÇA TARTINE ! ✓ / 12.90

Houmous ; Tapenade ; Légumes
croquants de saison et croûtons
briochés à l'ail.

LA PLANCHETTE

CHARCUT' 120 GR / 12.90

Coppa ; Saucisson du Perche ;
Jambon de Parme.

LA PLANCHE SANTIAGO / 25.90

Tranches de saumon fumé ; Crevettes
roses ; Rillettes de poisson ; Mini Fish &
Chips et Encornets au beurre d'ail.

LA PLANCHE "À PAPA" / 25.90

Tenders de poulet et sa sauce ketchup
maison ; Frites & sauce magique ;
Gravlax de bœuf VBF et Rillons de Porlin.

LE CAMEMBERT RÔTI / 21.90

Camembert rôti aux herbes à partager
avec chiffonnade de Pastrami de bœuf
& ses baby grenailles.



FINGERFOOD & ENTRÉES

- **Des frites !! ✓** 5.90
Servies avec sauce Cheddar
- **Les œufs Bio Mayonnaise ✓** 5.90
- **Crevettes roses & Mayo maison** 8.90
- **Notre saumon fumé maison 90 gr** 11.90
Saumon fumé sur place, pain toasté, citron tout simplement
- **Croquettes de Camembert & réduction de miel au cidre ✓** 9.90
- **Coques d'escargots au beurre d'ail et herbes fraîches** 9.50
Servies par 6.
- **Rolls à la Truffe** 12.90
Petits croques roulés jambon truffé & mascarpone truffé.
- **Chicken Tacos** 12.90
Tortillas, aiguillettes de poulet, haricots pinto, purée d'avocat,
pickles d'oignons rouges, tomates cerises, salade iceberg
- **Crispy Chicken Tenders & ketchup maison** 9.90
- **Pizzeta Pepperoni** 7.90
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, miel spicy à l'ail

LES CLASSICO(S) DU ALL SPORTS CAFÉ



VIANDES

Côte de Bœuf - VBF / 71.00

Selon arrivage

- Environ 1 Kg - 30 minutes d'attente.
Servie avec frites fraîches & assortiment de sauces.



Gnocchis frits / 14.90 ✓

- crème de Grana Padano & petits champignons rôtis.

Lard fumé + 2.90

Côte de cochon rôtie / 19.50

- Purée à l'ancienne, jus laqué aux oignons.

Parmentier de canard confit / 19.90

- Purée maison gratinée gourmande et salade.

L'Entrecôte - Normande / 29.90

- Servie avec frites fraîches & sauce au choix.

La Bavette d'Aloyau Angus - Irlande / 21.50

- Servie avec frites fraîches & sauce au choix.

Le Tartare de Bœuf VBF / 18.50

- Taillé au couteau.
Servi avec frites fraîches.

SALADES

César Crispyyy / 16.90

- Salade romaine, escalope de poulet panée aux corn-flakes, œuf mollet, condiment tomates, pétales de Grana Padano, pain toasté à l'ail, tomates cerises, sauce César.

Winter Bowl / 14.90 ✓

- Courges rôties, sarrasin torréfié, Burrata crémeuse, pois chiches frits, pesto d'hiver, pickles & vinaigrette maison.

La Chèvre Chaud

aux 5 graines / 13.90 ✓

- Salade mixte, légumes croquants, baby grenailles, crottins de chèvre panés aux 5 graines, cerneaux de noix, vinaigrette maison.

Saumon fumé + 3.90

Lard fumé + 2.90

Pastrami + 3.90

POISSONS

Linguine aux gambas sauvages / 26.90

- Gambas Tiger snackées, fenouil rôti, olives de Kalamata & beurre aux agrumes.

Le Fameux Fish & Chips / 17.50

- Sauce blanche citronnée.

Tentacules de poulpe rôtis / 24.90

- Écrasé de pommes de terre & condiment tomates séchées & piquillos.

Le Tartare de Saumon / 17.50

- Servi avec frites fraîches.

