

# LES COCKTAILS

<p>La création Création du moment de notre barman</p>	
<p><b>Mojito clémentine cannelle</b> 11 €</p> <p>Rhum Havana 3 ans, liqueure de clémentine, citron vert, menthe fraîche clémentine, Perrier</p>	<p><b>Mojito ananas coriandre</b> 11 €</p> <p>Rhum Havana 3 ans, ananas, citron vert, menthe fraîche, coriandre, sucre de canne, Perrier</p>
<p><b>Spritz Signature</b> 11 €</p> <p>Apérol, fruit de la passion, passoa, prosecco, Perrier</p>	<p><b>Coffee Spritz</b> 12 €</p> <p>Liqueur Saint Germain, liqueur de café Prosecco, Perrier</p>
<p><b>Old boy</b> 11€</p> <p>Vodka, pamplemousse, purée de fraise, sirop de canelle</p>	
<p><b>Pear colada</b> 11 €</p> <p>Rhum havana 3 ans, citron vert, jus de poire, lait de coco</p>	
<p><b>Mangobawa</b> 12 €</p> <p>Cachaca, purée de mangue, citron, combawa, sucre de canne</p>	
<p><b>Spicy Mai tai</b></p> <p>Rhum Havana 7 ans, rhum overproof, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, piment</p>	
<p><b>Smokey negroni</b> 10 €</p> <p>Gin, campari, vermouth rouge, zeste d'orange, fumé au bois de hêtre</p>	
<p><b>Old fashioned</b> 12 €</p> <p>Whisky bulleit bourbon, angpostura bitter, sucre, zeste d'orange</p>	
<p><b>Porn Star martini</b> 12 €</p> <p>Vodka, liqueur de passion, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, champagne</p>	
<p><b>Virgin Mojito ananas</b> 7,50 €</p> <p>Ananas, citron vert, menthe fraîche, Perrier</p>	
<p><b>Virgin Boy</b> 7,50 €</p> <p>Jus de pamplemousse, purée de fraise, sirop de canelle</p>	
<p><b>Virgin pear colada</b> 7,50 €</p> <p>jus de poire, citron, sirop pinacolada</p>	
<p><b>Bora-Bora</b> 7,50 €</p> <p>Jus d'ananas, jus de citron vert, purée de passion, grenadine</p>	

