

\*Heure Joyeuse du mardi au vendredi de 18 à 20h (-1€)

## BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
<b>Copat Kobus</b>	(4.2°)	3€	6€ *
<b>Blanche de Bruxelles</b>	(4.5°)	4€	7€ *
<b>Slash IPA Licorne</b>	(5,9°)	4€	7,5€*
<b>Slash Red Licorne</b>	(8°)	4€	7,5€*

## BIÈRES BOUTEILLES

<b>La rude école</b>	(6°)	6,5€
Elixkir Ambrée		
<b>Sans foi ni loi</b>	(9°)	6,5€
Elixkir Triple		
<b>Tirami Stout</b>	(6,5°)	6,5€
Elixkir Stout café cacao		
<b>Cider Magners</b>	(4,5°)	6,5€
<b>Brooklyn</b>	(0,4°)	6,5€
Hoppy Lager		

## SOFTS

Bouteille en verre 33cl

<b>Coca Cola</b>	3.5€
<b>Coca Cola Zéro</b>	3.5€
<b>Perrier</b>	3.5€

Bouteille en verre 25cl

<b>Jus et Nectar</b>	3.5€
Tomate/Ananas/Abricot/Fraise	

Verre 25cl

<b>Limonade artisanale</b>	3€ *
Mortuancienne	
<b>Diabolo</b>	3,5€*
<b>Sirop</b>	2€ *

Eau bouteille 50cl

<b>Velleminfroy plate</b>	4€
<b>Velleminfroy pétillante</b>	4,5€

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

<b>Anisés (2cl)</b>	3.5€
Ricard, Pontarlier	
<b>Kir</b>	4€
<b>Suze (4cl)</b>	3.5€
<b>Get 27 (4cl)</b>	5€
<b>Eau de vie (4cl)</b>	8€
Poire, Prunelle	
<b>Dégustation Rhum, Whisky, Gin (4cl) suivant arrivage, se renseigner au bar</b>	



## VINS

	12cl	75cl
<b>Rouge Bourgogne Pinot noir</b>	4.5€	26€
<b>Rouge Côte du Rhône AOP</b>	3.5€	16€
<b>Rouge Givry 1er Cru AOP</b>		42€
<b>Rouge Terrasse du Larzac AOC</b>		27€
<b>Blanc Bourgogne Aligoté AOP</b>	3.5€	20€
<b>Blanc St-Véran AOP</b>	4.5€	26€
<b>Blanc UBY Côte de Gascogne IGP</b>		20€
<b>Blanc Montagny 1er Cru AOP</b>		34€
<b>Rosé Méditerranée Brise Marine</b>	3€	15€
<b>Crémant de Bourgogne</b>		30€

↪ Pétillant



## BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	1€
<b>Café noisette</b>	1,5€
<b>Double café</b>	2€
<b>Thé, Infusion (Vrac)</b>	3€
<b>Décaféiné</b>	1.5€
<b>Chocolat au lait</b>	3€

Jusqu'à 16h30

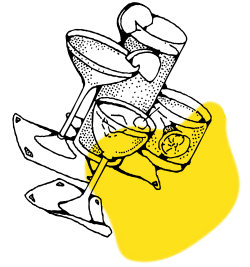
Service au comptoir!

Paiement en CB et Chouettes (monnaie locale).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

\*Heure Joyeuse du mardi au vendredi de 18 à 20h (-1€)

# COCKTAILS



## AVEC ALCOOL

**Caïpiroska/Caïpirinha** 6€

Vodka/Cachaça, Citron Vert,  
Sucre de canne

**Sex and the beach** 8€\*

Vodka, Cranberry, Orange,  
Liqueur pêche

**Blue Lagoon** 8€\*

Vodka, Curaçao, Citron Vert

**Cuba Libre** 8€\*

Rhum, Coca, Citron Vert,  
Angostura

**Petite Gâterie** 8€\*

Vodka, Triple Sec, Violette,  
Tonic

**London Mule** 9€

Gin, Citron Vert, Ginger Beer,  
Sucre de canne

**Passionata** 9€

Rhum Ambré, Purée Passion,  
Sirop Vanille, Ginger Beer,  
Citron Vert

**Garden Tonic** 9€

Gin, Purée Fraise, Sirop  
Basilic, Citron Vert Tonic

**Mojito classique/Fraise  
ou Passion** 8€/9€\*

Rhum blanc, Menthe, Citron  
Vert, Perrier, sucre de canne,  
cassonade, Angostura/Purée  
Fraise ou Passion

## OU SANS

**Virgin Garden Tonic** 6€\*

Purée Fraise, Sirop Basilic,  
Citron Vert, Tonic

**Virgin Passionata** 6€\*

Purée Passion, Sirop Vanille,  
Ginger Beer, Citron Vert

**La vie en rose** 6€\*

Jus d'orange, Jus d'ananas,  
Jus Citron, Jus Citron Vert,  
Sirop Framboise

**Virgin Mojito** 6€\*

Menthe, Citron vert,  
Cassonade, Limonade

**Virgin Mojito Passion/Fraise** 7€\*

Menthe, Citron vert,  
Cassonade, Limonade, Purée  
Passion ou Fraise

## SHOTS

**Jager Bomb** 5€

Jagermeister, Energy drink

**Orgasme** 4€

Get 27, Baileys

**Teq'Paf** 3€

Tequila, sel, citron

**Le Shot du barman** 3€

Voir le mur des shots !



Service au comptoir !

#TCHINTCHIN

Tu hésites ?  
Demande la roue des  
shots et laisse le destin  
décider pour toi !



Paiement en CB et Chouettes (monnaie locale).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MIDI

# SOCIAL MENU

## FORMULE

Plat ..... 13 €

Entrée + Plat ..... 17 €

Ou Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert ..... 20 €

↪ *La totale pour les gourmands*



## ENTRÉES

\* Œuf mollet, crème de cosses ✓

\* Houmous de betteraves ✓✓



## PLATS

### WHERE IS MY MIND

Dos de lieu, épinards, pickles de cerises

MAMMA MIA ✓

Aubergine gratinée, petit épeautre

*Miam miam!*



## DESSERTS

\* Fromage blanc, rhubarbe, crumble

\* Gâteau basque

↪ *Il est merveilleux !!*



ICI LE CHEF TRAVAILLE DES  
PRODUITS BRUTS, DE  
SAISON, ISSUS EN  
MAJORITÉ D'UNE  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

#BONAPPÉTIT

Liste des allergènes disponible sur demande.  
Paiement en CB et Chouettes (monnaie locale).

# UNE P'TITE FAIM ?

VIENS DÉGUSTER LES BONS TAPAS DE NICO

## SOCIAL MENU

SOIR



**Houmous du moment ..... 7 €**

**Tarte fine chèvre épinard ..... 7 €**

**Fromage blanc à l'ail ..... 7 €**

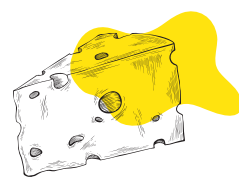
**Mozzarella fermière ..... 9 €**

**Trio de chèvre ..... 13 €**

Menu évolutif, voir ardoise au bar !



Voici Nico qui te prépare de bons  
gignotages !



**ICI LE CHEF TRAVAILLE DES  
PRODUITS BRUTS, DE  
SAISON, ISSUS EN  
MAJORITÉ D'UNE  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE.**

**#BONAPPÉTIT**

Liste des allergènes disponible sur demande.  
Paiement en CB et Chouettes (monnaie locale).