

Happy Hour

Du lundi au vendredi, de 17h à 19h,
profitez de ~50% sur une sélection de
boissons suivie du logo 🍹



Bar Gin & Tonic

Bombay Sapphire, Tonic Original, citron vert, fruits rouges	9,00€
June pêche, Tonic Hibiscus, pamplemousse	10,00€
Gordon's, Tonic Hibiscus, citron vert	10,00€
Citadelle, Tonic Original, sirop de kiwi, raisins verts et basilic	11,00€
Generous, Tonic Original, citron jaune, basilic, baies de genièvre	12,00€
Tanqueray, Tonic Matcha, feuilles de menthe	13,00€
Hendricks, Tonic Original, concombre, pétales de roses	14,00€
Botanist, tonic ginger beer, citron vert, cardamome	15,00€
Monkey 47, Tonic Original, citron jaune, romarin	18,00€

Pour les experts, composez votre recette !

Le Gin qui vous ressemble...

Bombay Sapphire	9,00€
June pêche de vigne	10,00€
Gordon's	10,00€
Citadelle	11,00€
Generous	12,00€
Tanqueray	13,00€
Hendricks	14,00€
Botanist	15,00€
Monkey 47	18,00€



60 ml de gin

120 ml de tonic

Le Tonic premium de votre choix...

Original - Matcha - Hibiscus
Ginger beer & chili
Ginger ale & jengibre intenso

Quelques épices et aromates...

Thym - Romarin - Concombre
Orange - Pamplemousse
Zeste d'orange - Citron vert
Citron - Baies séchées
Clous de girofle - Poivre rose

Boissons rafraîchissantes

Sodas †

Limonade (25cl)	4,00 €
Diabolo	4,50 €
Fuze Tea pêche(33cl), Orangina (25cl)	4,50 €
Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl)	4,60 €
Schweppes Premium (20cl)	4,80 €
<i>Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Matcha</i>	

Sirops (2cl)

Framboise, cerise, grenadine, menthe, pêche, citron	2,00 €
---	--------

Eaux minérales

Evian et Badoit en 50cl	3,50 €
Evian et Badoit en litre	5,00 €
Châteldon en 75cl	6,50 €
Perrier 33cl	4,10 €

Jus de fruits (25 cl) †

Oasis	4,50 €
Abricot, ananas, orange, tomate, pomme	4,60 €

Fruits pressés (20 cl)

Citron, orange, pamplemousse	7,20 €
------------------------------	--------

Bières

Monaco, Panaché †	25cl : 6,00€	50 cl : 11,00 €
Affligem blonde pression †	25cl : 8,00€	50 cl : 11,00 €
Corona extra (33cl)		9,00 €
Gustave blanche, blonde, ambrée, brune (33cl)		9,00 €

† Happy hour du lundi au vendredi, du 17h à 19h.

Apéritifs

Porto blanc ou rouge	6,00 €
Pastis 51, Ricard (3cl)	6,00 €
Campari, Suze (6cl)	7,00 €
Martini Bianco, Rosso (6cl)	7,00 €
Kir au vin blanc (12 cl)	8,00 €
Kir Royal (12cl)	16,00 €
Pineau des Charentes, Muscat de Rivesaltes (6cl)	9,00 €
Coupe de Champagne Laurent Perrier brut (12 cl)	15,00 €
Coupe de Champagne Laurent Perrier rosé (12 cl)	18,00 €

Vins au verre (12cl)

Vins blancs Y

Sancerre Domaine Raïmbault	8,00 €
Chablis la Sereine	9,00 €
Château du Mont	10,00 €

Vins rouges Y

Sancerre Domaine Raïmbault	8,00 €
Château Peyrabon cru Bourgeois	9,00 €
Haute Côte de Beaune	10,00 €

Vins rosés Y

Sancerre Domaine Raïmbault	8,00 €
Minuty Prestige	12,00 €

N'hésitez pas à demander la carte des vins au barman !

Y Happy hour du lundi au vendredi, du 17h à 19h.

