

# CARTE BAR

## Afterwork

### COCKTAILS

#### Caïpirinha

Cachaça, Jus de citron, cassonade

9.00€

#### Brumble

Crème de Mûre, jus de citron,  
sucre liquide, gin

10.00€

#### Sex on the Beach

Sirop de pêche, vodka, jus d'ananas,  
jus de cramberry

10.00€

#### Mojito

Sucre de canne, Angostura, citron, menthe,  
Rhum Brun, eau gazeuse

10.00€

#### Margarita

Tequila, triple sec, jus de citron,  
givrage au sel

10.00€

#### Chartreuse Mule

Chartreuse, jus de citron, ginger beer,  
sucre de canne, Angostura

12.00€

#### God father

Amaretto, Whisky Monkey shoulder,  
jus de citron, sucre liquide

12.00€

#### Purple Champ'

Sirop de violette, gin, Champagne

14.00€

### NOS SPRITZ

#### Aperol Spritz

Aperol prosecco, eau gazeuse, orange

9.00€

#### Campari Spritz

Campari prosecco, eau gazeuse, orange

9.00€

#### Hugo Spritz

Liqueur de fleur de sureau, prosecco,  
eau gazeuse, citron vert, menthe

11.00€

#### Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, eau gazeuse,  
citron jaune

11.00€

#### Mandarino Spritz

Mandarine Napoleon, prosecco,  
eau gazeuse, purée de mandarine

11.00€

### COCKTAILS SANS ALCOOL

#### Sunrise

Jus de citron, jus d'orange, jus de passion,  
sirop de grenadine

8.00€

#### Ginger Strawberry

Purée de fraise, sucre liquide,  
jus de citron, ginger beer

8.00€

#### Honey Moon

Jus de citron, jus d'orange,  
jus de pomme, miel

8.00€

Cocktails classiques sur demande  
Selon la disponibilité du barman, nous avons la possibilité  
de créer des cocktails sur mesure



Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.  
N'hésitez pas à demander à notre équipe pour plus d'informations.  
Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

# CARTE BAR

## Afterwork

### VINS AU VERRE

12cl

#### BLANCS

2021	IGP Marsanne Louis Chèze	6.50€
2021	Côtes-de-Gascogne, « Saint Luc », XVIII	6.50€
2020	Côtes-de-Gascogne « Soleil d'Automne » Domaine Chiroulet	6.50€
2018	Apremont, « Anno domini » Blard & Fils	7.00€
2020	Coteaux du Giennois « Coulée des Moulins » Florian Roblin	7.00€
2020	Condrieu « Pagus Luminis » Louis Chèze	10.00€

#### ROUGES

2021	IGP Collines Rhodanienne, « Shyravissante » Louis Chèze	6.00€
2017	Médoc Château Begadanet	6.50€
2019	Mondeuse, « La Déroutante » J.F Quenard	7.00€
2021	Saumur Champigny, Domaine des Roches neuves	7.50€
2021	Pic Saint Loup, « Émotion » Domaine Les Déesses Muettes	8.00€
2021	Crozes-Hermitage, « Cuvée L » Domaine Combier	8.00€

#### ROSÉS

2021	IGP Var, Mademoiselle Clara	5.50€
2022	Côtes-de-Provence, « La vie en Rose » Château de Roubine	6.50€
2022	Côtes-de-Provence, « Rosé Or » Château de Minuty	10.00€

### CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Blanc de noir tradition, Rémy Massin	12.00€
Brut « Cordon Rouge » G.H.Mumm	15.00€
Coupe de prosecco brut, Tenute Arnaces, vin biologique	7.00€



*Tous nos prix sont en euros TTC service compris.*

# CARTE BAR

## Afterwork

### APÉRITIFS

Ricard - 4cl	4,00€
Pastis - 4cl	4,00€
Kir - 12cl	7,00€
Kir Royal - 12cl	15,00€
Martini - 6cl	6,00€
Porto - 6cl	6,00€




### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken Blonde 5°	4,00€	7,00€
Affligen Ambrée 6,7°	5,00€	9,00€
Affligen Blanche 4,8°	5,00€	9,00€
IPA Lagunitas 6,2°	5,00€	9,00€
Bière du moment	4,50€	9,00€

### BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Mort Subite Kriek 4°	7,00€
Mont-Blanc Blanche 4,7°	7,00€
Mont-Blanc Rousse 6,5°	7,00€
Desperados 5,9°	7,00€
Heineken 0.0	5,00€

### SOFTS & BOISSONS MAISON

 Limonade	25cl	3,20€
 Soda Alpin	25cl	3,20€
 Soda Sauvage	25cl	3,20€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4,00€
Red Bull	25cl	7,00€
Fuze tea	25cl	4,00€
Schweppes Agrumes	25cl	4,00€
Sirop à l'eau	25cl	2,50€
Jus d'abricot, orange, pomme ou tomate		4,00€
Evian / Badoit	75cl	6,50€
Evian / Badoit	50cl	5,00€

### DIGESTIFS

	4cl
Génépi	8,00€
Chartreuse Verte	9,00€
Chartreuse Jaune	9,00€
Chartreuse Jaune MOF	12,00€
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	12,00€
Liqueur du 9è Centenaire	12,00€
Get 27	8,00€
Get 31	8,00€
Baileys	8,00€
Limoncello	8,00€
Eaux de vie : poire, prune, mirabelle, framboise	9,00€
Amaretto	8,00€