

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 ou crevettes croustillantes ou 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 & chantily	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€

TAPAS

**SERVICE CONTINU
DÈS 15H00 JUSQU'À**

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

LE FROID

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

LE CHAUD

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

LE SUCRÉ

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