

# *Carte des boissons*

*Au bar, dans le confort de superbes fauteuils Chesterfield  
ou installé au soleil dans le jardin, dégustez l'un de nos  
cocktails ou un verre de vin de la maison...*

*Service du dimanche au jeudi 15h00 à 23 h00*

*Service vendredi et samedi 12h00 à minuit*

## *Les champagnes à la flute* 12cl

AOC Champagne 1ère Cuvée	Maison Bruno Paillard	15€
AOC Champagne Rosé	Maison Deutz	20€

## *Les champagnes*

AOC Champagne Brut Classic	Maison Deutz	75€
AOC Champagne Rosé	Maison Deutz	100€

## *Les vins au verre* 15cl

### **Vins blancs**

2017 IGP Côtes Catalanes	Domaine Joseph Puig	12€
2018 AOC Montlouis	Domaine du Pigeonnier	7€

### **Vins rouges**

2013 AOC Lustrac-Médoc	Château Fourcas Dupré	13€
2016 AOC Anjou Villages Brissac	Domaine Bablut	14€

## *Les apéritifs*

Ricard	4 cl	5 €
Kir – <i>mûre, framboise, cassis, pêche</i>	12 cl	6 €
Martini rouge, blanc ou dry	7 cl	7 €
Lillet rouge ou blanc	7 cl	7 €
Suze	4 cl	7 €
Campari	8 cl	8 €
Porto Messias, rouge ou blanc	8 cl	8 €
Marie Brizard	4 cl	9 €
Gran Classico	4 cl	10 €
Kir Royal	12 cl	17 €

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## Les rafraîchissements

Sirop Monin – <i>grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron</i>	25cl	2 €
Evian, Badoit	50 cl	5 €
Perrier	33 cl	5 €
Coca-cola, light ou zéro	33 cl	5 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, limonade	25 cl	5 €
Jus de fruits pressés – <i>orange ou citron</i>	25 cl	8 €
Jus de fruits et nectars Alain Milliat	33 cl	8 €

### Bières

La Parisienne Blonde	33 cl	7 €
Volcelest, blonde, brune ou ambrée	33 cl	7 €
La Parisienne Blanche ou I.P.A (Titi Parisien)	33 cl	8 €

## Les absinthes

<b>Absinthes vertes</b>	4 cl
<b>Mata Hari – 60°</b>	8 €
<i>Née en Autriche, c'est la seule qui n'a pas d'amis</i>	
<b>L'Entêté – 62°</b>	9 €
<i>Son nom fait référence à son combat pour la légalisation de l'absinthe</i>	
<b>Vieux Pontarlier – 65°</b>	11 €
<i>Absinthe intense considérée comme la plus aromatique du monde</i>	
<b>Verte de Fougerolles – 72°</b>	12 €
<i>Élégante et herbacée, elle est issue d'une recette traditionnelle du 19<sup>ème</sup> siècle</i>	
<b>Absinthe du centenaire – 68°</b>	13 €
<i>Une recette inédite aux notes florales intenses</i>	
<b>Jade de Terminus, absinthe oxygénée – 68°</b>	16 €
<i>Absinthe de haute qualité, vieillie 3 années avant d'être embouteillée</i>	
<b>Jade Nouvelle-Orléans – 68°</b>	16 €
<i>Notes de citron et réglisse naturellement sucrées en on fait l'absinthe la plus prescrite de l'époque</i>	
<b>Absinthes blanches</b>	
<b>Blanchette – 60°</b>	10 €
<i>Réplique d'une absinthe historique et confectionnée dans un alambic d'époque</i>	
<b>Cousin Jeune – 65°</b>	14 €
<i>Florale, puissante et étonnamment aromatique, elle possède une pointe d'amertume</i>	

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## *Les alcools*

<b>Gins</b>		4 cl
Gin Hendrick's		14 €
Gin The Botanist Ecosse		16 €
<b>Rhums</b>		
Rhum ambré, Zacapa Sistema Solera	23 ans	18 €
Rhum Blanc, Neisson Esprit Blanc Martinique		20 €
Rhum ambré, Kirk & Sweeney, <i>République Dominicaine</i>	23 ans	20 €
Rhum Hamphen, Pure Single Jamaican Rum		20 €
<b>Whiskies</b>		4 cl
Great King Street, Artist's Blend, <i>Ecosse</i>		12 €
Rye James E. Pepper 1776, <i>USA</i>		14 €
Eddu Silver, <i>France</i>		14 €
Elijah Craigh, Small Batch of, <i>USA</i>		15 €
The Peat Monster, Malt, <i>Ecosse</i>		16 €
Armorick double maturation, <i>France</i>		16 €
Daluran Classic, Malt, <i>Ecosse</i>		18 €
Lagavulin, <i>Ecosse</i>		20 €
Laphroaig, <i>Ecosse</i>		20 €
Nikka from the Barrel, <i>Japon</i>		22 €
Domaine des Hautes Glaces single malt <i>France</i> ,	16 ans	22 €
<b>Vodka</b>		
Vodka Chopin, <i>Pologne</i>		20 €

