

# Librairie

**CARTE DES BOISSONS**

---

## BIÈRES PRESSION

---

	25cl	33cl	50cl	1.5L
<b>Gallia Coq d'habitude</b> Blonde (4.2°) .....	3 <sup>90</sup>	5 <sup>00</sup>	7 <sup>60</sup>	22 <sup>80</sup>
<b>Duchesse Anne</b> Blonde triple bretonne (6.9°) .....	4 <sup>20</sup>	5 <sup>40</sup>	8 <sup>20</sup>	24 <sup>60</sup>
<b>Skumenn Hoppy Wheat</b> Blanche (4.5°) .....	4 <sup>40</sup>	5 <sup>70</sup>	8 <sup>60</sup>	25 <sup>80</sup>
<b>L'Indé</b> IPA (6°) .....	4 <sup>40</sup>	5 <sup>70</sup>	8 <sup>60</sup>	25 <sup>80</sup>
<b>Skumenn Rye</b> IPA (6°) .....	4 <sup>60</sup>	6 <sup>00</sup>	9 <sup>00</sup>	27 <sup>00</sup>
<b>Cuvée Carmin</b> Rouge (5.2°) .....	4 <sup>50</sup>	5 <sup>80</sup>	8 <sup>80</sup>	26 <sup>40</sup>

---

## BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES

---

	33cl	75cl
<b>Cidre d'exception BIO</b> Maison Kystin Cuvée Blé Noir (4°) .....	6 <sup>50</sup>	18 <sup>00</sup>
<b>Poiret d'exception BIO</b> Maison Kystin Cuvée Gingembre (2°) .....	6 <sup>50</sup>	18 <sup>00</sup>

**Bière du moment** À découvrir sur notre ardoise !

---

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

---

### *Apéritifs*

<b>Brastis</b> (4cl) .....	5 <sup>00</sup>
<b>Martini Blanc</b> (5cl) .....	4 <sup>20</sup>
<b>Dolin Vermouth Rouge</b> (5cl) .....	4 <sup>20</sup>
<b>Lillet Blanc Tonic</b> (13cl) .....	6 <sup>50</sup>
<b>Kir vin blanc</b> (12cl) .....	4 <sup>50</sup>
Mûre / Cassis / Pêche	
<b>Kir pétillant</b> (12cl) .....	6 <sup>50</sup>
Mûre / Cassis / Pêche	

### *Digestifs*

<b>Eau de Vie de Poire Prisonnière</b> (5cl) .....	9 <sup>00</sup>
<b>La Vieille Prune</b> (5cl) .....	8 <sup>50</sup>
<b>Peppermint</b> (5cl) .....	6 <sup>50</sup>
<b>Menthe Pastille</b> (5cl) .....	6 <sup>50</sup>
<b>Limoncello</b> (5cl) .....	6 <sup>50</sup>
<b>Belvedere Dirty Brew</b> (3cl) .....	6 <sup>00</sup>
<b>Liqueur Ferroni Honey Rhum</b> (4cl) Maison Ferroni 37.5° .....	7 <sup>50</sup>
<b>Bumbu</b> (4cl) Cream 15° (Barbade) .....	8 <sup>00</sup>

**Shooters** (3cl) À découvrir sur notre carte bar de nuit !

---

## COCKTAILS CLASSIQUES

---

### Mojito (17cl)

Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans, citrons verts, sucre de canne, bitter angostura, feuilles de menthe, Perrier..... 9<sup>50</sup>  
(+0.5€ purée de fraise ou passion)

### Spritz Family (18cl)

Apérol / Limoncello & purée de fraise / Liqueur de fleur de sureau sauvage / Martini & lavande..... 8<sup>50</sup>

### Mule Family (19cl)

Fresh Mule (vodka infusée au concombre) / Dondon Mule (gin infusé à la menthe) / Spicy Mule (rhum infusé au piment doux et miel) / El Chapo Mule (tequila infusée au poivre) ..... 9<sup>50</sup>