MENU MINIME / 12.90

U12 - UNDER 12 YEARS



PLATS AU CHOIX :

- Pizzeta jambon et fromage
- Fish & Chips
- Little Star Burger & frites

+ Sirop à l'eau
ou
Diabolo



DESSERTS AU CHOIX :

- Mini Moelleux Choco-Cookie
- Esquimaux Vanille ou Chocolat
- Gourde de compote pomme & fraise

MENU POUSSIN / 5.90

U6 - UNDER 6 YEARS



PLATEAU REPAS :

Croquettes de poulet
& petits légumes

Gourde de compote
pomme & fraise

LES CLASSICO(S) DU ALL SPORTS CAFÉ



PIZZAS

Margherita di Bufala / 13.90 ✓

- Base tomate, Mozzarella, basilic, Bufala.

Nordique / 16.90

- Base crème citronnée, Mozzarella, saumon fumé, cébettes, zestes de citron.

Chèvre & Miel / 13.90 ✓

- Base tomate, Mozzarella, chèvre frais, miel, origan.

Quattro Formaggi / 14.90 ✓

- Base crème de Ricotta, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano.

Raclette fumée / 16.90

- Base tomate, Mozzarella, Raclette fumée, jambon blanc, pommes de terre, oignons.

Tartufo & Burrata / 19.90

- Base crème truffée, chiffonnade de jambon blanc truffé, champignons blancs, Burrata, huile de Truffe.



BURGERS & SANDWICHES

Le Smash Burger L / 17.40 XL / 21.90

- Double steaks VBF smashés, Cheddar, sauce magique, oignons caramélisés et frites fraîches.

Lard fumé + 2.90

The New Yorker L / 17.40 XL / 21.90

- Filet de poulet grillé, Pastrami de bœuf snacké, emmental fondant, pickles de concombre, yellow mayonnaise et frites fraîches.

Le Savoyard L / 18.90 XL / 22.90

- Steak haché VBF, confits d'oignons, sauce Apremont, tomates confites, lard fumé, Reblochon et frites fraîches.

La Brioche Perdue Salée / 12.90 ✓

- Belle tranche de brioche toastée, crémeux d'avocats, œuf parfait, mélange de graines torréfiées, pickles d'oignons rouges et graines de moutarde, roquette.

Lard fumé + 2.90

Saumon fumé + 3.90

Burrata + 4.90

Le Croq Gourmand / 14.50

- Pain de campagne, jambon blanc, Mascarpone, Cheddar & Comté. Servi avec frites fraîches & salade.

Le Grilled Cheese de la Montagne / 13.90 ✓

- Pain de campagne, Raclette fumée, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne, miel spicy à l'ail. Servi avec frites fraîches & salade.



LES BOOST

SUPPLÉMENTS GARNITURE

Pâtes, légumes de saison, frites fraîches, purée à l'ancienne **3.90**

Salade **1.90**

SUPPLÉMENTS SAUCE 1.50

Béarnaise, Échalotes, Poivre, Roquefort, Cheddar

LES EXTRAS

Burrata 4.90

Saumon fumé / Jambon de Parme / Pastrami / Jambon blanc truffé 3.90

Jambon blanc / Lard fumé 2.90

Grana Padano / Œuf /

Champignons 1.50

VOUS CHERCHEZ UN LIEU POUR VOTRE ÉVÈNEMENT ?

Nous vous offrons le choix de différentes prestations selon vos envies et votre budget.



LE MERRY-BELLE

Dans un décor inspiré des stations de ski, privatisez ce lieu d'une capacité jusqu'à 80 convives. Bois, sapins, guirlandes lumineuses et détails montagnards composent une ambiance hivernale et chaleureuse.

LE VESTIAIRE

Ce salon privatisable de 70m², pouvant accueillir jusqu'à 50 convives, offre une agréable vue panoramique sur la Seine. Installez-vous confortablement et profitez d'un cadre feutré, idéal pour un anniversaire, une réunion ou encore un petit-déjeuner business.



Que vous soyez particulier ou professionnel, nous vous proposons une prestation intégralement personnalisable : notre équipe de cuisine vous préparera cocktails dînatoires ou déjeuneratoires, buffets et gâteaux d'anniversaire !