## *Les cocktails sans alcools*

<b>Dream on the Beach</b>		10 €
<i>Jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron vert pressé, sirop de Falernum et sirop d'hibiscus</i>		
<b>Apple Garden</b>		10 €
<i>Jus d'ananas, jus de pomme, jus de citron vert pressé, sirop de menthe verte</i>		

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## *Les cocktails classiques*

<b>Le Moscow Mule</b>	20cl	15 €
<i>Vodka, jus de citron vert, ginger beer</i>		
<b>La Margarita</b>	10 cl	14 €
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i>		
<b>La Caipirinha</b>	8 cl	15 €
<i>Cachaça, citron vert, sucre</i>		
<b>Le Mojito</b>	20 cl	14 €
<i>Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse, Angostura</i>		
<b>Le Gin Tonic</b>	20 cl	
<i>Gin Hendrick's, Schweppes, tranche de citron</i>		18 €
<i>Gin The Botanist Ecosse, Schweppes, tranche de citron</i>		18 €
<b>Le Spritz</b>	20 cl	14 €
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>		
<b>L'Expresso Martini</b>	10 cl	16 €
<i>Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre de canne</i>		
<b>L'Amaretto Sour</b>	12 cl	14 €
<i>Amaretto, citron jaune, sucre de canne</i>		
<b>Le Mai Thai</b>	20 cl	15 €
<i>Rhum blanc, rhum brun, citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat</i>		
<b>Le Southside</b>	12 cl	14 €
<i>Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, menthe</i>		
<b>Le Whiskey Sour</b>	12 cl	16 €
<i>Whisky, citron jaune, sirop de sucre de canne, Angostura</i>		

## *Les cocktails créations*

<b>Le Spicy Mojito</b>	20 cl	16 €
<i>Rhum Bacardi Oakheart, sirop de mangue épicé, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>		
<b>Empire Napoléonien</b>	20 cl	16 €
<i>Gin, Amaretto, Mandarine Napoléon, mandarine fraîche, nectar de pêche, citron jaune et Bitter burlesque</i>		
<b>Concert Champêtre</b>	10 cl	16 €
<i>Gin, Byrrh, absinthe, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, Aphrodite bitters</i>		
<b>La Femme à Perle</b>	15 cl	16 €
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert, liqueur de pêche, menthe fraîche</i>		
<b>Jardin Secret</b>	10 cl	16 €
<i>Vodka, liqueur St Germain, Velvet Falernum, citron vert, blanc d'œuf et Cherry bitter</i>		
<b>L'Exode Rural</b>	20 cl	16 €
<i>Rhum Bacardi Oakheart, citron vert, liqueur de Chambord, ginger beer</i>		

