



Siroter

COCKTAILS

| | |
|---|-------|
| Spritz ou Yuzu Margarita (20cl) | 9,50€ |
| Spritz ou Yuzu Margarita Gigante (1,5l) | 52€ |

VINS ROSÉS

| | 12CL | 75CL | 150CL |
|-------------------------------------|------|------|-------|
| Côtes de Provence #Lou | 6€ | 26€ | 50€ |
| Côtes de Provence Château Peyrassol | 8€ | 46€ | 90€ |

VINS BLANCS

| | 12CL | 75CL | 150CL |
|---|------|------|-------|
| IGP d'Oc Chardonnay «Cellier du Pic» 2018 | 6€ | 26€ | • |
| Petit Chablis Domaine Laventureux 2016 | 8€ | 38€ | • |

VINS ROUGES

| | 12CL | 75CL | 150CL |
|--|------|------|-------|
| Bordeaux Chevalier Dumont 2015 | 6€ | 26€ | • |
| Crozes-Hermitage «Les Palais» 2017 cave de clairemont | • | 39€ | • |

LES BULLES

| | 12CL | 75CL | 150CL |
|-------------------------------|------|------|-------|
| Champagne Mumm «Cordon rouge» | 11€ | 64€ | • |
| Prosecco Martini «Spumante» | 7€ | 28€ | • |

BIÈRES

| | |
|--------------------------|----|
| Licorne (25cl) | 5€ |
| Licorne (50cl) | 8€ |
| San Miguel Fresca (33cl) | 9€ |

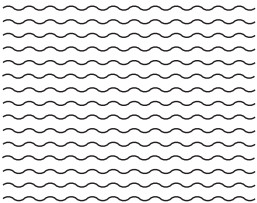
APÉRITIFS

| | |
|-----------------------------|----|
| Martini Blanc / Rouge (6cl) | 7€ |
| Pastis 51 (2cl) | 4€ |

ALCOOLS *softs compris**

| | |
|-------------------------------|------------|
| Whisky Clan Campbell | 9€ |
| Jack Daniel's | 11€ |
| Gin Beefeater | 9€ |
| Tequila Altos Blanco | 9€ |
| Vodka Absolut | 9€ |
| Rhum Havana 3 ans | 9€ |
| *RedBull en supplément | +1€ |

| | | | |
|----------------------|-------------|--|-------------|
| EAUX | 33CL | SODAS | 33CL |
| Perrier, Vittel | 4€ | Coca-Cola, Coca-Cola zéro | 6€ |
| CAFÉTERIE | | Schweppes Agrum', Finley Tonic, Finley Ginger Beer, Orangina, Fuze Tea Pêche | |
| Espresso / décaféiné | 2,50€ | RedBull | 8€ |
| Noisette | 2,80€ | | |
| Café crème | 3,50€ | | |

| | | |
|--------------------------------------|-------------|--|
| JUS DE FRUITS | 25CL |  |
| Orange, Ananas, Pomme, Cranberry | 6€ | |
| Fraise, Mangue, Pamplemousse, Tomate | | |
| JUS DE FRUITS PRESSÉS | 20CL | |
| Orange, Pamplemousse, Citron | 8€ | |

| | |
|--|--|
| Grignoter | Le GRILLÉ: pain maison de farines biologiques, viande sélectionnée par Hugo Desnoyer. Sauce au choix: Blanche (fromage blanc, raifort), ou Petit pois (petits pois, cumin, menthe, citron) |
| <small>Vieux de l'ail</small> GRILLÉ <small>PARIS</small> | |

| | |
|---|---|
| GRILLÉ seul | 9,50€ |
| 1 GRILLÉ + chips artisanales cuites au chaudron | 12€ |
| 1 GRILLÉ + 1 frite fraîche | 13€ |
| Formule Duo: 2 GRILLÉ + 1 grande frite | 23€ |
| Formule Famille: 3 GRILLÉ + 1 grande frite | 31€ |
| Formule Tribu: 4 GRILLÉ + 2 grandes frites | 44€ |
| Chips artisanales cuites au chaudron | 3€ |
| Frites fraîches | 4€ |
| Grande frite à partager | 7€ |
| Tarama blanc et mini blinis | 10€ |
| Cookie au choix | 4€ |
| Gâteau à l'orange | 5€ |
| Glaces par Emmanuel Ryon | 1 boule: 5€ / 2 boules: 7€ / 3 boules: 9€ |