Si vous souhaitez en savoir plus :
commercial.ascrouen@gmail.com

06 75 27 14 35

NOS DESSERTS

"LES PROLONGATIONS"



Le Pralimel / 9.90

Création de Maeva.

- Dacquoise et crème légère rocher noisette, cœur caramel & glaçage rocher chocolat au lait

Palet Breton / 8.50

- Crémeux agrumes, gel yuzu, meringue à l'italienne.

La Profiterole GÉANTE du All Sports / 8.90

- Mousseline vanille, sauce chocolat, crème glacée vanille et chantilly.

Moelleux Choco-Cookie / 8.50

- Crème anglaise.

Morning Bowl / 7.40

- Yaourt grec, fruits frais, granola maison & miel.

Crème Brûlée / 6.40

- À la vanille et sucre roux.

Tiramisu à la cuillère / 7.90

- Café & cacao. Monté minute.

The Giant Cookie / 8.90

- Attente 15 min - cuisson minute. Toppings praliné et noix de pécan.



LES GOURMANDS

• Café Gourmand / 8.90

• Thé Gourmand / 8.90

• Champagne Gourmand / 14.90

• Get 27 ou 31 Gourmand / 10.90

• Whisky Aberlour Gourmand / 14.90

• Baileys Gourmand / 10.90

NOS GLACES & SORBETS MAISON

• Coupes Glacées / 3.90 / 6.90 / 8.90

CRÈMES GLACÉES :

Chocolat, vanille, café, menthe-chocolat, pistache, caramel beurre salé, vanille-nutella, rhum-raisins.

SORBETS :

Citron, framboise, fraise, passion, noix de coco, pomme.



Dame Blanche / 7.90

- 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Chocolat liégeois / 7.90

- 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly.

Café liégeois / 7.90

- 2 boules café, café intense, chantilly.

Colonel / 8.90

- 2 boules citron arrosées de Vodka.

Overtime Cookie / 8.90

- 2 boules vanille, éclats de cookies, caramel beurre salé, chantilly et noix de Pécan caramélisées.

LES COCKTAILS DIGESTIFS / 9.90

• Normandy Coffee (Calvados)

• Irish Coffee (Whiskey)

• Italiano Caffè (Amaretto)

• Caribbean Coffee (Rhum)

NOS BOISSONS

"LA TROISIÈME MI-TEMPS"

PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl	2.5 L	3.5 L
LA WAHOU ! - Blonde 4,6%	4.00	5.50	8.00	35.00	45.00
Rafraîchissante et légère					
Grimbergen - Blonde 6,7%	5.00	6.50	8.50	40.00	50.00
Équilibre entre douceur et amertume					
Colomba - Blanche 5%	5.00	6.50	8.50	40.00	50.00
Épices et notes fraîches d'agrumes					
Pietra Rossa - Rouge 6,5%	5.00	6.50	8.50	40.00	50.00
Arômes de cerise et de framboise					
La Bête - Ambrée 8%	6.00	7.00	9.00	45.00	55.00
Bière de caractère, notes caramélisées					
Brooklyn Defender IPA - Blonde 5,5%	6.00	7.50	9.50	45.00	55.00
Puissante amertume, notes florales					
Bière du moment	-	-	-	-	-

BOUTEILLES

	33 cl
La Chouffe 8%	7.00
Corona 4,5%	6.50
Fada Triple 8% ou Abricot 4,8%	7.00
Corona sans alcool 0,0%	5.50
1664 sans alcool 0,0%	5.00

NOS CIDRES

	33 cl	75 cl
Cidre brut Fils de Pomme	6.00	
Cidre rosé Fils de Pomme	6.00	
Cidre brut		12.00



COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE



**ESPRESSO MARTINI
FAÇON CRÈME BRÛLÉE / 12.50**
Vodka Grey Goose, liqueur de café,
espresso, sirop de vanille, crème entière



FROZEN COCO MARGARITA / 12.50
Tequila Patron, jus de citron vert,
Triple sec, purée de coco



**RASPBERRY LIMONCELLO
SPRITZ / 12.50**
Limoncello, liqueur de framboise,
Prosecco, Perrier



LE FAIR PLAY / 12.50
Gin Hendrick's, sucre de canne,
citron vert, eau gazeuse et concombre



