

BIÈRES JUS

Toutes boissons alcoolisées doivent être accompagnées de tapas

JUS PRESSÉS MAISON ET CHAI MAISON

LES PRESSIONS Jus tonic de fruits frais et de saison, pressions artisanales et locales recette de chai maison

25 cl : 4,5€ 25cl : 4€
50 cl : 7,5€ 50cl : 6,5€

LES BOUTEILLES LE COQ TOQUÉ

nos bières bouteilles sont toutes Pomme Vanille 25cl : 4€
artisanales et parisiennes Pomme Menthe 25cl : 4€
nos brasseries partenaires : Pomme Fraise 25cl : 4€
Oskare, Deck & Donohue, Brasserie du Grand Paris, Outland, Brasserie de l'Être Pomme Pulpée 25cl : 4€

EAUX

33 cl : 6€
50 cl : 7,5€ Perrier 33cl : 2,5€

CIDRE

notre cidre Appie est artisanal, 100% pur jus, et 100% français Vittel 50cl / 100cl : 2€ / 3,5€
33cl : 6€

SODAS

VINS BLANCS

Nos vins sont servis au verre et à la bouteille

Meuh Cola 33cl : 4€
Boisson naturelle gazeifiée et aromatisée au cola

" Les Grands Calcaires " AOP Côtes du Rhône 2017

Cépages : Grenache blanc, clairette / 12,5°

4,5€ (verre) / 22€ (bouteille)

" La crépillonne " du Domaine Fichet 2018 AOP Macon villages

Cépages : Chardonnay / 12,5°

32€ (bouteille)

VINS ROUGES

" Les Plans " du domaine Santa duc IGP, vi de Vaucluse 2018

Cépages : Grenache, Syrah, Merlot / 13,5°

4,5€ / 9€ / 16€ / 22€

" Rouge n°1 " Leschancels AOP Ventoux, Vigneron indépendant 2018

Cépages : Grenache & Syrah / 13,5°

5,5€ / 10€ / 18€ / 28€

"L'équilibre" de la Villa Symposia 2015 AOC Languedoc

Agriculture bio / Cépages : Syrah, Carignan, Cinsault. / 13,5°

32€ (bouteille)

VIN ROSÉ

" Rosé n°1 " Leschancels 2018

Cépages : Cinsault, Grenache / 12°

4,5€ / 9€ / 17,5€ / 24€

INFUSIONS SYMPLES

Bsilic, Menthe Douce 33cl : 4€

La potion énergisante 33cl : 4,5€

GALLIMATÉ

Ginger 33cl : 4€

Maté 33cl : 4€

THÉS PALAIS DES THÉS

Thé vert, thé noir ou infusion bio : 3,5€

CAFÉS

Expresso : 1,5€

Double : 2,5€

Cappucino : 3,5€

Chocolat chaud : 3,5€

Latte Macchiato : 4,5€

Moka : 4€

Americano : 4,5€

Café frappé 25cl / 50cl : 4€ / 6,5€