

 **L'HIRONDELLE**

#BAR #CONCERTS #ÉVÈNEMENTS @DRUMMINGLAB @CAFEDAUTEUR

CARTE

HAPPY HOUR
SOFTS
CAFETIÈRE
APÉRITIFS
DIGESTIFS
SPIRITUEUX
BIÈRES
VINS
BULLES
COCKTAILS
RESTAURATION

HAPPY HOUR



18h-21h

BIERE PRESSION ARTISANALE

Blonde - 50cl	5,5 €
IPA - 50cl	6 €
Ambrée - 50cl	6 €

VINS

Rouge, Blanc, Rosé	4 €
--------------------	-----

SPRITZ

Campari, St-Germain, Suze	5 €
---------------------------	-----

COCKTAIL

Amaretto Fizz	7 €
---------------	-----

SOFTS



Jus de fruits pressé - 20cl <i>Orange, Pamplemousse ou Citron</i>	7 €
Pur jus de fruits bio Meneau - 25cl <i>Orange, Pomme ou Ananas</i>	7 €
Sirop bio Routin - 33cl <i>Menthe, Citron ou Grenadine</i>	4,5 €
Potions Bio Symples - 33cl <i>Energisante ou Relaxante</i>	7 €
Fritz kola - 33cl <i>Noix de Cola et Caféine naturelle (avec ou sans sucre)</i>	5 €
Fritz Limo - 33cl <i>Limonade naturelle non filtrée</i>	5 €
Evian - 50cl <i>Eau minérale naturelle plate</i>	4 €
Perrier - 50cl <i>Eau minérale naturelle fines bulles</i>	4 €

CAFETIÈRE



Espresso de l'Hirondelle
Torréfié par Café d'Auteur

4,5 €

Vin chaud
Vin et Umeshu

5,5 €

APÉRITIFS



Kirs - 12cl <i>Royal ou double K</i>	9,5 €
Spritz - 12cl <i>en VO (Campari) ou VF (St-Germain)</i>	7,5 €
Vermuth Carpano - 5cl <i>Antica Formula</i>	7,5 €
Porto Graham's 10 ans Tawny - 5cl <i>Savoureux et moelleux</i>	8 €
Anis - 4cl <i>Ricard, Bardouin, Ouzo</i>	4,5 €
Absinthe "La fée parisienne supérieure" - 4cl <i>La source d'inspiration propre au lieu</i>	8,5 €

DIGESTIFS



Limoncello Piemme - 4cl <i>Aux citrons non traités de Sorrente</i>	6,5 €
Cognac Petite Champagne VSOP 7 ans Normandin - 4cl <i>Vieilli aux portes de La Rochelle</i>	14 €
Calvados Roger Groult 12 ans - 4cl <i>Du Pays d'Auge</i>	12 €
Chartreuse Verte - 4cl <i>Liqueur naturelle aux 130 plantes</i>	6,5 €
Fernet Branca - 4cl <i>Le digestif de Bernardino</i>	6,5 €
Eau De Vie Nusbaumer - 4cl <i>Kirsch, Mirabelle ou Poire</i>	8,5 €
Eau De Vie Vieille Prune Louis Roque - 4cl <i>La prune de Souillac</i>	9,5 €
Grappa Nardini - 4cl <i>Riserva</i>	6,5 €
Sambuca Molinari - 4cl <i>Extra</i>	5,5 €



GIN

Gin Roku - 4cl	8 €
<i>Sélection de plantes japonaises des quatre saisons</i>	
Gin n°3 London dry - 4cl	8 €
<i>Au n°3 de St James's street près du club de gentlemen</i>	

AMSUD

Mezcal Rey Capero Cuishe - 4cl	12 €
Tequila Don Fulano Reposado - 4cl	10 €
Pisco Waqar - 4cl	7,5 €
<i>Epicé comme la vallée sauvage de Tulahuén au Chili</i>	
Pisco Macchu La Diablada - 4cl	6,5 €
<i>Douceur des Andes péruviennes</i>	