NEGRONI SOUR / 12.50
Gin Hendrick's, Martini Rouge,
Campari, jus de citron vert, sirop
de sucre de canne, foamer



PALOMA / 12.50
Tequila Patron, jus de citron vert,
sirop de sucre de canne,
jus de pamplemousse



**CINNAMON ROLLS
FASHIONED / 12.50**
Spiced Rhum, sirop de cannelle,
Angostura



LONG ISLAND / 12.50
Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple sec,
jus de citron vert, *Coca-Cola*

COCKTAILS CLASSIQUES / 9.50

VODKA

Passion Star Martini
Espresso Martini
Sex On The Beach
Cosmopolitan
Moscow Mule

GIN

Gin Fizz
London Mule
Negroni
Gin Sour

RHUM

Mojito
Piña Colada
Maï Taiï
Ti' Punch
Caïpirinha

TEQUILA

Tequila Sunrise
Margarita
Mexican Mule

WHISKY

Old Fashioned
Whisky Sour
Tennessee Mule

SPRITZ

APEROL SPRITZ / 8.00
Liqueur Aperol, Prosecco, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ / 8.00
Liqueur Limoncello, Prosecco, Perrier

SPRITZ NORMAND / 8.00
Liqueur de Poire, Prosecco, Perrier



ST-GERMAIN SPRITZ / 10.50
Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier

LOUPÉ SPRITZ / 10.50
Liqueur amère Gentiane & Orange,
Prosecco, Perrier

BÉNÉDICTINE SPRITZ / 10.50
Bénédictine, Prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ / 10.50
Liqueur Italicus, Prosecco, Perrier

MOCKTAILS

SANS ALCOOL



VIRGIN MOJITO / 7.00

Limonade, menthe, sucre de canne, citron vert



VIRGIN PIÑA COLADA / 7.00

Jus d'ananas, lait, purée de coco



SOBER FAIR PLAY / 7.90

Sober Gin 0,0%, sucre de canne, citron vert, concombre, menthe, eau gazeuse



ALL SPORTS CAFÉ / 7.00

Jus d'orange, jus d'ananas et grenadine



FRESH STRAWBERRY / 7.90

Jus de cranberry, purée de fraise, menthe, citron vert, Red Bull fraise-abricot



VIRGIN STAR MARTINI / 7.90

Jus d'ananas, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, shooter de Champomy



SOBER GIN TONIC / 7.90

Sober Gin 0,0%, Tonic



VIRGIN SPRITZ / 7.90

Martini Floreale (blanc) ou Vibrante (rouge) sans alcool, Tonic

SOFTS & EAUX



Red Bull

fuzetea

Sprite

FANTA

Coca-Cola

Coca-Cola

SANS SUCRES

Coca-Cola cherry

- **Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Coca-Cola Cherry**, 33 cl 4.00
- **Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea, Oasis, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes**, 25 cl 4.00
- **Schweppes Ginger Beer**, 20 cl 4.00
- **Jus de fruits Granini**, 25 cl 4.00
Abricot, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Orange, Pomme
- **Oranges pressées**, 25 cl 6.50
- **Citrons pressés**, 15 cl 5.50
- **Redbull**, 25 cl 6.00
Nature, Fraise-Abricot
- **Perrier**, 33 cl 4.00
- **Sirop à l'eau**, 25 cl / 50 cl 3.00 / 5.00
- **Diabolo**, 25 cl / 50 cl 3.50 / 6.00
- **¼ Vittel**, 25 cl 3.00
- **San Pellegrino, Vittel**, 50 cl 4.50
- **San Pellegrino, Vittel**, 100 cl 5.50

SIROPS + 0.50

Grenadine, Fraise, Framboise, Cassis, Cerise, Citron, Pêche, Orgeat, Menthe verte, Menthe glaciale, Banane verte, Kiwi, Violette.