# LES MOCKTAILS (sans alcool)

# LES VINS ROUGES

<p>— Vallée de la Loire 75 cl</p> <p><b>IGP Val de Loire</b> 25 €</p> <p>Jean Phil Leverd - Pinot Noir</p> <p><b>BIO AOC St Nicolas de Bourgueil</b> 35 €</p> <p>BIO Bruneau Dupuy - Vieilles Vignes La demie bouteille ( 37,5 cl) 21 €</p> <p><b>BIO AOC Sancerre</b> 45 €</p> <p>Comte de charme</p>	<p>— Bordeaux 75 cl</p> <p><b>BIO AOC Blaye côtes de Bordeaux</b> 29 €</p> <p>Château les Vieux Moulins Pirouette</p> <p><b>CONV BIO AOC Blaye côtes de Bordeaux</b> 39€</p> <p>Château les Vieux Moulins Helices</p> <p><b>AOC St Emilion Grand Cru</b> 59 €</p> <p>Haut-Veyrac –</p> <p><b>AOC St Estephe</b> 69 €</p> <p>Château Cossieu Coutelin</p>	<p>— Vallée du Rhône</p> <p><b>BIO AOC Côtes du Rhône</b> 25€</p> <p>Jean Phil Leverd - La Syrah</p> <p><b>BIO AOC Côtes du Rhône</b> 34€</p> <p>Domaine du Gourget Roc'acuta</p> <p><b>BIO AOC Côtes du Rhône village</b> 39 €</p> <p>Domaine du Gourget</p> <p><b>AOC Saint Joseph</b> 49 €</p> <p>Domaine Xavier Mourier</p> <p><b>AOC Chateauneuf du Pape</b> 69 €</p> <p>Domaine Xavier Mourier</p> <p><b>AOC Côte-Rotie</b> 89 €</p> <p>Domaine Xavier Mourier</p>	<p>— Languedoc/ Provence</p> <p><b>CONV BIO AOC Minervois</b> 34€</p> <p><b>Domaine de montahuc</b> - caynon de de l'eglise</p> <p><b>BIO VDF - Mas de Valériole</b> 36 €</p> <p>Gueritou sans soufre ajouté</p> <p><b>BIO Corbières</b> 38 €</p> <p>Domaine Py Antoine</p> <p><b>BIO Saint Chinian</b> 38 €</p> <p>Domaine la Maurine - secrets de Paul</p> <p><b>AOC Pic Saint Loup</b> 45 €</p> <p>Saint Daumary - Belladona</p>	<p>— Sud ouest/ Roussillon</p> <p><b>CONV BIO AOC Gaillac</b> 30 €</p> <p>Domaine Gayrard – Brauacol</p> <p><b>Côtes Catalanes</b> 36 €</p> <p>Domaine de l'Arca cuvée Nazarius</p> <p><b>CONV BIO AOC Gaillac</b> 45 €</p> <p>Domaine Gayrard- le point du jour</p>	<p>— Bourgogne</p> <p><b>BIODYNAMIE AOC Bourgogne</b> 42 €</p> <p>Phillippe Cordonnier - pinot noir</p> <p><b>BIODYNAMIE Côte de nuit Village</b> 59 €</p> <p>Phillippe Cordonnier -</p> <p><b>BIODYNAMIE AOC Saint Romain</b> 80€</p> <p>Domaine Buisson</p> <p><b>BIODYNAMIE AOC Volnay</b> 110 €</p> <p>Domaine Buisson - 1er Cru</p> <p><b>BIO AOC Corton grand cru</b> 180 €</p> <p>Domaine Buisson</p>
--	--	--	---	--	--

**VOUS NE TERMINEREZ PAS LA BOUTEILLE ?  
REPARTEZ AVEC NOTRE SAC A VIN OFFERT**

# LES VINS BLANCS

<p>— Vallée de la Loire 75 cl</p> <p><b>IGP Val de Loire</b> 22 €</p> <p>Jean Phil Leverd Sauvignon</p> <p><b>CONV BIO AOC SANCERRE</b> 49 €</p> <p>COMTE DE CHARME</p>	<p>— Languedoc/ Roussillon</p> <p><b>BIO IGP d'Oc</b> 22 €</p> <p>Domaine Robert de Fourn Chardonnay</p> <p><b>BIO IGP d'Oc</b> 33 €</p> <p>Domaine de Py Tout Naturellement sans sulfite</p> <p><b>Côtes Catalanes</b> 38 €</p> <p>Domaine Arca - Terro Buxa - Macabeo</p>	<p>— Bourgogne</p> <p><b>AOC Chablis</b> 40 €</p> <p>Givrot &amp; Goisot</p> <p><b>BIODYNAMIE AOC Saint Romain</b> 80 €</p> <p>Domaine Buisson</p> <p><b>BIO AOC Meursault</b> 110 €</p> <p>Domaine Buisson</p>	<p>— Sud Ouest</p> <p><b>AOC Côtes de Gascogne</b> 24 €</p> <p>Domaine L'enclos Ungi-blanc/Colombard</p> <p><b>CONV BIO Pacherenc du Vic Bilh (sec)</b> 27 €</p> <p>Domaine Damiens</p> <p><b>CONV BIO Pacherenc du Vic Bilh ( doux )</b> 29 €</p> <p>Domaine Damiens</p> <p><b>CONV BIO Gaillac</b> 35 €</p> <p>Domaine Gayrard – Loin de l'oeil</p>
---	---	---	---

