

# BOISSONS

## FORMULES PETITS DÉJEUNER JUSQU'À 11H00

Café (ou allongé) + jus de fruit + croissant 6.00 €

Café (ou allongé) + croissant 3.00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	1.80 €	Mochaccino	5.00 €
Café allongé	1.90 €	Latte macchiato	5.00 €
Noisette	2.00 €	Chocolat chaud*	3.50 €
Café crème	3.20 €	Chocolat Viennois	4.50 €
Cappuccino *	3.50 €	Chaï Latte*	4.50 €
Thé / Infusion	3.50 €	Pumpkin spice latte	5.00 €
Matcha Latte *	4.50 €	Pumpkin spice latte chantilly	5.50 €

>> OPTION SIROP (CARAMEL, VANILLE OU NOISETTE) OU LAIT VÉGÉTAL (AMANDE OU AVOINE) + 0,50€

\* OPTION GRAND FORMAT + 0,50€

## DOUCEURS JUSQU'À 19H00

Cookie pépites chocolat / Cookie 3 chocolats 2.00 €

Gaufre liègeoise 3.50 €

Crêpe au sucre 3.00 €

**+0.50€**

PÂTE À TARTINER /  
CHANTILLY ET/OU  
CARAMEL AU BEURRE SALÉ

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (Original, Zéro, Cherry)	3.50 €	Citronnade maison	4.00 €
Soda (Sprite, FuzeTea, Orangina, Fanta)	3.50 €	Thé glacé maison	4.00 €
Minute Maid (Orange, pomme, ananas, abricot)	3.50 €	Heineken 0% alc.	5.00 €
Sirop à l'eau	3.00 €	Gangstar (energy drink)	5.00 €
Diabolo	4.00 €	Badoit rouge	3.50 €
La French (Ginger beer ou agrumes)	3.50 €	Badoit verte 50cL / 1L	4 € / 7 €
		Evian 50cL / 1L	4 € / 7 €
		Café frappé	4 € / 4.50 €
		(Sirop au choix, avec ou sans lait)	

POSSIBILITÉ  
DE PRENDRE  
À EMPORTER

## BUBBLES TEA MAISON 4.50€

Thé vert infusé

Saveur billes : fruits rouges ou exotiques

Sirop au choix : fraise, cerise, mangue, pêche ...

# ALCOOLS

## BIÈRES PRESSIONS

	25cL	50cL	1L	Girafe 3L
Paulaner Munich <i>Blonde</i>	3.50 €	6.50 €	12 €	35 €
Paulaner Weissbier <i>Blanche</i>	4.50 €	8 €	15 €	42 €
Paulaner St Thomas <i>Ambrée</i>	4.50 €	8 €	15 €	42 €
IPA Furstenberg	4.50 €	8 €	15 €	42 €
Cidre "La mordue"	4.50 €	8 €	15 €	42 €

>> **PICON, MONACO OU SIROP + 0,50€**

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

	Verre	Bouteille		
Ricard	3.50 €	75 €	Shooter maison	4 €
Double Ricard	6.50 €		(Fruits rouges, Kiss cool ou Exotique)	
Jägerbomb	5 €	90 €	Shooter d'alcool supérieur	6 €
Suze Tonic	7 €	75 €	Shooter tequila	5 €
Get 27	8 €	80 €	Bouteille shooter maison	40€
Martini Blanc/Rouge	6 €		Digestif au choix à partir de	6 €

>> **VOIR AVEC SERVEUR(SE)**

## ALCOOLS

### RHUM

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
Havana 3 ans	9 €	80 €	Diplomatico Reserva	12 €	110€
Havana Especial	10 €	90 €	Diplomatico Planas	10 €	90 €
Havana 7 ans	11 €	100 €	Hechicera	12 €	110 €
Sailor Jerry Spicy	9 €	80 €	Secha de la silva	12 €	110 €

### GIN

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
Beefeater	9 €	80 €	Gin Mare	11€	100€
Hendrick's	10 €	90 €	G'Vine Floraison	11€	100€
June (Pêche, Pastèque)	10 €	90 €	Citadelle	11€	100€

### WHISKY

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
Ballantines	9 €	80 €	Jack Gentleman	13€	130€
Jack Daniel's	10 €	90 €	Woodford réserve	12€	120€
(Old No. 7, Honey, Fire, Apple)					