JOMO / 4.50

Bio - Français - faible en calories

- Thé glacé blanc Pêche - Hibiscus
- Citronnade Gingembre
- Thé vert glacé Menthe - Citron
- Citronnade Fruits rouges
- Maté glacé Passion - Citron vert



VINS

CHAMPAGNE ET BULLES

					
	VERRE 12.5 cl	VERRE 20 cl	PICHET 50 cl	BOUTEILLE 75 cl	MAGNUM 150 cl
Champagne Olivier Collin Brut - Cuvée l'Essentielle	8.50	13.00		39.00	
Champagne Ruinart I Brut				79.00	150.00
Champagne Ruinart I Blanc de Blancs				130.00	290.00
Champagne Ruinart I Rosé				130.00	
Prosecco I Ponte Villoni-Extra dry	6.00	9.00		35.00	

ROSÉS

					
	VERRE 12.5 cl	VERRE 20 cl	PICHET 50 cl	BOUTEILLE 75 cl	MAGNUM 150 cl
IGP Côtes de Gascogne I Uby 6 <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah</i> • Fruité et Gourmand	4.00	6.00	13.00	19.00	
AOP Côtes de Provence I Petite bravade <i>Grenache, Cinsault & Syrah</i> • Floral et Rafrâichissant				25.00	
VDF Normandie I Domaine de Rollon  <i>Cuvée Sunset Mood 100% Gamay</i> • Gourmand et Original	6.00	9.50	20.00	29.00	
AOP Côtes de Provence I Bravade <i>Grenache, Tibouren, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Rolle</i> • Frais et Aromatique	6.00	9.50	20.00	30.00	59.0
AOP Côtes de Provence I Château La Moutte <i>Grenache, Tibouren, Cinsault, Syrah, Rolle</i> • Élégant et Ample				40.00	

