

COCKTAIL



SPICY PAPA

Rhum Cubain, Lemonaid Passion, citron, coulis mangue/passion, piment d'espelette

8 €

MAÏ TAÏ

Rhums Cubains, Cointreau, citron, grenadine, orgeat, jus d'orange et ananas, vieux rhum

10 €

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre

8 €

TI PUNCH

Rhum agricole, citron vert, sucre

6 €

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer, citron

6 €

JAMAICAN MULE

Rhum Cubain, Ginger beer, citron

6 €

LONDON MULE

Gin, Ginger beer, citron

6 €

GIN TONIC

Gin, Schewppes Tonic

8 €

SPRITZ

Pétillant, Apérol, eau pétillante, orange

6 €

SPRITZ DU CHAT

Pétillant, Chambérisette, eau pétillante, orange

6 €

Service au bar !

SHOOTER × 5

Selon inspiration du barman

15 €

BIÈRE

Pression demi/pinte

Bière blonde des Cimes, 5.2°

3 / 6 €

Gevrinoise

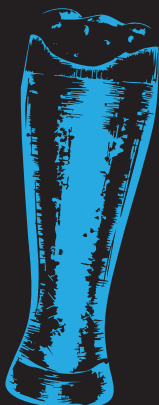
Selon arrivage (présentation au bar)

8 €

Virgule

Selon arrivage (présentation au bar)

6 €



DÉGUSTATION

Sélection de vieux rhum et whisky
Bouteille en présentation sur le bar

10 €



VIN

Vin rouge

Bio, selon arrivage, présentation au bar

4 €

Pétillant

Cave Adrien Romet

5 €

Bouteille vin blanc

L'Amirale, Chardonnay, 13.5°, Domaine Pacotille Andert

24 €

Bouteille de Pétillant

Cave Adrien Romet

20 €



SOFT



Jus de fruit

Orange, pomme, ananas

3 €

Soda

Perrier, Schewppes Tonic, (sup. sirop 0.5€)

2.5 €

Bissap

Infusion fraîche d'hibiscus

2 €

Thé Glacé

Thé, jus, pulpe de fruit

4 €

Sirop

Menthe, Grenadine, Pêche, Citron, Cassis

1.5 €

Lémonaid

Soda commerce équitable : Passion ou Gingembre

4 €

Bière sans alcool

Brooklyn IPA

4 €



MOCKTAIL

Owo

Purée mangue passion, jus d'ananas et d'orange

6 €

Pupa

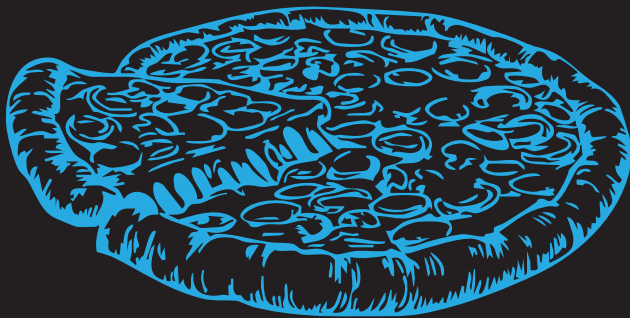
Purée de framboise, jus de fraise et infusion froide d'hibiscus

6 €

Spritz sans alcool

Apérol sans alcool, eau pétillante

6 €



SNACK

Carte Sushis tous les jeudis

Pizza 6 €, Hot Dog 4 €, Croque M. 3 €, Gauffre 4 €

PRODUCTION DE LA REGION :

