



## COCKTAILS SIGNATURES

16 €

Rochefort – 12cl

Chartreuse jaune, jus de poire, liqueur de sureau, citron  
*Yellow chartreuse, pear juice, elderflower liquor, lemon*

Milloz – 12cl

Gin Hendrick's, Italicus, jus de pamplemousse, cointreau  
*Hendrick's gin, bergamot liquor, grapefruit juice, Cointreau*

Noémie – 18cl

Rhum brun, Ginger beer, Chambord, citron  
*Dark rum, ginger beer, Chambord, lemon*

Coq de Bruyère – 18cl

Tequila, jus d'orange, ananas & cranberry, limonade Phénix  
*Tequila, orange, pineapple & cranberry juices, lemonade*

Chattrix – 8cl

Whisky, Maraschino, Tamarin, Angostura, sucre  
*Whisky, cherry liquor, Tamarin, Angostura, sugar*

Yaute sour – 10cl

Génépi, citron, sucre, angostura, blanc d'œuf  
*Genepi, lemon, sugar, angostura, egg white*

## COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz – 18cl

13 €

Apérol, Italicus, liqueur de sureau, Limoncello  
*Aperol, Italicus, elderberry liqueur, Limoncello*

Negroni – 9cl

14 €

Side car – 10cl

14 €

Paloma – 18cl

14 €

Cosmopolitan – 12cl

14 €

Lynchburg – 18cl

14 €

Moscow mule – 18cl

14 €

Mojito – 16cl

14 €

N'hésitez pas à demander votre Classique préféré !





## MOCKTAILS

10 €

Petit cabri – 25cl

Jus d'orange, jus d'ananas, eau gazeuse, sirop de sureau  
*Orange & pineapple juices, sparkling water, elderberry liquor*

Choucas – 20cl

Martini sans alcool, San Bitter, limonade Phénix  
*Non-alcoholic Martini, San Bitter, lemonade*

Marmotte – 25cl

Jus d'orange, pomme & cranberry, sirop de sapin et d'érable  
*Orange, apple and cranberry juices, fir and maple syrups*

## JUS ET NECTARS

5 €

Orange, pomme, abricot, poire, tomate, ou ananas

## SODAS

5 €

Coca Cola ou Coca Cola Zéro – 33cl

Limonade artisanale Phénix – 25cl

Fuze tea pêche – 25cl

Fever tree tonic, Ginger ale, Ginger beer – 20cl

## EAUX

Aquachiaro micro filtrée – 75cl

5 €

Evian ou Badoit – 75cl

6,50 €

Perrier – 33cl

5 €

Supplément sirop

1 €

## BIERES ET CIDRES

Pression Blonde – 25cl / 50cl

4 € / 7 €

Mont Blanc blanche ou rousse – 33cl

5 €

Chouffe 0% – 33cl

5 €

Cidre Bolée d'Armorique – 27,5cl

5 €





## APERITIFS

Coupe de champagne – 12cl	18 €
Kir ou Kir Royal – 12cl	8 € / 14 €
Porto rouge ou blanc – 10cl	8 €
Vin chaud – 20cl	5 €
Pastis des Alpes – 4cl	7 €
Ricard – 4cl	6 €
Vermouth – 6cl	6 €
Suze – 6cl	8 €

## RHUMS

	4 cl
Secha de la Sylva	12 €
Doorlys 12 ans	14 €
Santa Teresa 1796	17 €

## WHISKIES

	4 cl
Glenfiddich	12 €
Monkey Shoulder	12 €
Bellevoye	14 €
Monkey Shoulder Smokey	15 €

## VODKAS

	4 cl
Grey Goose	16 €

## GINs

	4 cl
Hendrick's	12 €
Malfy Lemon	12 €
Monkey 47	15 €
Gin du Mont-Blanc	16 €
Ki No Bi	16 €

Supplément soft 3 €





## DIGESTIFS

4 cl

Calvados Dupont	13 €
Cognac Hennessy	13 €
Cognac Lheraud	17 €
Armagnac « Clés des Ducs »	14 €
Poire Williams La Cigogne	11 €
Prune La Cigogne	11 €
Mirabelle Joseph Cartron	11 €

## LIQUEURS

4 cl

Chartreuse verte ou jaune	13 €
Chartreuse cuvée des MOF	16 €
Liqueur de menthe maison Garnier	10 €
Génépi Tradition du Père Fernand	8 €
Limoncello	8 €
Amaretto	8 €
Baileys	8 €
Cointreau	8 €
Get 27	8 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, ristretto	2,50 €
Noisette	3 €
Double expresso	4 €
Latte, Cappuccino	5 €
Irish Coffee – 20 cl	14 €
Chocolat chaud ou froid	5 €
Chocolat viennois	6 €
Chocolat-Chartreuse – 20cl	11 €
Thés et infusions Palais des Thés	4 €

