Les cocktails

VIRGIN GUINGUET' (sans alcool) Jus d'orange, Sprite, sirop fraise et citron





FRUTTI (sans alcool) Jus d'ananas, jus de fraise et citron vert















Verveine



roux, menthe fraîche, eau gazeuse MOJITO FRAISE



Rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre roux, purée de fraise, menthe fraîche, eau gazeuse



PIÑA COLADA Rhum Sailor Jerry, lait de coco, jus d'ananas



MARGARITA 9€ Tequila Milagro, cointreau, sucre roux, citron vert











et partagez vos coups de coeurs sur nos réseaux





Carte des boissons

——————————————————————————————————————			
Les veci es pi essant	25cl	50cl	50cl Happy Hour 17h-19h
FRANCETTE 5.1% Bière blonde française, aux notes légères et florales, couronnée d'une légère amertume	3€	5.5€	5€
NINKASI AMBRÉE 4.5% Bière à l'amertume rafraîchissante et au corps léger. La Ninkasi Ambrée est marquée par d'agréables notes d'agrumes	3.5€	6.5€	5.5€
CORNISH ORCHARDS GOLD CIDER 5% Cidre doré, légèrement pétillant et extrêmement rafraîchissant, avec des tons fruités de pomme	3.5€	6.5€	5.5€
COLOMBA BLANCHE 5% Bière blanche artisanale avec les parfums uniques des herbes du maquis corse	3.8€	7€	6€
GEORGES PRINCESSE PALE ALE 5.5% Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées, amenées tout en finesse par ses houblons doux et équilibrés	3.8€	7€	6€
PIETRA ROSSA 6.5%	4€	75€	656



PRISCA CATAPULTE IPA 8.3%



Bière rouge artisanale corse, désaltérante et gourmande au goût de cerise

Brassée à L'Arbresle, blonde à triple houblonnage amère et florale

MOMME INTELL	7 70			
Bière triple, légère	amertume,	accompagnée	de notes	fruitées



NONNE TOIDI E 00/

et de fruits des bois



IGP Colline rhodaniennes

ROUGE ____

Cave St Desirat Cuvée « La poignée de Syrah »

Chiroubles en Chatenay

Domaine Dufour

IGP Vin Pays d'Oc

Clos des Nines Cuvée « Pulp rouge »



Cuvée « Premier sceau »



Saint Joseph Domaine Novis, Les bruyères, 2020

ROSÉ ____

IGP Haute Provence Château de St Jean

Cuvée Rosé fruité - Biodynamie

Folle Victoire

Rosé effervescent gingembre

ROUGE _____

ROSÉ _____

CÔTES DE PROVENCE

BLANC ____

CÔTES DU RHÔNE

BROUILLY

CINSAULT

VIOGNER

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire Elite rosé L'Hydropathe

3.5€ 6.5€ 12€

BLANC ____

IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Pajot «Le Noisette»

IGP Vin Pays d'Oc

Clos des Nines Cuvée Pulp blanc

AOP St Chinian Domaine Marion Pla

Cuvée « Les larmes de Jeanne »

Le Limoux

Domaine Robert. Le long chemin, 2019

AOP St Joseph Domaine Simon Roche

Cuvée « Entre Amis »

CHAMPAGNE _____

Champagne brut, **Brigitte Delmotte**

Blanc de noires

Pot Verre (12cl) (fillette) (46cl) (12cl) MOELLEUX Côte de Gascogne 4.5€ 3.5€ 6.5€ 12€ « Le Noisette» 4€ 7.5€ FRIZZANTE 3€ 5.5€ 10€ Petit frère du Prosecco 4.5€ 4€ 7.5€ 14€

3.5€ 6.5€ 12€

BEAUJOLAIS

— Les apéritifs — Les softs

PASTIS OU RICARD - 2cl

MARTINI - 6cl Rouge ou blanc

SUZE - 4cl

KIR - 12cl Cassis, mûre, pêche, fraise, cerise

KIR PÉTILLANT (FRIZZANTE) - 12cl 5€

WHISKY GRANT'S - 4cl

WHISKY JACK DANIEL'S - 4cl

WHISKY MONKEY SHOULDER - 4cl 9€

——Les digestifs –

LIMONCELLO - 6cl

COINTREAU - 4cl

GET 27 OU GET 31 - 6cl

GÉNÉPI - 4cl

BAILEYS - 6cl

COGNAC COURCEL - 4cl

POIRE WILLIAMS - 4cl

RHUM SAILOR JERRY - 4cL

RHUM DIPLOMATICO - 4cl

RHUM SECHA DE LA SILVA - 4cl

50cl

Sirop à l'eau

Grenadine, fraise, citron. menthe, kiwi, cassis, pêche, framboise, orgeat

Diabolo

Grenadine, fraise, citron, menthe, kiwi, cassis, pêche, framboise, orgeat

Coca-Cola

Classic ou Zéro

Sprite

Fanta Orange

Fuzetea

Finley Tonic

Jus de fruits Bissardon 3€

(Producteur) Orange, ananas, fraise, tomate, pomme

Perrier - 33cl

Les Eaux ____

Évian

Badoit





50cl





















