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Les thés Mariage Frères

- Earl Grey Impérial** 5 €  
*Thé Darjeeling à la bergamote, 5 minutes d'infusion*  
Parmi les grands classiques parfumés, le Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la célèbre bergamote de Mariage Frère.
- Darjeeling Himalaya** 5 €  
*Thé noir, jardin organique, 5 minutes d'infusion*  
Les belles feuilles de ce jardin coquet niché à 2360 mètres donnent une infusion éclatante et savoureuse, une tasse parfumée et onctueuse rappelant le muscat. Un grand thé de l'après-midi.
- Chandernagor** 5 €  
*Thé noir aux épices impériales, 5 minutes d'infusion*  
Un thé qui accueille un mélange réussi d'épices impériales : clou de girofle, cannelle, gingembre, cardamome et poivre pour une tasse chaude et relevée.
- Fujiyama** 5 €  
*Thé vert du Japon, 4 minutes d'infusion*  
Les feuilles tendres couleur émeraude brillante laissent deviner de fines senteurs fruitées où pointe le parfum d'un nashi à peine cueilli. La tasse délivre d'onctueuses notes rappelant le melon blanc adoucies par une nuance de miel de printemps.
- Thé sur le Nil** 5 €  
*Thé vert parfum fruité et citronné, 3 minutes d'infusion*  
La vallée du Nil est un jardin de verdure planté de blé, de canne à sucre, de dattiers, de fleurs et de fruits. Ce thé vert se pare d'agrumes et de fruits, le tout en dominante fraîche de citronnelle.
- Rouge Métais** 5 €  
*Rooibos rouge, fleuri, fruits noirs et rouges, 5 minutes d'infusion*  
Ce beau rooibos rouge fruité, épicé et fleuri, parfumé d'agrumes – pamplemousse rose -, de baies de sureau, de cynorrodhon, de myrtilles, de fruits rouges, relevé de vanille et agrémenté de lavande.
- Casablanca** 5 €  
*Thé noir et vert à la menthe et bergamote, 3 minutes d'infusion*  
Grand mariage de thé vert à la menthe douce et de thé parfumé à la bergamote. Surprenant et rafraîchissant.
- Marco Polo** 5 €  
*Thé noir, goût fruité et fleuri, 5 minutes d'infusion*  
Ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées. Des senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet lui confèrent un arôme velouté unique.
- Ceylan Orange Pekoe** 5 €  
*Thé noir, goût rond et développé, 5 minutes d'infusion*  
Excellent thé de jardin, feuilles courtes donnant une liqueur soutenue, goût délicat et doux. Recommandé pour le brunch.

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## *Les infusions*

### **Dream Tea** 5 €

*6 minutes d'infusion*

Une infusion qui orne la réalité de ses parfums de rêves grâce à un équilibre riche en antioxydants : Mélisse, rooibos rouge, verveine, menthe poivrée, tilleul, camomille, réglisse et menthe douce.

### **Chamomilla** 5 €

*6 minutes d'infusion*

Plante vivace cultivées dans les zones d'Europe de l'Est, les fleurs sont récoltées de mai à juillet. L'infusion Chamomilla, d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

### **Verbena Citroedora** 5 €

*6 minutes d'infusion*

La verveine odorante pousse dans les pays tempérés comme les Andes en Amérique du Sud (Chili, Pérou, Argentine). Calmante et apaisante, elle favorise également la digestion.

### **Mentha Piperita** 5 €

*8 minutes d'infusion*

Rafraîchissante et délicieuse, elle favorise la digestion. Parfaite pour détendre le corps et l'esprit, la menthe poivrée est issue d'une hybridation spontanée entre la menthe aquatique et la menthe verte.

### **Tilia Argentea** 5 €

*6 minutes d'infusion*

Véritable référence en matière d'infusion, le tilleul est particulièrement onctueux et présente des notes de miel. Ses fleurs reprennent vie à l'infusion et parsèment les feuilles d'un vert intense.

## *Les boissons chaudes*

Expresso, ristretto, décaféiné	5 €
Café crème	4.5 €
Café au lait	4.5 €
Capuccino	5 €
Chocolat chaud	5 €
Double expresso	6 €
Irish Coffee	14 €

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## *Les digestifs*

	4 cl
Vieux Calvados distillerie Garnier 6 ans	15 €
Cognac Delamain, pale et dry	XO 22 €
Cognac Grande Champagne Delamain, Vesper	XO 32 €
Bas Armagnac 1997 Domaine de Martin	25 €

### Eaux de vie

La Vieille Prune de Souillac	12 €
F.Meyer poire, framboise ou mirabelle	20 €

## *Les liqueurs*

	4 cl
Amaretto	10 €
Velvet Falernum <i>John's D. Taylor</i>	10 €
Chambord	10 €
Kalhua	10 €
Bailey's	10 €
Cointreau	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge	12 €
Mandarine Napoléon	12 €
Saint-Germain	14 €
Bénédictine	15 €
Chartreuse Jaune	10 €
Chartreuse Verte	16 €
Chartreuse VEP Jaune	20 €
Chartreuse VEP Verte	20 €

Taxes et services compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



## *Le salon de thé*

Tous les week-ends, profitez de notre formule gourmande, avec une boisson chaude et une pâtisserie. Sélectionnez votre boisson chaude dans la carte et succombez à une pâtisserie maison.

Notre formule « Tea Time » 15 €

## *Les assiettes*

Tous les après-midi de 15h à 18h

Yaourt fermier	5 €
Salade de fruits frais	9 €
Fromage de nos régions	13 €
Burratina basilic	14 €
Truite de Picardie	19 €
Planche de Charcuterie ibérique « De Cebo »	25 €