### Maverick (15cl)

Vodka Renaissance vanille, nectar passion, jus de citron vert, crème de passion, shot de prosecco, blanc d'œuf..... 12<sup>00</sup>

**Basil Smash** (9cl) Gin nuage, jus de citron jaune, sirop de basilic maison, basilic frais..... 9<sup>50</sup>

**Amaretto Sour** (10cl) Liqueur d'amaretto, jus de citron jaune, blanc d'œuf..... 9<sup>50</sup>

**French 75** (15cl) Gin nuage, jus de citron jaune, sucre de canne, Champagne Cattier Icône ..... 12<sup>50</sup>

---

## LES SIGNATURES

---

### Tiramisu Martini (13cl)

Bailey's Tiramisu, vodka, liqueur premium café du Honduras, expresso, vanille ..... 9<sup>70</sup>

### Chamberoni (9cl)

Gin nuage, Chambéryzette, Dolin Vermouth rouge, calvados ..... 9<sup>00</sup>

### Lemon Fizz (14cl)

Gin nuage infusé à l'origan, Limoncello, jus de citron jaune, blanc d'œuf, sirop de sucre, Perrier ..... 11<sup>00</sup>

### Lil'berry (16cl)

Lillet blanc, liqueur de Chambord, tonic, feuilles de menthe ..... 10<sup>00</sup>

---

## LES NO-LOW (SANS ALCOOL)

---

**Bora Bora** (20cl) Nectar passion, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de grenadine, Perrier ..... 7<sup>90</sup>

**Chantal** (15cl) Jus de goyave, limonade, jus de citron vert, sirop de basilic..... 7<sup>50</sup>

**RockStar Martini** (14cl) Nectar passion, jus de citron vert, sirop de sureau, shot d'Uby pétillant 0% ..... 9<sup>00</sup>

**Virgin Mojito** (17cl) Jus de pomme, menthe, citrons verts, sucre de canne, Perrier ..... 7<sup>00</sup>  
(+0.5€ purée de fraise ou passion)

**Virgin Spritz** (18cl) Classique / Fleur de sureau ..... 8<sup>00</sup>

**Fizz 75** (15cl) Gin Botaniets 0%, jus de citron jaune, sucre de canne, Uby pétillant 0%..... 10<sup>50</sup>

**Botaniets Gin Tonic Yuzu-Ginger 0%** (24cl) Au choix : Artonic BIO (Indian Tonic / Ginger Beer / Cucumber tonic) ou Schweppes Premium (Hibiscus / Pomelo / Pêche)..... 11<sup>00</sup>

---

## VINS ROUGES

---

<i>Bordeaux</i>	12cl	20cl	50cl	75cl	1,5L
<b>AOP Graves</b> Château Marges.....	6 <sup>50</sup>	10 <sup>80</sup>	23 <sup>60</sup>	35 <sup>70</sup>	
<b>AOP Bordeaux</b> Château Curton La Perrière.....				24 <sup>00</sup>	
<b>AOP Lalande de Pomerol</b> Château Bourseau .....				46 <sup>70</sup>	
<b>AOP Montagne Saint Emilion</b> La Dame de Bouard.....				55 <sup>00</sup>	
<b>AOP Saint Estèphe</b> La Croix Saint Alexandre .....				59 <sup>00</sup>	
<b>AOP Pomerol</b> Château Maillet - Mickael Moze Berthon .....				109 <sup>00</sup>	

### *Val de Loire*

<b>AOP Chinon</b> La Croix des Bois - Domaine Gouron .....	4 <sup>90</sup>	8 <sup>10</sup>	17 <sup>80</sup>	26 <sup>90</sup>	
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</b> Les Petits Grains - Frédéric Mabileau.....	6 <sup>00</sup>	10 <sup>00</sup>	21 <sup>80</sup>	33 <sup>00</sup>	
<b>AOP Sancerre</b> Domaine Naudet .....				42 <sup>00</sup>	

