

BULLES

VERRE

Poiré Christian Drouin	7 €
Vin pétillant	7 €

BOUTEILLE

Poiré Christian Drouin	40 €
Vin pétillant	40 €
Champagne Drappier zéro dosage	90 €

APÉRITIFS

Pink Pastaga - 4 cl	6 €
Pastis Henri Bardouin - 4 cl	6 €
Suze Tonic	6 €
Jeannette Tonic (gentiane)	8 €
Umeshu Soda	6 €

SOFTS

Coca cola	3 €
Perrier	3 €
Tonic	3 €

Soda pamplemousse	4 €
Soda ananas	4 €
Soda gingembre	4 €

Chilled - Eau pétillante au CBD :	
Rose poivre de Sichuan	4 €
Abricot romarin	4 €

Martini sans alcool blanc ou rouge	5 €
------------------------------------	-----



COCKTAILS

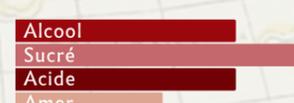
CAMEROUN - 14 cl	11 €
Vodka, hibiscus, menthe, gingembre, poivre noir, eau gazeuse.	



THAÏLANDE - 15 cl	13 €
Rhum Pineapple Planteray, fruit de la passion, pandan.	



ITALIE - 16 cl	13 €
Gin Maison Victors, Prosecco Martini, limoncello, citron vert, basilic, poivre blanc.	



MEXIQUE - 16 cl	13 €
Tequila Excellia, soda pamplemousse Three Cents, citronnelle, cascara, huile de coco.	



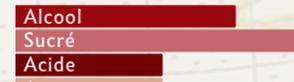
USA - 8,5 cl	14 €
Bourbon Woodford Reserve, liqueur Deljoy, cacao, vanille.	



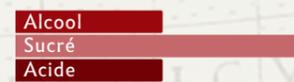
DANEMARK - 12 cl	13 €
Gin Maison Victors, Hypocras blanc, Saint Germain, absinthe, zeste de citron vert.	



CORÉE DU SUD - 11 cl	13 €
Umeshu Genzu Hakatsuru, soju mangue-pomme, houblon.	



CUBA - 13 cl	12 €
Rhum Original Dark Planteray, thé des Songes, menthe, zeste de citron vert, pêche de vigne.	

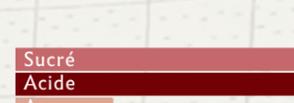


FRANCE - 13,5 cl	13 €
Armagnac Azur VSOP Ortolan, citron vert, apéritif Melon Manguin, menthe poivrée.	



COCKTAILS SANS ALCOOL

BISSAP - 12 cl	8 €
Hibiscus rouge, menthe, gingembre, poivre noir, eau gazeuse.	



CALABRESE - 12 cl	8 €
Soda pamplemousse Three Cents, citron vert, basilic, poivre blanc.	



PENJAB - 13 cl	8 €
Fruit de la passion, pandan, soda ananas Three Cents.	



TAPAS

CAMEROUN - Végétarien - Pimenté	7 €
Bananes plantain frites façon Aloko, sauce piment fort.	

THAÏLANDE	11 €
Filet de canard laqué, sauce caramélisée aux épices et à l'orange.	

ITALIE - Végétarien	9 €
Polpettes de légumes et mie de pain, parmesan, sauce tomate à l'huile de truffe.	

MEXIQUE - Pimenté	12 €
Maquereau cuit minute à la flamme, sauce aguachile concombre, menthe, coco.	

USA	9 €
Poitrine de porc cuite au sel 24 h puis rôtie, sauce fumée au bois de hêtre.	

DANEMARK	10 €
Gravlax de truite mariné à la betterave, croustillant de riz.	

CORÉE DU SUD - Pimenté	8 €
Poulet mariné, frit, sauce aigre-douce au piment (dakgangjeong).	

Viande origine France

SNACKS

SALÉ	
Olives de Kalamata	3 €
Cacahuètes wasabi	3 €
Amandes au curry	3 €

SUCRÉ	
Loukoums parfumés	4 €
Nougats vietnamiens	4 €
Brownies chocolat	5 €