

# BAR

LUNDI MERCREDI: 12H-MINUIT  
JEUDI- SAMEDI : 12H-1H  
DIMANCHE : 11H- 23H  
**HAPPY HOUR 17H 19H**



Toutes nos bières sont locales et sélectionnées parmi les microbrasseurs de la région

## BIÈRES CRAFT

	0,25	0,5	HAPPY HOUR 0,5
<b>PILSNER BLONDE</b> Alc. 4% Brasserie NINKASI Pilsner équilibrée et désaltérante	3,5€	6€	5€
<b>BLANCHE</b> Alc. 4,8% Brasserie NINKASI Bière de blé aux subtiles notes d'agrumes	4€	7€	6€
<b>FRENCH IPA</b> Alc. 4% Brasserie NINKASI IPA aux ingrédients 100% français	4€	7€	6€
<b>FLOWER LAGER</b> Alc. 6,5% Brasserie NINKASI Une Lager blonde aux pétales d'acacia : peace & love	4€	7€	6€
<b>HUMULUPUCIENNE</b> Alc. 3,8% Brasserie l'Agrivoise Session IPA, fine amertume et notes fruité - Ardéchoise	4,5€	7,5€	6,5€
<b>EUGÈNE VARLIN-NEIPA</b> Alc. 6,5% Brasserie artisanale La Canaille Bière artisanale non filtrée, crémeuse et fruitée avec une fine amertume	4,5€	7,5€	6,5€
<b>BIÈRE DU MOMENT</b> Brasserie de nos régions Demande conseil à notre team de choc !	4,5€	7,5€	6,5€

Tous les vins que nous sélectionnons sont issus d'une agriculture respectueuse des sols et de l'environnement

ROUGE	BLANC	ROSÉ	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BOUT. 70 CL
<b>JUS T'AIME</b> St Nicolas de Bourgueil - 100% Cabernet France Les complices de Loire Tanins soyeux, fruit rouge croquant et juteux			5€	17€	23€
<b>DU CÔTÉ DE CHEZ SOIF</b> IGP Pays d'oc - 100% Syrah Domaine Mas de Janiny Arômes riches de fruits noirs, profondeur en bouche et tanins veloutés			4€	15€	20€
<b>YAMAG</b> Touraine - 100% Gamay Domaine Plou Vin rouge léger et fruité, avec des notes de cerises, fruits rouges croquants			4,5€	15€	21€
<b>BLANC VIOGNIER</b> Vin De France - 100% Viognier les assembleurs Star de la vallée du Rhône, vin frais et rond à la fois, son goût d'abricot le rend très gourmand			4,5€	16€	—
<b>ROSÉ MÉDITERRANÉ</b> Grenache IGP Les assembleurs Un rosé frais et subtile aux notes d'acacia et de pamplemousse			4,5€	16€	—
<b>PÉTARD</b> vin de France - 100% gamay St Romain Domaine Sérol Pétillant naturel délicieusement rosé, offrant des arômes de bonbons fruits et une fraîcheur pétillante en bouche			—	—	27€

## INFUSIONS PÉTILLANTES

<b>SYMPLES - LES FRUITÉES - 33 cl</b> • <b>ÉNERGISANTE</b> - Infusion de plantes toniques (thym, romarin, menthe-poirvée) • <b>DÉTOXIFIANTE</b> - Finement pétillante, infusion de plantes détoxifiantes (sauge, sureau, jus de pomme)	4,5€
<b>MONA GINGER BEER - 33 cl</b> Boisson sur la base de pur jus de gingembre bio et de sucre de canne	4,5€
<b>MONA SODA - 33 cl</b> Soda bio pétillant à base de pur jus de fraises et de framboises	4,5€
<b>COMMUNITY COLA - 33 cl</b> <b>COMMUNITY COLA ZÉRO SUCRE</b> Cola régional sans additif	4,5€
<b>JUS ET NECTAR DE FRUIT BIO</b> ALAIN MILLIAT - 20 cl Sélection de jus et nectar gourmands et savoureux	4,5€

## THÉ GLACÉ MAISON

Lemon fresco : thé Human&Tea infusé à froid trait de sirop d'agave et de citron, au shaker	6€
<b>CAFÉ FRAPPÉ MAISON</b> Recette de l'équipe	6€
<b>SIROP</b> <b>DIABOLO</b> Citron, menthe, fraise, pêche, grenadine, orgeat ou violette	3€ 3,5€
<b>MATÉ PÉTILLANT - CHARITEA MATÉ</b> Infusion gazeuse de thé maté bio et thé noir bio, sirop d'agave bio, jus d'orange bio, jus de citron bio	4,5€
<b>LIMONADE</b> LEMONAID • CITRON VERT • PASSION	3,9€

Tous nos cocktails sont préparés avec amour par notre équipe de choc !

### CAÏPIRINHA

Sortez du peloton, direction Brésil !  
Cachaça, citrons verts, sucre

9€

### NEGRONI

Dernière étape avant l'Italie  
Campari, gin, vermouth rouge (fumé au romarin)

9€

### LES MULES

En selle marcel, choisis ton camp !

- **MOSCOW MULE** : vodka, citron, ginger beer
- **CARIBBEAN MULE** : rhum, citron, ginger beer
- **LONDON MULE** : gin citron, ginger beer

10€

### BASIL SMASH

La recette du succès de Jeannie Longo  
Gin, basilic frais, jus de citron jaune, sirop de sucre

10€

### LES SPRITZ

- **L'AMERTUME** : Campari, prosecco, eau gazeuse
- **LA DOUCEUR** : St Germain, prosecco et eau gazeuse

8€

9€

### GIN TONIC

Gin, tonic et garniture

10€

### MOJITO

Indemodable comme le tour de France  
Rhum, citrons verts, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse, angostura bitter

9€

### PALOMA

Frais comme Armstrong en début de course  
Tequila Patrón, citron vert, pamplemousse, eau gazeuse, bitter rhubarbe

9€

### MAÏ TAÏ

Pour t'emmener en tête du peloton  
Rhum blanc, rhum ambré, citron vert, cointreau, orgeat, menthe fraîche

10€

# MOCKTAIL

### VIRGIN MOJITO

Citrons verts, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

6,5€

### FRAIS COMME VIRENQUE

Ananas, citron, concombre, basilic, eau gazeuse

6,5€

### PASSION POUPOU

Fruit de la passion, ginger beer, citron vert

6,5€

# GOIN CAFÉ

### ESPRESSO

2€

### DOUBLE ESPRESSO

4€

### NOISETTE

2,2€

### ALLONGÉ

2,6€

### CAPPUCCINO

4,2€

### CAFÉ AU LAIT

3,2€

### CHOCOLAT CHAUD

4,2€

### THÉ / INFUSIONS

3,8€

# APERITIFS

RICARD / PASTIS 2 cl

3€

SUZE 6 cl

3,8€

MARTINI 6 cl

3,8€

KIR CASSIS 12,5 cl

4,5€

GET 27 6 cl

6,5€

LIMONCELLO 6 cl

6,5€

BAILEYS 6 cl

6,5€

CHARTREUSE 6 cl

7,5€

DEMANDER À L'ÉQUIPE LEURS SÉLECTIONS  
COUPS DE CŒUR SUR LES GINS, RHUMS,  
WHISKY ET BOURBON, À PARTIR 9€