### *Vins du Sud*

<b>IGP Côtes du Tarn</b> Se Faire La Belle - Maison Alain Gayrel.....	4 <sup>00</sup>	6 <sup>60</sup>	14 <sup>60</sup>	22 <sup>00</sup>	
<b>AOP Pic Saint Loup</b> Domaine Gilbert et Gaillard .....	7 <sup>00</sup>	11 <sup>60</sup>	25 <sup>40</sup>	38 <sup>00</sup>	
<b>IGP Pays d'Oc Pinot Noir</b> Solas - Domaine Laurent Miquel .....				27 <sup>50</sup>	
<b>IGP Hérault</b> Combe Calcaire Rouge - Domaine Moulin de Gassac .....				39 <sup>00</sup>	
<b>IGP Pays d'Oc</b> Les Creisses - Philippe Chesnelong .....				49 <sup>00</sup>	109 <sup>00</sup>

### *Vallée du Rhône*

<b>AOP Côtes du Rhône</b> BIO Douceur de fruit - Mas de Ste croix.....	5 <sup>50</sup>	9 <sup>10</sup>	20 <sup>00</sup>	30 <sup>00</sup>	
<b>Vacqueyras</b> Famille Ravoire .....				46 <sup>70</sup>	
<b>AOP Lubéron</b> Inventa Combes - Domaine Marrenon .....				59 <sup>00</sup>	
<b>AOP Châteauneuf du Pape BIO</b> Château Maucoil.....				75 <sup>00</sup>	
<b>AOP Côtes Rôtie</b> La Syrabine - Domaine Garon.....				89 <sup>00</sup>	

### *Bourgogne*

<b>AOP Macon Village</b> Domaine Maurice Lapalus et fils .....	7 <sup>80</sup>	13 <sup>00</sup>	28 <sup>30</sup>	41 <sup>00</sup>	
<b>AOP Irancy BIO</b> Domaine David Renaud.....				49 <sup>00</sup>	
<b>AOP Côtes de Nuits</b> Les Combes - Maison Edouard Delaunay .....				75 <sup>00</sup>	
<b>AOP Pommard</b> Bouchard Père et Fils.....				79 <sup>00</sup>	
<b>AOP Santenay 1er Cru</b> Beauregard - Maison Edouard Delaunay .....				85 <sup>00</sup>	
<b>AOP Aloxe Corton 1er Cru</b> Les Guérets - Domaine Doudet Naudin .....				125 <sup>00</sup>	

---

## VINS BLANCS

---

	12cl	20cl	50cl	75cl
<b>VDF Côtes du Tarn</b> Vin de Daronne - Domaine Gayrel.....	4 <sup>00</sup>	6 <sup>60</sup>	14 <sup>60</sup>	22 <sup>00</sup>
<b>IGP Côtes du Tarn</b> Chardonnay Prestige - Domaine Gayrel .....	4 <sup>50</sup>	7 <sup>50</sup>	16 <sup>30</sup>	24 <sup>70</sup>
<b>IGP Méditerranée</b> Les Grains Viognier - Maison Marrenon.....	4 <sup>60</sup>	7 <sup>60</sup>	16 <sup>70</sup>	25 <sup>30</sup>
<b>IGP Côtes du Tarn</b> Sauvignon Prestige - Domaine Gayrel .....	4 <sup>80</sup>	8 <sup>00</sup>	17 <sup>40</sup>	26 <sup>40</sup>
<b>AOP Côtes du Rhône</b> Domaine Maison Lavau .....	5 <sup>50</sup>	9 <sup>10</sup>	20 <sup>00</sup>	30 <sup>00</sup>
<b>AOP Coteaux de l'Aubance</b> Vin moelleux - L'Orangerie .....	5 <sup>80</sup>	9 <sup>60</sup>	24 <sup>00</sup>	31 <sup>90</sup>
<b>IGP Hérault</b> Combe Calcaire blanc - Domaine Moulin de Gassac.....	6 <sup>80</sup>	11 <sup>30</sup>	24 <sup>70</sup>	37 <sup>40</sup>
<b>AOP Menetou Salon</b> Domaine Antoine de la Farge .....	7 <sup>70</sup>	12 <sup>80</sup>	28 <sup>00</sup>	42 <sup>30</sup>
<b>AOP Alsace BIO</b> Pinot Gris - Domaine Meyer .....				35 <sup>00</sup>
<b>AOP Chablis</b> Domaine de La Meulière .....				49 <sup>00</sup>
<b>AOP Saint Joseph</b> Domaine Sylvain Gauthier.....				69 <sup>00</sup>
<b>AOP Condrieu</b> Domaine Lavau .....				85 <sup>00</sup>
<b>AOP Meursault</b> Domaine Bernard Millot .....				110 <sup>00</sup>
<b>AOP Chassagne Montrachet 1er Cru</b> Les Baudines - Maison Delaunay .....				145 <sup>00</sup>