VODKA

Vodka Beluga Noble - 4cl	9 €
Vodka Legende du Kremlin - 4cl	8,5 €

RHUM

Rhum Bielle - 4cl	4 €
Rum Phraya Elements - 4cl	5 €
Rum Fair Belize Xo - 4cl	6,5 €
Rum Hampden 8 Ans - 4cl	9,5 €



WHISKY

Whisky Yoichi Single Malt - 4cl	12 €
Whisky Machrie Moor Single Malt - 4cl	9,5 €
Whisky Laphroaig Single Malt 10 Ans - 4cl	9 €
Whisky Lagavulin 16 Ans - 4cl	12 €
Whisky Kilkoman Machir Bay - 4cl	9 €
Whisky Jura 10 Ans - 4cl	8 €
Whisky Dalmore 2009 Vintage Sherry Finish - 4cl	10 €
Whisky Benromach 10 Ans - 4cl	11 €
Whisky Arran 10 Ans - 4cl	8 €
Whiskey Rye Jack Daniel's N.7 - 4cl	7 €
Whiskey Bourbon Eagle Rare 10 Ans - 4cl	7,5 €
Whiskey Bourbon Bulleit 10 Ans - 4cl	8 €

BIÈRE



PRESSION



Brin de Folie - 25/50cl

Brasserie de Sutter

5 € | 10 €

Crazy IPA Fut - 25/50cl

6,5° - Brasserie de Sutter

6 € | 11 €

Givrée - 25/50cl

Brasserie Sutter

5 € | 10 €

BOUTEILLE 75CL

Saxo blonde - 75cl

Brasserie Caracole

20 €

Guillotine - 75cl

8,5° - Brasserie Huyghe

20 €

Gulden Draak quadruple - 75cl

10,5° - Brasserie Van Steenberge

20 €

BOUTEILLES 33CL

Alsacienne sans culotte 8° - 33cl

Brasserie Gambrinus

9 €

Armen Rouse Bio 6° - 33cl

9 €

Orval - 33cl

9 €

Guinness - 33cl

9 €

Trappe Quadrupel 10° - 33cl

9 €



BLANC



AOC Alsace Gewurztraminer" cuvée Félicie" <i>2017 - Bernhard & Reibel</i>	52,5 €
AOC Saint Romain <i>2018 - Domaine MATROT</i>	60 €
AOC Touraine Amboise "le clocher" <i>2018 - Jean Baptiste BONNIGAL et Stéphane BODET</i>	40 €
AOC Vacqueyras "un sang blanc" <i>2019 - Domaine le Sang des Cailloux</i>	77,5 €
AOC Chablis "vieilles vignes" <i>2018 - Domaine OLIVEIRA LECESTRE</i>	7,5 € 37,5 €
AOP Vézelay "l'impatiente" <i>2018 - Domaine LA CROIX MONTJOIE</i>	6,5 € 32,5 €
IGP Pays d'Oc Montlobre "tête de cuvée" <i>2019 - Domaine de la Jasse et de Montlobre - Bruno LEBRETON</i>	4,5 € 22,5 €
AOC Côtes du Roussillon villages "les sorcières" <i>2019 - Domaine Le CLOS DES FÉES Hervé et Claudine Bizeul</i>	7,5 € 37,5 €
AOC Touraine Sauvignon <i>2019 - Jean Baptiste BONNIGAL et Stéphane BODET</i>	4,5 € 22,5 €
IGP Côtes de Gascogne "littorine" <i>2019 - Domaine MENARD / HAUT MARIN</i>	4,5 € 22,5 €
AOC Quincy <i>2019 - Philippe PORTIER</i>	6,5 € 32,5 €
AOC Luberon Ventoux "infiniment blanc" <i>2019 - Domaine Alloïs - François Busi</i>	5,5 € 27,5 €