VINS BLANCS



VERRE
12,5 cl



VERRE
20 cl



PICHET
50 cl



BOUTEILLE
75 cl

IGP Côtes de Gascogne I Uby 3

Colombard & Sauvignon

• Vif et Fruité

4.00

6.00

13.00

19.00

IGP Côtes de Gascogne I Uby 4

Gros & Petit Manseng - Vin tendre

• Doux et Exotique

5.00

8.00

16.00

23.00

AOP Côtes de Provence I Petite Bravade

100% Rolle

• Floral et Frais

5.00

8.00

18.00

25.00

VDF Bordeaux I Domaine Jean-Yves Millaire

Loupiot blanc - Fié gris, Sauvignon blanc, Colombard & Petit Manseng

• Rond et Aromatique

26.00

IGP Val de Loire I Domaine Bonnet Huteau - Tougri

Sauvignon Gris, Pinot Gris, Chardonnay

• Fruité et Original

26.00

VDF Vallée du Rhône

Cros des Calades - Gavé! Chardonnay - 100% Chardonnay

• Rond et Harmonieux

5.50

9.00

18.00

26.00

VDF Loire I Domaine Éric Louis

Monocépage 100% Sauvignon Blanc

• Frais et Citronné

5.50

9.00

18.00

26.00

VDF Normandie I Domaine de Rollon

Cuvée Silex 100% Savagnin Rose

• Minéral et Élégant

29.00

AOP Quincy I Domaine Éric Louis

Les Celliers de la Pauline - 100% Sauvignon Blanc

• Vif et Floral

32.00

VDF Vallée du Rhône I Domaine Jolivet

Cuvée de Louis Roussanne & Viognier

• Ample et Gourmand

7.00

10.00

21.00

34.00

AOP Sancerre I Domaine Eric Louis

Les Montachins, Silex - 100% Sauvignon Blanc

• Minéral et Persistant

42.00

AOP Bouzeron I Domaine Michel Briday

« Cuvée Axelle » 100% Aligoté Doré

• Fin et Minéral

9.00

14.00

34.00

49.00

AOP Saint Joseph I Domaine Jolivet

« Clef de Sol » - Marsanne & Roussanne

• Généreux et Élégant

55.00

AOP Chablis

Domaine Roland Lavantureux - Vieilles Vignes 100% Chardonnay

• Pur et Raffiné

79.00

AOP Meursault

Domaine Bitouzet-Prieur - « Clos du Cromin » 100% Chardonnay

• Beurré et Prestigieux

115.00

AOP Pessac Leognan Cru Classé de Graves

Château Malartic - Lagravière - Sauvignon & Sémillon

• Noble et Complexe

125.00

VINS ROUGES

	 VERRE 12,5 cl	 VERRE 20 cl	 PICHET 50 cl	 BOUTEILLE 75 cl
IGP Côtes de Gascogne I Uby 7 <i>Tannat & Merlot</i> • Fruité et Léger	4.00	6.00	13.00	19.00
AOP Côtes de Provence I Petite Bravade <i>Grenache & Syrah</i> • Gourmand et Épicé	5.00	8.00	16.00	25.00
IGP Val de Loire I Domaine Bonnet-Huteau  <i>Cabecôt - Cabernet Franc & Côt</i> • Frais et Fruité	5.50	9.00	18.00	25.00
AOP Bordeaux I Château Cavale  <i>Jean Yves Millaire - 100% Merlot</i> • Rond et Généreux	5.50	9.00	18.00	26.00
VDF Normandie I Domaine de Rollon  <i>Cuvée Gamay - Gamay & Gamaret</i> • Léger et Croquant				29.00
AOP Menetou-Salon I Domaine Éric Louis <i>Les celliers de la Pauline - 100% Pinot Noir</i> • Élégant et Fin	7.00	10.00	21.00	34.00
AOP Canon Fronsac I Domaine Jean-Yves Millaire  <i>Château Lamarche Canon</i> • Équilibré et Profond				36.00
AOP Crozes-Hermitage I Domaine Les 4 Vents  <i>Les Pitchounettes - 100% Syrah</i> • Épicé et Structuré				39.00
AOP Côtes de Provence I Château La Moutte <i>Grenache & Syrah</i> • Fruits mûrs et Épicés				40.00
AOP Terrasses du Larzac I Mas Lasta  • Puissant et Complexe				41.00
AOP Moulin à vent I Closerie des Thorins <i>Vieilles Vignes - 100% Gamay</i> • Charnu et Élégant				45.00
AOP Saint Joseph I Domaine Jolivet  <i>100% Syrah</i> • Intense et Raffiné	9.00	14.00	34.00	49.00
AOP Givry I Domaine Chofflet - « Héritage » <i>100% Pinot Noir</i> • Fin et Harmonieux				55.00
AOP Pomerol I Château Bonalgue <i>Merlot & Cabernet Franc</i> • Velouté et Raffiné				80.00
AOP Volnay I Domaine Bitouzet-Prieur <i>100% Pinot Noir</i> • Intense Aromatique et Charnu				85.00
AOP Châteauneuf-du-Pape I Clos Saint Jean <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vaccareze & Muscardin</i> • Puissant et Généreux				90.00
AOP Margaux 2^{ème} Grand Cru Classé I Château Rauzan-Ségla <i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc</i> • Noble et Intense				210.00
AOP Echezeaux Grand Cru I Domaine Seguin-Manuel <i>100% Pinot Noir</i> • Soyeux et Pur				250.00

Tous nos prix sont exprimés en euro € - TTC. Prix nets, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.

LES ALCOOLS

LE VERRE

RHUM

4 CL

Havana Club Añejo Especial , 37.5%	6.00
Saint James Paille , 40%	6.00
Martinique	
Havana Club 7 Ans , 40%	7.50
Cuba	
Santa Teresa 1796 , 40%	10.00
Vénézuela	
Don Papa , 40%	9.00
Philippines	
Diplomatico Reserva , 40%	9.00
Vénézuela	

WHISKY

4 CL

Cutty Sark , 40%	6.00
Écosse	
Jameson , 40%	6.00
Irlande	
Suntory Whisky , 43%	7.50
Japon	
Aberlour 10 ans , 40	9.00
Écosse	
Jack Daniel's , 40%	7.00
USA	
Jack Daniel's Honey ou Apple , 35%	7.00
USA	
Four Roses , 40%	8.00
USA - Bourbon	
Monkey Shoulder , 40%	8.00
Écosse	
Ardbeg , 46%	9.00
Écosse - Tourbé	