---

## VINS ROSÉS

---

	12cl	20cl	50cl	75cl	1,5L
<b>IGP Cotes du Tarn</b> Le Rosé Bronzé - Domaine Gayrel .....	4 <sup>00</sup>	6 <sup>60</sup>	14 <sup>60</sup>	22 <sup>00</sup>	45 <sup>00</sup>
<b>IGP Corse Ile de Beauté</b> La Casa San Pedrone .....	4 <sup>80</sup>	8 <sup>00</sup>	17 <sup>40</sup>	26 <sup>40</sup>	-
<b>AOP Saint Chinian</b> Château Cazal Viel - Maison Laurent Miquel .....	5 <sup>50</sup>	9 <sup>10</sup>	20 <sup>00</sup>	30 <sup>00</sup>	-
<b>AOP Côtes de Provence</b> Mas de Pampelone .....	7 <sup>00</sup>	11 <sup>60</sup>	25 <sup>40</sup>	38 <sup>00</sup>	84 <sup>00</sup>
<b>AOP Côtes de Provence</b> Rose et Or de Minuty - Château Minuty .....	8 <sup>50</sup>	14 <sup>10</sup>	31 <sup>00</sup>	49 <sup>00</sup>	-

---

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

---

<i>AOP Champagne</i>	12cl	75cl	1,5L
<b>Maison Cattier</b> Cuvée Icône .....	10 <sup>50</sup>	60 <sup>00</sup>	-
<b>Maison Drappier</b> Cuvée Nature Zéro Dosage .....		80 <sup>00</sup>	170 <sup>00</sup>
<b>Maison Cattier</b> Cuvée Blanc de Blancs .....		90 <sup>00</sup>	210 <sup>00</sup>
<b>Maison Cattier</b> Cuvée Blanc de Noirs.....		90 <sup>00</sup>	
<b>Maison Ruinart</b> Cuvée Blanc de Blancs .....		140 <sup>00</sup>	
<b>Maison Perrier Jouët</b> Cuvée Belle Epoque .....		280 <sup>00</sup>	
<b>Armand de Brignac</b> As De Pique .....		470 <sup>00</sup>	
<i>Pétillants</i>			
<b>Prosecco</b> Sacchetto .....	6 <sup>00</sup>	35 <sup>00</sup>	-
<b>Uby Pétillant</b> (Sans alcool 0%) .....	6 <sup>00</sup>	35 <sup>00</sup>	-