**VOUS AVEZ EU UN COUP DE COEUR  
POUR L'UN DE NOS VINS ?  
REPARTEZ AVEC UNE OU PLUSIEURS BOUTEILLES  
A PRIX CAVISTE ( - 50 % sur le prix restaurant )**

# LES VINS ROSES

<p>— Languedoc 75 cl</p> <p><b>BIO AOC Corbières - Domaine de PY</b> 25 €</p> <p>Domaine de Py - rosé Jules</p>	<p>— Corse</p> <p><b>IGP île de Beauté</b> 34 €</p> <p>Domaine culombu</p>	<p>— Provence</p> <p><b>BIO IGP Méditerranée</b> 29 €</p> <p>Mas de Valériole - Vé</p> <p><b>BIO AOC Côtes de Provence</b> 36 €</p> <p>Domaine Vounière - Elégance</p>	<p><b>Champagne</b> 75 €</p> <p>Antoine Villairoy Brut 1er cru</p> <p><b>Champagne</b> 80 €</p> <p>Antoine Villairoy Brut 1er cru rosé</p> <p><b>Crémant de Limoux</b> 25 €</p> <p>Domaine Robert de Fourn 2012 Brut</p>
---	--	--	--

# LES BULLES

# LES BIERES PRESSION ARTISANALES

Nos bières pression sont issues de la brasserie artisanale  
O'clock Brewing à Bois d'Arcy



Blonde de luxe 25cl ... 4,50 €	50cl ... 8,00 €
<b>Bière à l'amertume légère et fruitée</b>	
Bière du moment 25cl ... 5,50 €	50cl .... 9,50 €

## Apéritifs

Kir vin blanc (12cl)	5 €
Cassis, pêche, mûre, violette, framboise	
Kir royal (12cl)	10 €
Cassis, pêche, mûre, violette, framboise	
Martini ( 6cl)	6 €
Blanc, rouge,	
Pastis ( 2cl)	4 €
Campari (6cl)	6 €
Américano maison (12cl)	8,50 €
Champagne Brut 1er cru Antoine Villaroy ( 12cl)	10 €
<b>Softs</b>	
Jus de fruits (25cl)	4,50 €
pommes, ananas, tomate, orange, pamplemousse	
Coca-cola / Coca zéro ( 33cl)	4,50 €
Orangina (25cl)	4,50 €
Perrier (25cl)	4,50 €
Ice Tea (25cl)	4,50 €
Limonade, Diabolo ( 25cl)	4,50 €
Schweppes ( 25cl)	4,50 €

## Eaux

Evian 50cl ... 4 €	1L ... 5 €
San Pellegrino 50cl ...4 €	1L ... 5 €

## Boissons

Café, déca, noisette	2,50 €
Thé, infusion	4,50 €
Grand crème	4,50 €
Cappuccino	5,00 €

## Bières Bouteilles

O'clock « Hazy jet » (33cl)	7 €
New england IPA , fruitée aux notes exotiques	
O'clock « coffee stout » (33cl) )	
Bière noire	
O'clock «Chill Out »	7 €
Biere blanche	
O' Clock «comette de ses morts»	8€
Double IPA, forte fruitée et amère	
O'clock «Bière du moment»	7 €
La sélection du moment	

## Wiskies 4cl

Isla Jura 12ans	12€
Rozelieures origine collection-Lorraine	10 €
Port Askaing 100 Proof	13 €
Nikka from the Barrel ( Japon )	12 €
Benromach 10 ans (Ecosse )	12 €

## Rhums 4cl

Don papa 7 ans- Philippines	10 €
Bumbu - Caraïbes	10 €
HSE VO - Martinique	10 €
Diplomatico -reserva exclusiva	15€
Matusalem Gran reserva 15 ans	13 €
Trois Rivières VSOP- Martinique	12 €
Plantation 20ème anniversaire-Barbades	16 €

## Digestifs 4cl

Get 27, Get 31	7,50 €
Poire William, mirabelle, framboise	7,50 €
Cognac VSOP, Calvados XO	15,00 €
Gin le point G ( Toulouse )	13,00 €