### VODKA

	Verre	Bouteille		Verre	Bouteille
Absolut	9 €	80 €	Absolut + Energy drink	11€	100€

# COCKTAILS

## CLASSIQUES

### MOJITO - 9 €

>> SUPPLÉMENT PURÉE EXOTIQUE OU FRUITS ROUGES : 1 €

Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe, sucre de canne & Badoit

### SPRITZ - 10€

Cinzano, Prosecco & Badoit

### SPRITZ SAINT GERMAIN - 11€

Liqueur de fleur de Sureau, Prosecco & Badoit

### SPRITZ DU MAMA - 10€

Limoncello, Prosecco, purée de fraise & Badoit

### ESPRESSO MARTINI - 11€

Vodka, Kalhva, café & sucre de canne

### NEGRONI - 11 €

Gin, Vermouth rouge & Campari

### LES MULES - 10 €

>> MOSCOW, LONDON, JAMAICAN, MEXICAN

Citron vert, ginger beer La French & Angostura bitter

### LONG ISLAND - 12 €

Gin, Vodka, Rhum blanc, Tequila, Triple sec, citron vert & Coca-cola

### PUNCH MAISON

>> LE VERRE : 8€ / LE PICHET 1L : 28€

COCKTAIL  
CRÉATION  
DU MOMENT  
10€

AUTRES  
CLASSIQUES  
POSSIBLES

## SIGNATURES

### TAYLOR - 10 €

Gin Mare, liqueur fleur de sureau, sirop de mangue, citron vert & menthe fraîche

### BONNIE - 12 €

Diplomático Planas, Havana 7 ans, citron vert, jus d'ananas, sirop vanille, purée exotique & ginger beer La French

### SABRINA - 10 €

Gin Hendrick's, Cointreau, citron vert, sirop de violette, concombre & limonade

### BRITNEY - 10€

Jack Daniel's Fire, cassonade, jus de pomme, menthe & citron vert

## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO - 7 €

Jus de pomme, Citron vert, menthe fraîche, cassonade & Badoit

### VIRGIN PIÑA COLADA - 7 €

Jus d'ananas, crème de coco & sirop de vanille

### CINDY - 7 €

Purée de fraise, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme & Badoit

### EMILY - 7 €

Purée exotique, menthe fraîche, jus d'ananas, citron jaune & ginger beer La French

# VINS

## ROUGES

Rouge du moment	5€ / 25 €	Champs d'Élise - St-Émilion	35 €
Secret de Lunes - Pinot Noir	28 €	Cabernet sauvignon - Merlot - Cabernet franc	
IGP Pays d'Oc - Pinot noir			
Les petits grains	7€ / 30 €	Château Fontanche - Les Uyères	32 €
IGP St Nicolas de Bourgueil - Cabernet franc		AOP Saint Chinian	
Les Déeses Muettes - Pic St Loup	32 €		
AOP Pic Saint Loup - Syrah, Grenache			

## BLANCS

Blanc sec du moment	5€ / 25 €	Blanc doux du moment	5.50€ / 28 €
Albrières Viognier	28 €	Rosumarinu Sant Armettu	39 €
IGP Pays d'Oc - Viognier		AOC Vin Corse Sartène - Vermentinu	

## ROSÉS

Rosé du moment	4€ / 23 €		
Anaïs - Côtes de Provence	30 €		
AOP Côtes de Provence rosé - Cinsault, Grenache			
Mino Sant Armettu	34 €		
IGP Île de beauté - Sciaccarellu			

## BULLES

Champagne Blanc de blanc	110 €		
Tribaut Schloesser - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir			
Champagne Brut réserve	70 €		
Louis Constant - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir			
Prosecco	7€ / 40 €		

# HAPPY HOUR

**TOUS LES JOURS**  
**HAPPY HOUR DE 16H À 19H**

**PINTE DE BLONDE 5€**

**PINTE IPA / AMBRÉE / BLANCHE / CIDRE 6€**

**SPRITZ DU MAMA 7€**

**RICARD 2,50€**

**VERRE DE VIN (ROUGE, ROSÉ OU BLANC) 3,50€**

**VIRGIN MOJITO 5€**

**PUNCH 6€**



# HAPPY NIGHT !

**TOUS LES MARDIS**  
**HAPPY HOUR TOUTE LA SOIRÉE DÈS 16H**

# MIDI

À LA CARTE

LUNDI - VENDREDI

11H45 - 15H00

## ENTRÉES

Houmous de patates douces VG	7 €
Rillettes de poisson au fromage frais	7 €
Foie gras, compotée d'oignons & toasts	10,50 €