---

## SPIRITUEUX

---

### *Whisky (4cl)*

<b>Ardbeg</b> Ten 46° (Islay, Ecosse) .....	9 <sup>00</sup>
<b>Glenfarclas</b> 8 ans 40° (Speyside, Ecosse) .....	8 <sup>50</sup>
<b>Chivas Regal</b> XV 40° (Ecosse) .....	10 <sup>00</sup>
<b>Nikka</b> From The Barrel 51.3° (Japon) .....	11 <sup>50</sup>
<b>Kujira</b> 5 ans 43° (Japon).....	14 <sup>00</sup>
<b>Starward</b> Nova 41° (Australie) .....	9 <sup>50</sup>
<b>Moon Harbour</b> Dock 3 fumé aux algues 45.8° (France) .....	10 <sup>00</sup>
<b>Brenne</b> Pineau des charentes 40° (France) .....	12 <sup>00</sup>
<b>Eddu</b> Brocéliande 43° (France) .....	11 <sup>50</sup>
<b>Whistlepig</b> Rye Whiskey 10 ans 50° (États-Unis) .....	11 <sup>00</sup>
<b>Teeling</b> Small Batch 46° (Irlande).....	8 <sup>00</sup>
<b>Jameson</b> Original 40° (Irlande).....	7 <sup>00</sup>

### *Rhum (4cl)*

<b>Dillon Canne Rouge</b> 50° (Martinique) .....	7 <sup>50</sup>
<b>MaloRhum</b> (Rhum arrangé malouins) .....	7 <sup>50</sup>
<b>Authentico Nativo</b> 15 ans 40° (Panama) .....	10 <sup>00</sup>
<b>LonguetEAU</b> Concerto 47.9° (Guadeloupe).....	15 <sup>00</sup>
<b>Plantation</b> Stiggins fancy pineapple 40° (Caraïbes).....	8 <sup>00</sup>
<b>Kraken Black Spiced</b> 40° (Trinidad & Tobago) .....	7 <sup>00</sup>
<b>Eminente</b> Reserva 7ans 41.3° (Cuba) .....	10 <sup>00</sup>
<b>Eminente</b> Gran Reserva 10 ans 43.5° (Cuba) .....	12 <sup>00</sup>
<b>Plantation Isle of Fiji</b> 40° (Iles Fidji) .....	8 <sup>00</sup>
<b>Kirk and Sweeney</b> Reserva 40° (Rep. dominicaine) .....	9 <sup>50</sup>
<b>Phraya</b> 40° (Thaïlande).....	10 <sup>00</sup>

### *Gin (4cl)*

<b>Nuage</b> (40°) .....	7 <sup>00</sup>
<b>Juillet</b> (44°) .....	9 <sup>50</sup>
<b>Ukiyo Yuzu</b> (40°).....	10 <sup>50</sup>
<b>Ukiyo Cherry Blossom</b> (40°) .....	10 <sup>50</sup>
<b>Secret Kystin Baies de Sansho</b> (40°) .....	8 <sup>50</sup>
<b>Hendrick's Grand Cabaret</b> (43.4°).....	11 <sup>00</sup>

Composez votre cocktail Gin +2,5€ :

*Artonic 20cl (au choix : Indian Tonic Water / Ginger Beer / Cucumber Tonic)*

*Schweppes Premium 20cl (au choix : Hibiscus / Pomelo / Pêche)*

---

## SPIRITUEUX (SUITE)

---

### *Vodka (4cl)*

<b>Nuage</b> (40°) .....	7 <sup>00</sup>
<b>Orage</b> Clémentine de Corse IGP (42°) .....	8 <sup>50</sup>
<b>Grey Goose</b> (40°).....	10 <sup>00</sup>

(+1.5€ en Caipiroska / +2.5€ en Moscow Mule)

### *Tequila (4cl)*

<b>Altos Blanco</b> (38°) .....	8 <sup>00</sup>
<b>Volcan De Mi Tierra</b> Blanco (40°).....	10 <sup>00</sup>
<b>Volcan De Mi Tierra</b> Reposado (40°) .....	11 <sup>00</sup>
<b>Clase Azul Reposado</b> (40°) .....	18 <sup>00</sup>

(+2.50 en Mexican Mule)

### *Cognac (4cl)*

<b>Prulho VSOP Hydra</b> (40°).....	8 <sup>50</sup>
<b>Prulho Eclat Extra Gold</b> (40°).....	18 <sup>00</sup>