TEQUILA

4 CL

Patron , 40%	10.00
Mexique	
Camino , 35%	6.00
Mexique	

GIN

4 CL

Gordon's , 37.5%	6.00
Angleterre	
Bombay Sapphire , 40%	7.00
Angleterre	
Hendrick's , 41.4%	8.00
Écosse	
Generous Original , 44%	8.00
France	
Generous Purple , 44%	8.00
France	

VODKA

4 CL

Grey Goose , 40%	7.50
France	
Eristoff , 37.5%	6.00
Géorgie	

SÉLECTION DISTILLERIE DE LA SEINE

Pastis , 45%	4.00
Gin Prune , 42%	7.00
Vodka Vinique bio , 40%	7.00
Single Malt Whisky, La Source , 43%	7.50
Liqueur Menthe fraîche , 25%	5.00
Spiced Rhum La Cloche 1896 , 40%	7.00
Rhum épicé au Calvados Pays d'Auge , 40%	5.50
collaboration avec Boulard	
Liqueur de Poire , 15%	5.00

Suppléments : Soft / 1.00 Redbull / 2.50



LES ALCOOLS

LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE	75 CL	150 CL	TEQUILA	70 CL
Olivier Collin I Brut	39.00		Camino	80.00
Ruinart I Brut	79.00	150.00	Patron Silver	110.00
Ruinart I Blanc de Blancs	130.00	290.00	Clase Azul	690.00
Ruinart I Rosé	130.00			
			WHISKY	70 CL
VODKA	70 CL	150 CL	Cutty Sark	80.00
Eristoff	80.00		Jack Daniel's	90.00
Grey Goose	120.00	300.00	Monkey Shoulder	110.00
Grey Goose Le Citron	120.00			
Grey Goose Berry Rouge	120.00		GIN	70 CL
			Bombay Sapphire	80.00
RHUM	70 CL	150 CL	Generous Original	90.00
Havana Club Añejo Especial	80.00			
Havana Club 7 Ans	110.00		AUTRES	70 CL
Diplomatico Reserva	120.00		Jägermeister	80.00
			Get 27/31	80.00

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pastis artisanal Normand, 2 cl	4.00	Get 27, Get 31, Baileys, 5 cl	5.00
Pastis 51 ou Ricard, 2 cl	3.50	Liqueur d'Amaretto, Limoncello, 5 cl	5.00
Americano, 12 cl	8.50	Calvados Morin, 5 cl	7.50
Kir Vin Blanc ou Pétillant, 15 cl	6.50	Bénédictine, 5 cl	7.50
Violette, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche		Cognac Gautier VSOP, 5 cl	7.50
Lillet Rosé ou Blanc Tonic, 5 cl	6.00	Liqueur de Poire Normande, 5 cl	5.00
Martini Rosso ou Bianco, 5 cl	4.50		
Porto, Muscat, Suze, 5 cl	4.50		



SHOOTERS

Vodka, Tequila, Get 27, Get 31, 4 cl	3.00
Madeleine, Orgasme, Baby Guinness, 4 cl	4.00
Jägerbomb, 15 cl	6.00

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 20H



BIÈRES 50 CL

6.00



MOCKTAILS

5.00



VIN UBY 20 CL

5.00



**SPRITZ APEROL /
LIMONCELLO**

6.00



MOJITO

6.00



**OASIS/ SPRITE/
FANTA**

3.00

BOISSONS CHAUDES

Espresso Forte, Ristretto, Lungo

2.50

Cappuccino

4.00

Café & mousse de lait

Latte Macchiato

4.50

Café, lait chaud & mousse de lait

Chocolat Chaud

4.00

Café ou Chocolat Viennois (chantilly)

4.50

Thés & Infusions Kusmi Tea

3.50

Thés verts : Jasmin, Menthe, BB Detox

Thés noirs : English Breakfast, Anastasia, Prince Vladimir, Fruits-rouges

Infusions : Be Cool, Verveine



LES COCKTAILS DIGESTIFS / 9.90

- **Normandy Coffee** (Calvados)
- **Italiano Caffè** (Amaretto)
- **Irish Coffee** (Whiskey)
- **Caribbean Coffee** (Rhum)