

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 22 h00

Service vendredi et samedi 12h00 à 22h

Les champagnes à la flute

		12cl
AOC Champagne Brut	Maison Alfred Gratien	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€
2018 VDF Grenache sans sulfites	Domaine Campuget	16€

Les apéritifs

Rivesaltes Rancio 1972	4cl	18€
Rivesaltes Grenache Noir Tuilé 2000	4cl	12€
Ricard	4cl	5€
Kir – <i>mûre, framboise, cassis, pêche</i>	12cl	6€
Martini rouge, blanc ou dry	7cl	7€
Lillet rouge ou blanc	7cl	7€
Suze	4cl	7€
Campari	8cl	8€
Porto Messias, rouge ou blanc	8cl	8€
Marie Brizard	4cl	9€
Kir Royal	12cl	17€
Kir vin blanc	12cl	6€
Prosecco	12cl	7€
Pommeau de Normandie, Domaine du Père Jules 5 ans d'âge	8 cl	7€

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>	12 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 €
La Parisienne Blanche ou I.P.A (Titi Parisien)	33 cl	8 €
Bière de Sèvres la Sèvroise	33 cl	8 €
Bière de Sèvres Blonde	33 cl	8 €

Les absinthes

Absinthes vertes	4 cl
L'Entêté – 62°	9 €
<i>Son nom fait référence à son combat pour la légalisation de l'absinthe</i>	
Vieux Pontarlier – 65°	11 €
<i>Absinthe intense considérée comme la plus aromatique du monde</i>	
Absinthe du centenaire – 68°	13 €
<i>Une recette inédite aux notes florales intenses</i>	
Jade de Terminus, absinthe oxygénée – 68°	16 €
<i>Absinthe de haute qualité, vieillie 3 années avant d'être embouteillée aromatique, elle possède une pointe d'amertume</i>	

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

Les alcools

Gins		4 cl
Gin Hendrick's		14 €
Gin The Botanist Ecosse		16 €
Whiskies		4 cl
Great King Street, Artist's Blend, <i>Ecosse</i>		12 €
Rye James E. Pepper 1776, <i>USA</i>		14 €
Elijah Craigh, Small Batch of, <i>USA</i>		15 €
Armorick double maturation, <i>France</i>		16 €
Daluran Classic, Malt, <i>Ecosse</i>		18 €
Lagavulin, <i>Ecosse</i>		20 €
Laphroaig, <i>Ecosse</i>		20 €
Domaine des Hautes Glaces single malt <i>France</i> ,	16 ans	22 €

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

Les cocktails sans alcools

Dream on the Beach	20cl	10 €
<i>Jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron vert pressé, sirop de Falernum et sirop d'hibiscus</i>		
Apple Garden	20 cl	10 €
<i>Jus d'ananas, jus de pomme, jus de citron vert pressé, sirop de menthe verte</i>		

Les cocktails classiques

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

Les cocktails créations

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

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

Les digestifs

4 cl

Bas Armagnac 1997	Domaine de Martin	25 €
Armagnac	Domaine des Charrons 1989	31 €
Armagnac single n°4	Domaine Pichon	15 €
Armagnac Encantada 1985	Domaine les Bidets	21 €
Armagnac VSOP	château de Bondeneuve	11 €
Cognac XO Gold	Maison François Voyer	26 €
Cognac 1270	Maison Frapin	14 €
Cognac VS	Maison Tiphon	10 €
Cognac Brut de fût 1998	Maison Bourgoin	45 €
Rhum Karukera 2008 l'expression (Guadeloupe)		30 €
Rhum Mhoba American oak aged (Afrique du sud)		11 €
Rhum Abuelo Centuria (Panama)		40 €
Rhum Matusalem 15ans gran Reserve		12 €
Rhum New Grove double cask acaccia		17 €
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 €
Calvados Pays d'Auge 10 ans Fût de chêne Domaine du Père Jules		12 €
Calvados Pays d'Auge 20 ans Fût de chêne Domaine du Père Jules		20 €
Calvados NR Pays d'Auge 30 ans Fût de chêne Domaine du Père Jules		28 €
Calvados Pays d'Auge 40 ans Fût de chêne Domaine du Père Jules		50 €
Eaux de vie		
La Vieille Prune de Souillac		12 €
Poire, framboise ou mirabelle		20 €

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

Les liqueurs

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 €