### *Armagnac (4cl)*

<b>Les Hauts de Montrouge</b> VSOP (40°) .....	9 <sup>00</sup>
--	-----------------

### *Calvados (4cl)*

<b>Lecompte</b> 5 ans - Pays d'Auge (40°).....	7 <sup>50</sup>
--	-----------------

## DISPONIBLE À LA BOUTEILLE (70 CL)

- **Rhum Eminente 3 ans**
- **Vodka Grey Goose**
- **Gin Hendrick's Grand Cabaret**
- **Whisky Chivas Regal XV**
- **Tequila Volcan De Mi Tierra Reposado**

### **Pour accompagner au choix :**

- 3 Artonic Bio Indian Tonic 50cl
- 2 Jus d'Orange ou Pomme, 1 litre Pago
- 5 canettes de Red Bull ou Coca Cola 33cl

*Tout supplément sera facturé*

**Prix : 160<sup>00</sup>** (+ assiette surprise)

---

## BOISSONS FRAÎCHES

---

<b>Vittel</b> (50cl) .....	3 50
<b>Vittel</b> (1L) .....	5 50
<b>Perrier fines bulles</b> (50cl) .....	3 50
<b>Perrier fines bulles</b> (1L) .....	5 50
<b>Perrier</b> (33cl) .....	4 00
<b>Coca-Coca</b> (33cl) .....	4 00
<b>Fuze Tea</b> (25cl) / <b>Coca-Cola Zéro</b> (33cl) .....	3 80
<b>Artonic Lemongrass bio</b> (20cl) .....	4 20
<b>Sirop à l'eau</b> (33cl) .....	3 00
<b>Diabolo</b> (33cl) .....	3 50
<b>Jus de Fruits Récolt bio</b> (25cl) .....	5 90
Pomme / Ananas / Orange / Fraise-Pomme	
<b>Schorles bio</b> (33cl) .....	5 90
Citron-gingembre / Groseille-Pomme	
<b>Artonic bio</b> (20cl) .....	4 00
Indian Tonic / Ginger Beer / Cucumber Tonic	
<b>Schweppes Premium Tonic</b> (20cl) .....	4 00
Hibiscus / Pomelo / Pêche	
<b>Thé Glacé maison</b> (20cl) Recette du moment .....	4 50

---

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>Expresso</b> Lavazza gold .....	1 90
<b>Double Expresso</b> .....	3 50
<b>Café Allongé</b> .....	1 90
<b>Café Noisette</b> .....	2 20
<b>Café Crème</b> .....	2 50
<b>Cappucino</b> .....	2 90
<b>Décaféiné</b> .....	1 90
<b>Chocolat Chaud</b> Monbana .....	4 50
<b>Latte Macchiato</b> .....	3 90
<b>Latte Macchiato Aromatisé</b> .....	4 20
Vanille / Noisette / Caramel au beurre salé / Maple spiced	
<b>Irish Coffee</b> .....	9 50
<b>Thés bios</b> * Palais des Thés .....	3 80
<b>Boisson chaude du moment</b> À découvrir sur notre ardoise	

(Supplément Lait d'Avoine +0.5€ / Chantilly +0.5€ / Boisson chaude en version Glacée +0.5€)

**\*Thés bios :**

**Earl Grey** : Thé noir délicatement parfumé à la bergamote

**Grand Jasmin Impérial** : Thé vert parfumé avec des fleurs fraîches de jasmin, délicat et sans amertume.

**Thé vert à la menthe** : Thé vert à la menthe parfumé avec des feuilles fraîches de menthe

**Paris for you by day** : Thé vert aux notes de litchi, framboise et rose

**Sencha Ariake** : Thé vert japonais, aux notes végétales et iodées

**Rooibos Bourbon** : Rooibos d'Afrique du Sud aux notes gourmandes de vanille

**Verveine** : Infusion de feuilles de verveine, à la nuance citronnée

**Infusion Menthe** : Infusion bio de feuilles de menthe poivrée