

LIQUEURS (4 CL)

Amaretto	10€
Bénédictine	10€
Cointreau	10€
Grand Marnier	10€
Get 27	10€
Mandarine Impériale	10€
Limoncello	10€
Framboise/mûre Raspberry/blackberry	11€

CAFÉS

Café expresso	6€
Café américain	6€
Double expresso, cappuccino	8€
Latte macchiato, Ice coffee	10€
Chocolat Chaud du Chef	8€

THÉS

Thé noir	8€
(Breakfast, Earl Grey, Darjeeling)	
Thé vert	8€
(Long jin, Thé du Hammam, Jasmin)	

INFUSIONS

Camomille, Tilleul, verveine	8€
Rooibos des Vahinés	8€

SUR LE POUCE

Service de 12h à 15h30
Served from noon to 3.30 pm

Sélection de charcuterie & fromage 🍴	22€
<i>Cold cuts & cheese selection</i>	
Curry de pois chiche & riz basmati 🍴 •	22€
<i>Chickpea curry & basmati rice</i>	
Salade César 🍴	25€
aux copeaux de parmesan et croûtons à l'ail <i>Cesar salad, parmesan shavings and garlic croutons</i>	
Poke bowl 🍴	26€
quinoa, thon frais mariné, avocat, grenade, crudités et fruits de saison, vinaigrette soja & huile de sésame <i>Quinoa, marinated tuna, avocado, pomegranate, raw vegetables and seasonal fruits, soya & sesame vinaigrette</i>	
Bagel de volaille rôtie 🍴	25€
bacon, crème tzatziki, crudités. Frites <i>Roasted chicken bagel, bacon, tzatziki cream & fresh vegetables. French fries</i>	
Lasagne au saumon 🍴	24€
mariné au citron, poireaux et graines de courges salade de roquette et crudités <i>Salmon lasagna, marinated with lemon, leeks and pumpkin seeds, aragula, and raw vegetables salad,</i>	

Nos tartines

accompagnées de salade roquette, frites et crudités

Focaccia au saumon fumé	26€
crème de Philadelphia à l'aneth et agrumes <i>Smoked salmon foccacia, cream cheese with citrus & dill</i>	
Tartine d'avocat •	25€
mousse de betterave à l'huile de sésame et coriandre, oeuf poché <i>Avocado toast, beet mousse with sesame oil and coriander, poached egg</i>	

Quiche printanière	16€
<i>Springtime quiche</i>	

Menu Enfant - Kid Menu

Plat + 1 boule de glace au choix

Croque-Monsieur kiri poulet, pomme frites	
<i>Chicken and kiri cheese Croque Monsieur, French fries ou</i>	
Coquillettes à la bolognaise	
<i>Bolognese pasta</i>	

COLLECTION DE PÂTISSERIES

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier	9€
<i>Home made pastries, selection by Steve Moracchini - Pastry Chef</i>	
Compote de pommes et fruits de saison	6€
<i>Homemade apple & seasonal fruits</i>	
Salade de fruits de saison	7€
<i>Seasonal fruit salad</i>	
Fromage blanc 0%	6€
<i>Low-fat cottage cheese</i>	

🍴 Sans gluten • Végétarien

🍴 Plats disponibles de 15h30 à 6h - Also available between 3:30pm and 6am
Origine des viandes : France/UK/USA - Meats from France/UK/USA
Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons

Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

CHAMPAGNES BRUT

	Coupe	37.5 cl	75 cl	150 cl
Bauchet	17€	45€	98€	
Deutz Classic	20€		130€	220€

CHAMPAGNES ROSÉS

	Coupe	50 cl	75 cl	150 cl
Charles Heidsieck Rosé	21€		125€	
Louis Roederer rosé			160€	

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

Pol Roger «Winston Churchill» 2006			420€	
------------------------------------	--	--	------	--

APÉRITIFS (7 CL)

Campari, Suze, Martini blanc, Martini rouge,				10€
Pastis 51, Ricard...				