## PLATS

La salade Thaï	14 €
Au choix : Poulet façon Tao <b>ou</b> crevettes croustillantes <b>ou</b> œuf mollet VG	
Gnocchis maison gratinés, crème de cèpes & Emmental VG	14,5 €
Smash burger * Option VG	15 €
Boeuf haché maison, fromage à raclette, mayonnaise au poivre, oignons rouges & cornichons aigres-doux	
Demi magret de canard *	18.5 €
Sauce au poivre	
Grilled cheese *	15 €
Pain artisanal grillé au beurre, jambon, Emmental & Cheddar	
Option VG : Pain artisanal grillé au beurre, tomates séchées & Emmental	
Tataki de boeuf & mayonnaise Sriracha *	17 €
Boeuf mariné & fumé par nos soins	

\* NOS PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES & SALADE

## DESSERTS

Cœur coulant Nocciolata, éclats de noisettes & chantilly	6€
Brioche perdue à l'orange, caramel & chantilly	6€
Tiramisu spéculoos, biscuit rhum/café & caramel	6€
Affogato (café & glace vanille)	5€
Crumble pomme/poire, noix & fève de tonka	6€
Assiette de fromages du moment	6€

# TAPAS

**SERVICE CONTINU  
DÈS 15H00 JUSQU'À**

22H30 DU LUNDI AU MERCREDI  
23H00 DU JEUDI AU SAMEDI

## LE FROID

<b>Assiette mixte</b>	<b>22 €</b>
assortiment de charcuteries & fromages, compotée maison	
<b>Petite salade Thaï VG</b>	<b>6 €</b>
légumes croquants, pousses de soja & vinaigrette asiatique	
<b>Houmous de pois chiches &amp; patate douce VG</b>	<b>9 €</b>
<b>Rillettes de poisson</b>	<b>9 €</b>
au fromage frais, zeste de citron & aneth	
<b>Tataki de boeuf &amp; mayonnaise Sriracha aux herbes</b>	<b>12.5 €</b>
<b>Foie gras de canard maison, toasts &amp; compotée d'oignons</b>	<b>15.5 €</b>

## LE CHAUD

<b>Rolls gratinés au poulet</b>	<b>15 €</b>
Tortilla en bouchées : poulet, crudités, sauce tomate & fromages	
<b>Camembert rôti, fruits secs, noix &amp; noisette (240g) VG</b>	<b>14 €</b>
<b>Gnocchis maison, crème de cèpes &amp; Emmental VG</b>	<b>12 €</b>
<b>Magret de canard entier &amp; sauce au poivre</b>	<b>20 €</b>
<b>Smash burger Option VG</b>	<b>12 €</b>
Boeuf haché maison, fromage à raclette, mayonnaise poivrée, oignons rouges, salade & cornichons aigres-doux	
<b>Frites &amp; sauce maison VG</b>	<b>5 €</b>
<b>Poulet caramélisé façon Tao &amp; poivrons</b>	<b>12 €</b>
<b>Grilled cheese Option VG</b>	<b>12 €</b>
Pain artisanal grillé au beurre, jambon, Emmental & Cheddar	
<b>Croustillants de crevettes</b>	<b>10 €</b>
au basilic & mayonnaise à la mangue (X6)	
<b>Croquetas du moment &amp; sauce aigre-douce (X5) VG</b>	<b>9 €</b>

## LE SUCRÉ

<b>Cœur coulant Nocciolata, éclats de noisettes &amp; chantilly</b>	<b>8 €</b>
<b>Brioche perdue à l'orange &amp; chantilly</b>	<b>8 €</b>
<b>Tiramisu spéculoos, biscuit rhum/café &amp; caramel</b>	<b>8 €</b>
<b>Crumble pomme/poire, noix &amp; fève de tonka</b>	<b>8 €</b>