160°

BAR - COCKTAILS - TERRASSE

CARTE DU BAR
Automne 2026

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO • 33 cl	5,5€
ORANGINA • 33 cl	5,5€
LIPTON ICE TEA • 25 cl	5,5€
SAN PELLEGRINO • 25 cl	5,5€
FEVER TREE TONIC • 20 cl Indian tonic	6,5€
JUS DE FRUITS, GRANINI • 25 cl Orange, fraise, mangue	6,5€
NECTAR DE FRUITS, Charles PAPILLON • 25 cl Orange, tomate, abricot, pêche de vigne, pomme, poire Williams	7€
CITRONNADE AB • 25 cl	7€
JUS DE CRANBERRIES AB • 25 cl	7€
RED BULL • 33 cl Classique, zéro	7€
RED BULL • 33 cL Fraise, abricot	8€

Supplément sirop +1€

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

APÉRITIFS

PORTO • 6 cl — 7€
Rouge, blanc

RICARD / PASTIS 51 • 2 cl — 7€

CAMPARI • 6 cl — 7€

KIR • 12 cl — 7€
Cassis, châtaigne, framboise, mûre, pêche, griotte

MARTINI • 6 cl — 8€
Bianco ou Rosso

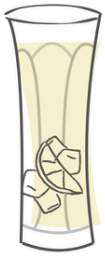
MARTINI, RISERVA SPECIAL • 6 cl — 10€
Ambrato

KIR ROYAL • 12 cl — 14€
Champagne POMMERY ROYAL BRUT
Cassis, châtaigne, framboise, mûre, pêche, griotte

160°

BAR - COCKTAILS - TERRASSE

SPRITZ



St GERMAIN • 13€

Liqueur de St Germain, vin pétillant, eau gazeuse, tranche de citron

APÉROL • 13€

Apérol, vin pétillant, eau gazeuse, tranche d'orange





LIMONCELLO • 13€

Limoncello, vin pétillant, eau gazeuse, tranche de citron

SARTI ROSA • 13€

Sarti Rosa, vin pétillant, eau gazeuse, tranche de citron



160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

BIÈRES

NOS PRESSIONS

	25 cl	50 cl
BLONDE ENGAGÉE - 5.5° Type Pilsner	6€	9€
PANACHÉ	6,5€	9.5€
NEIPA - 6.5° Douce et fruitée, trouble	6.5€	10€
BLANCHE - 5° 100% épeautre, douce et rustique	6.5€	10€
AFFLIGEM CARMIN - 5,2° Douce et sucrée, legère acidité	6.5€	10€
MONACO	7€	10€
PICON	7,5€	10.5€

LES BIÈRES DE DÉGUSTATION

HEINEKEN BLONDE 0.0% • 33 cl	7€
AFFLIGEM BLONDE - 6° • 33 cl	8.5€
DESPERADOS - 5.9° • 33 cl	8.5€
GALLIA WEST COAST IPA - 5.5° • 33 cl	10,5€

Supplément sirop +1€

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

VINS

NOS VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
AOP BOURGOGNE PINOT NOIR AB **DOMAINE TRENEL** 100% Pinot noir - Bourgogne	9.5€	45€
MORGON LES GRAND CRAS **DOMAINE RUET** 100% Gamay - Beaujolais	9€	42€
AOP CROZES-HERMITAGE AB **“LES MEYSONNIERS” - M. CHAPOUTIER** 100% Syrah - Vallée du Rhône	10€	55€
CHÂTEAU LE GRAND VERDUS **GÉNÉRATION** 82% Merlot, 18 % Cabernet - Bordeaux	9.5€	60€

NOS VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl
SUMMERTIME AB **Château de la Gordonne** Côtes de Provence	8€	35€

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

VINS

NOS VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
IGP CÔTES DE GASCOGNE **"PREMIÈRES GRIVES" - DOMAINE TARIQUET** 100% Gros Manseng - Gascogne	8.5€	39€
AOP DUCHÉ D'UZÈS **"SOLÈDRE" - MATHILDE CHAPOUTIER SÉLECTION** Grenache blanc, Viognier - Vallée du Rhône	8.5€	40€
CHABLIS **DOMAINE COURTAULT MICHELET** 100% Chardonnay - Bourgogne	9.5€	50€
AOP CROZES HERMITAGE **"PETITE RUCHE" - M. CHAPOUTIER** 100% Syrah - Vallée du Rhône	10€	55€
ROYAL JARRAS 100% Chardonnay - Bourgogne	10€	55€

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

CHAMPAGNES

POMMERY Brut Royal
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier - Champagne

- La coupe - 12cl 13€
- La demi-bouteille - 37.5 cl 43€
- La bouteille - 75 cl 88€
- Le Magnum - 150 cl 175€

POMMERY APANAGE Rosé
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier - Champagne

- La coupe - 12cl 16€
- La bouteille - 75 cl 118€

POMMERY ROYAL BLUE SKY
Doux et moderne, se boit sur glace - Champagne

- La coupe - 12cl 18€
- La bouteille - 75 cl 125€

POMMERY POP - CHAMPAGNE

- Le quart de bouteille - 20 cl 30€

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

SPIRITUEUX

Whiskies

4 cl

BUSHMILLS BLACK BUSH, IRLANDE — 10€
Riche et rond, notes de fruits secs, caramel et vanille, finale légérement boisé

MAKER'S MARK , ETATS-UNIS — 10€
Rond et gourmand, notes de vanille, caramel et épices douces

WOODFORD RESERVE, ETATS-UNIS — 13€
Riche et équilibré, notes de caramel, chêne et épices.