BIÈRES (33 CL)

Carlsberg, Heineken, Leffe Brune				10€
----------------------------------	--	--	--	-----

WHISKY (4 CL)

SINGLE MALT :

Talisker 10 ans	15 €
Oban 14 ans	17 €
Knockando 12 ans	20 €
Couvreur Clearach (France)	21 €

BLENDED SCOTCH, WHISKIES ET BOURBON :

Johnnie Walker Red	11 €
Johnnie Walker Black 12 ans	16 €
Chivas Regal 12 ans	16 €
Jack Daniel's	16 €
Johnnie Walker Blue	41 €

CIDRES ET PROSECCO (12 CL)

CIDRE DU VAL D'AOSTE MALEY

 12€

Cidre brut et sec provenant des vergers
les plus hauts d'Europe à 1200 m d'altitude (Mont Blanc)

PROSECCO ZANOTTO

 12€

Prosecco Superiore de Valdobbiadene

EAUX MINÉRALES

Perrier (33cl)	6€
Vittel, San Pellegrino (50cl)	7€
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1L)	8€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	8€
Orangina, limonade	
Schweppes Tonic, Gingerale (25cl)	8€
Bitter vénezzio (20cl)	8€

JUS DE FRUITS (25 CL)

Abricot, ananas, pomme, cranberry, tomate ou fraise	8€
<i>Apricot, pineapple, apple, cranberry, tomato or strawberry</i>	

RHUMS (4 CL)

Rhum Saint James Blanc ou Brun	11€
Havana Club 3 ans	13€
Zacapa 23 ans	26€

COGNACS (4 CL)

Hennessy fine de Cognac	13€
-------------------------	-----

ARMAGNAC (4 CL)

Malandrie VSOP	13€
----------------	-----

CALVADOS (4 CL)

Père Magloire Fine V.S	13€
------------------------	-----

EAUX DE VIE (4 CL)

Grappa	11€
Vieille prune "Bertrand"	15€

TEQUILA (4 CL)

«Jose Cuervo» (blanche)	13 €
«Jose Cuervo» (brune)	14 €
Patron Silver	16 €
Patron Gold	18 €

GIN (4 CL)

Bombay Sapphire	13€
Tanqueray	14€

VODKAS (4 CL)

Russian Standart	11€
Grey Goose (France)	15€

VINOTHÈQUE

Les rouges authentiques du Sud-Ouest,
du Languedoc et de la Vallée du Rhône.

Une large gamme de blancs issus des meilleurs terroirs
de France et d'ailleurs.

12 cl

75 cl

ROSÉ

Côteaux varois en Provence

Bastide de Blacailloux	7€	36€
------------------------	----	-----

Côtes de Provence

Château Ste Béatrice	7€	39€
----------------------	----	-----

BLANC

Côtes de Provence

Lou By Peyrassol	7€	36€
------------------	----	-----

Vallée du Rhône - Chardonnay

Côteaux du Lyonnais - Traboules 	8€	41€
---	----	-----

ROUGE

Crozes-Hermitage

Delas	7€	39€
-------	----	-----

Beaujolais - Fleurie

Manoir de Carra	8€	44 €
-----------------	----	------

LONG DRINKS (20 CL)

San Francisco 14 €

Vodka, Triple sec, orange, ananas, banane, grenadine

Vodka, Triple sec, orange, pineapple, banana cream, grenadine

Abricotine 16 €

Bourbon, liqueur d'abricot, jus d'abricot, citron

Bourbon, apricot liqueur and juice, lemon

Flamingo 17 €

Havana Club, jus de poire, pêche et citron vert

Rhum Havana, peach, pear and lime

Mojito Spritz 16 €

Apérol, Prosecco, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

Aperol, Prosecco, lime, fresh mint, cane sugar

Mojito Framboise 17 €

Gin, menthe fraîche, citron vert, coulis de framboise, ginger beer

Gin, fresh mint, raspberry purée, ginger beer

Monkey Mule 19 €

Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, sucre de canne

Jack Daniel's, Angostura, ginger ale, cane sugar

SHORT DRINKS (8 CL)

Whisky Sour 14 €

Bourbon, jus de citron, sucre

Bourbon, lemon juice, sugar

L'Amandine 14 €

Calvados, Amaretto, jus de poire

Amaretto, Angustura, lime

Gin Basil Smash 17 €

Gin, citron vert, basilic, sucre de canne

Gin, lime, basil, cane sugar

Blue Bird 14 €

Eau de vie de poire, crème de pêche, jus ananas & citron

Pear brandy, peach cream, pineapple juice and lime

**DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL PRÉFÉRÉ AU CHEF BARMAN
ASK FOR YOUR FAVORITE COCKTAIL TO THE BARMAN**