

Cocktails

Paloma in Paris

Byrrh, Mezcal, Agave, Lime,
Pamplemousse, Soda

Umami Martini

Genever, Chartreuse Verte,
Celery bitters

Coco Negroni

Rum Flor de Cana 12 ans, St Raphaël Rouge,
Campari, Sirop Coco – mûré en Coco

Green Peas Milk Punch

Vodka Fair, Sirop de Cosses de Petits Pois,
Lime, Teinture de Cumin – Clarifié

Rusty Peach

RinQuinQuin, Drambuie, Rye Whiskey,
Citron

Shiso-Miso Old Fashioned

Miso fatwashed Whisky,
Sirop de Shiso Rouge, Shiso bitters

Gin To' Cavalier

Gin infusé aux Feuilles de Cassis,
Suze, Tonic

Not a Sbagliato

Dubonnet infusé Tonka, Campari,
Dash d'Absinthe,
Cidre – On Tap

Fine à l'eau

Cognac, Verjus, Sirop de Raisin,
Soda – On Tap

St Raph' Tonic

St Raphaël Ambré, Midi Fauve,
Tonic – On Tap

Absinthe Frappée

Absinthe, Sirop, Glace pillée

Bières

12.

Pression 50cl/25cl

Bohème blonde, Brasserie Pyrénées
Beverly IPA, Brasserie Pyrénées
Cidre brut, Sorre

8./5.

10./6.

10./6.

14.

Bouteille

Broken Dream, Siren, Stout 33 cl
Big Viper, Zoobrew, Gose nature 33 cl
Icauneipa, Popin, West Cost IPA 44 cl

8.

10.

15.

15.

13.

Softs

13.

Kombucha VIVANT 250ml

Nature
Maté - Curcuma
Verveine - Fleur d'Oranger

7.

14.

Boissons chaudes

Expresso par l'Arbre à café
Café crème
Thés bio de l'Autre Thé : Hojicha, Darjeeling
Infusions bio : Camomille, Verveine-menthe

3.

4.

6.

6.

11.

12.

Cocktails sans alcool

13.

Fenouillette

Sirop de Basilic et Fenouil, Citron,
Soda

8.

11.

Rhubarbe Flour

Pomme, Citron, Shrub Rhubarbe-Lavande,
Soda pamplemousse, Blanc d'Oeuf

8.

11.

Créations uniques à la demande selon vos
goûts et préférences.