ROSÉ



Côte du Rhône "À Fleur de Pampre"
2020 - *Domaine La Florane*

4,5 € | 22,5 €

ROUGE

AOC Fronsac

2011 - *Château Haut Carles*

80 €

AOC Maranges 1er cru "la fussière"

2014 - *Domaine MATROT*

60 €

AOC Faugères "jadis"

2017 - *Domaine Barral - Didier Barral*

75,5 €

AOC Sancerre vieilles vignes "la joulaine"

2014 - *Dominique ROGER Domaine du Carrou*

60 €

AOC Crozes Hermitage "rouvre" tête de cuvée

2017 - *Yann CHAVE*

60 €

AOC Ebrescade

2017 - *Marcel Richaud*

65 €

AOC Lalande de Pomerol "château haut musset"

2018 - *Château Haut Musset*

7,5 € | 37,5 €

AOP Irancy

2018 - *Domaine LA CROIX MONTJOIE*

9 € | 45 €

AOP Côte. du Languedoc "voiles latines"

2018 - *Domaine de la Jasse et de Montlobre - Bruno LEBRETON*

4,5 € | 22,5 €

IGP Mont Caume "la matelote"

2017 - *Domaine DUPUY DE LÔME*

5 € | 25 €



ROUGE



AOC Côtes du Roussillon Villages "les sorcières"

2019 - *Domaine Le CLOS DES FÉES Hervé et Claudine Bizeul*

7,5 € | 37,5 €

IGP Côtes de Gascogne "triton"

2019 - *Elisabeth PRATAVIERA Domaine MENARD / HAUT MARIN*

4,5 € | 22,5 €

AOC Touraine Amboise "Diaboli'Côt"

2019 - *Jean Baptiste BONNIGAL et Stéphane BODET*

4,5 € | 22,5 €

AOC Reully

2018 - *Philippe PORTIER*

7,5 € | 37,5 €

AOC Chinon

2018 - *Pierre & Bertrand COULY*

6 € | 30 €

AOC Luberon Ventoux "infiniment rouge"

2018 - *Domaine Allois - François Busi*

5,5 € | 27,5 €

AOC Côtes-du Rhône "je n souffre plus"

2018 - *Domaine La Florane*

5 € | 25 €



CHAMPAGNE



Champagne "Cuvée signature"
Domaine HUGUENOT-TASSIN

12 € | 60 €

Champagne "Brut réserve bio"
Domaine LECLERC BRIANT

18 € | 90 €

COCKTAILS



Drake Mojito	9 €
<i>Disponible en 5 versions différentes, classique, fraise, framboise, passion, et Perfect Mojito (champagne)</i>	
Manhattan Transfer	12 €
<i>Bourbon, martini rouge, bitter angostura</i>	
Wilde Espresso	10 €
<i>Vodka, liqueur de café, sucre de canne, un Espresso</i>	
L'Hirondelle	12 €
<i>Vodka, liqueur de café, amaretto, bailey's, sirop de sucre infusé à la vanille maison, double shot Gainsbourg</i>	
Perfecto Cucumber	12 €
<i>Gin, liqueur de mandarine, purée de concombre maison, sucre de canne liquide, citron vert, soda</i>	
Rasputin Mule	12 €
<i>Disponible en 3 versions (base vodka, rhum, whiskey) et 3 saveurs différentes (fraise, framboise, passion)</i>	
Sweet Girly	12 €
<i>(possible avec ou sans alcool ou alcool aux choix rhum, vodka, gin 5cl), fraise, framboise, jus de citron vert 1cl, Jus ananas, jus de Cranberry, top champagne</i>	

RESTAURATION



Trio de fromages

15 €

Notre sélection de fromages de saison chaque semaine

Trio de charcuterie

15 €

Notre sélection de charcuterie chaque semaine

Trio de terrines Bio

15 €

Un choix varié pour tous les goûts

Gourmandise

Prix sur ardoise

Notre sélection de pâtisseries du jour