NIKKA COFFEY GRAIN, JAPON — 14€
Elégant et soyeux, notes de fruits mûrs, vanille et céréales

OBAN 14 ANS, ECOSSE — 16€
Fruité et légérement marin, notes d'agrumes et de fumée

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS , ECOSSE — 18€
Riche et gourmand, notes de miel fruits secs et épices

ARDBERG 10 ANS , ECOSSE ISLAY — 19€
Puissant et tourbé, notes de fumée, poivres et agrumes.

DALMORE SHEERRY CASK SELECT 12 ANS — 26€
ECOSSE
Riche et élégant, notes d'oranges, chocolat, fruits secs et vanille

160°

BAR - COCKTAILS - TERRASSE

Rhums

	4 cl
DON PAPA BAROKO, PHILIPPINES Epicé et vanillé	11€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA , VENEZUELA Rond, doux et gourmand	12€
MOUNT GAY XO TRIPLE CASK , BARBADE Elégant et équilibré	18€
APPLETON ESTATE 15 ANS, JAMAIQUE Fruits agrumes et épices	20€
ZACAPA XO , GUATEMALA Corsé, moelleux, rond et chaleureux	22€

Tequilas

	4 cl
PATRON SILVER, MEXIQUE Notes fraiches, florales délicates	14€
OJO DE DIOS ODD , MEXIQUE Mezcal et café au caractère marqué	15€
HERRADURA REPOSADO , MEXIQUE 100% agave, notes de vanille, épices et notes boisées	17€

160°

BAR - COCKTAILS - TERRASSE

Gins

4 cl

PLYMOUTH, ANGLETERRE — 10€
London dry, élegant et polyvalent

CITADELLE ORIGINAL, FRANCE — 12€
Floral et épicé

NORDES, GALICE — 13€
Aromatique, floral et légérement fruité

GIN MARE, MEDITERRANÉEN — 14€
Herbacé, olive, romarin, agrumes

G'VINE FLORAISON, FRANCE — 16€
Raisin, floral différent

THE BOTANIST, ECOSSE — 17€
Complexe et botanique

Vodkas

4 cl

STOLICHNAYA PREMIUM 40°, RUSSIE — 10€
Parfums floraux, arômes équilibrés délicatement sucrés et poivrés

GREY GOOSE, FRANCE — 13€
Douce et pure, notes fraiches

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

DIGESTIFS

4 cl

ARMAGNAC CLÉ DES DUCS 9€
Fruits blancs, vanille légère, rond et fruité

EAUX DE VIE 9€
Poire ou Mirabelle

CHARTREUSE VERTE 10€
Puissante et herbacée

CHARTREUSE JAUNE 10€
Douce et ronde

GENEPI 10€
Herbes alpines, camphre, fleurs sèches, légèrement amère

COGNAC LE PALIN, VS 11€
Jeune dynamique aux notes vives de fruits frais, fleurs blanches et touches boisées

COGNAC RÉMY MARTIN, VSOP 13€
Elégant et équilibré, notes de fruits mûrs, vanille, épices douces et bois noble

COGNAC HENNESSY, XO 26€
Ambré, riche, puissant, très rond, reflets acajou, notes boisées et cacao

160°

BAR - COCKTAILS - TERRASSE

LIQUEURS

	4 cl
COINTREAU	8€
LIMONCELLO	8€
MANDARINE NAPOLEON	8€
BAILEY'S	9€
AMARETTO DISARONNO	10€
GET 27	10€
GET 31	10€
SAINT GERMAIN	11€

160°
BAR - COCKTAILS - TERRASSE

NOS TAPAS

SÉLECTION DE TARTINADE ET FOCACCIA CROUSTILLANTE — 14€
Tapenade d'olives, houmous au sésame, tapenade de tomates

BURRATA À PARTAGER — 16€
Crème de Truffe et focaccia croustillante

SÉLECTION DE CHARCUTERIE — 17€
Planche de différentes charcuteries traditionnelles servies avec du pain frais

SÉLECTION DE FROMAGES — 19€
Planche de fromages régionaux de fabrication artisanale, servis avec du pain frais

NEMS AU POULET — 14€
Nems farcis de poulet, servit frit avec feuilles de salade et sauce aigre douce

160°

BAR - COCKTAILS - TERRASSE

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3.50€
DOUBLE ESPRESSO	6.80€
RISTRETTO	3.50€
DÉCAFÉINÉ	3.50€
NOISETTE	3.80€
CAPPUCCINO - LATTE - MACCHIATO	6.80€
SÉLECTION DE THÉS	6€
CHOCOLAT CHAUD	6.5€
MATCHA LATTE FRAPPÉ • Avoine, amande ou soja	7€
CHAI LATTE	7€

Supplément sirop +1€