Alcools

Rhum (4cl)

Havana blanc 3 ans	7,00 €
Rhum Blanc St James	8,00 €
Rhum Ambré St James	9,00 €
Botran Réserve 15 años	12,00 €

Vodka (4cl)

Smirnoff	7,00 €
Belvedere	12,00 €

Tequila (4cl)

Olmeca Blanco	7,00 €
---------------	--------

Whisky's

Bourbon (4cl)

Four Roses	8,00 €
------------	--------

Blended Scotch (4cl)

J & B Rare	7,00 €
Black label 10 ans	10,00 €

Irlandais (4cl)

Bushmills 10 ans	9,00 €
------------------	--------

Tennessee (4cl)

Jack Daniel's	9,00 €
---------------	--------

Single Malt (4cl)

Glenmorangie 10 ans	11,00 €
Talisker Port Ruighe	11,00 €
Oban 14 ans	14,00 €
Lagavulin 16 ans	16,00 €

Whisky Japonnais (4cl)

Nikka	11,00 €
-------	---------

Sodas ou jus de fruits accompagnant l'un de ces alcools 3,00 €

Cocktails

Classiques Y

13,00 €

Margarita :
tequila, coïntreau,
citron vert

Caïpirinha :
cachaça, citron vert,
sucre de canne

Moscow mule :
vodka, ginger beer,
citron vert

Mai tai :
rhum blanc, rhum ambré, jus
d'orange, sirop d'orgeat

Bloody mary :
vodka, jus de tomate,
sel de céleri

Expresso martini :
vodka, kahlua, café

Irish coffee :
whisky, café, crème
fouettée

Stinger :
cognac, crème de
menthe

Long island iced tea :
rhum, vodka, gin, tequila,
coïntreau, citron vert, coca

Old fashioned :
bourbon, sucre de
canne

Créations Y

15,00 €

Ginger punch :
rhum ambré, citron vert,
miel, sirop de gingembre

Sweet & strong :
cognac, grand marnier,
martini rouge

L'ispahan :
soho, jus de maracuja,
sirop de framboise

Red champagne :
vodka, champagne, crème de
fraise des bois, sirop de cassis

Le Bury :
tequila, bière ambrée, jus d'ananas,
crème de coco, sirop de kiwi

Sans alcool Y

10,00 €

Coconut kiss :
jus d'ananas, jus
d'orange crème de coco

Sherley temple :
ginger ale, limonade,
sirop de grenadine

Virgin fizz :
jus de citron, jus de
pamplemousse, perrier

Si l'un de vos cocktails favoris ne figure pas sur cette carte,
n'hésitez pas à le demander au barman.

Y Happy hour du lundi au vendredi, de 17h à 19h.

Digestifs

Armagnacs (4cl)

Bas Armagnac Château de Laubade V.S.O.P.	9,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade 25 ans d'âge	16,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade 1980	22,00 €

Calvados (4cl)

Groult Pays d'Auge "Vénérable"	12,00 €
Boulard Pays d'Auge XO	25,00 €

Cognacs (4cl)

Hennessy V.S	10,00 €
Hennessy X.O.	25,00 €

Eaux de vie (4cl)

Framboise, mirabelle, poire williams	9,00 €
Vieille prune de Souillac	11,00 €

Liqueurs (4cl)

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier Rouge, Get 27, Get 31, Marie Brizard, Malibu coco, Manzana verde	8,00 €
--	--------

Boissons chaudes

Café et décaféiné	3,20 €
Café crème	3,60 €
Double espresso, cappuccino, thé, infusion, chocolat	4,40 €

Snacking Automne-Hiver 2021

Autumn-Winter 2021 Snacking Menu

Velouté de potiron et son crumble de châtaigne Pumpkin soup with chestnut crumble	11,00€
Planche de fromages de nos régions Cheese board from our regions	12,00 €
Planche de charcuterie et condiments Charcuterie board and condiments	14,00 €
Saumon fumé, mesclun aux agrumes Smoked salmon, citrus mesclun	14,00 €
Plat mijoté de saison luté Seasonal stewed dish	18,00 €
Pommes dauphines Dauphine potatoes	6,00 €
Feuillantine chocolat pralin Chocolate praline feuillantine	12,00 €
Poire pochée aux épices et son mendiant Poached pear with spices and chocolate beggar	10,00 €
Profiteroles et sauce chocolat tonka Profiteroles and chocolate tonka sauce	12,00 €

Le snack est ouvert tous les soirs, de 19h00 à 22h00.