

# BOIRE

## Softs

### Classics

Coca-Cola / Zéro / Cherry <sup>33cl</sup>	4,2€
Schweppes Selection <sup>20cl</sup>	4,5€
Tonic, Pomelo, Hibiscus, Ginger Beer	
Orangina <sup>25cl</sup>	4,2€
Fuze Tea <sup>25cl</sup>	4,2€
Pêche, Menthe/Citron Vert	
Red Bull <sup>25cl</sup>	5€
Jus de Rêve Bio <sup>25cl</sup>	4,5€
Pomme, Orange, tomate	

### Alternatives

Clean Soda Loven <sup>33cl</sup>	5€
Framboise/Hibiscus/Concombre/Menthe, Fraise/Citron/Pamplemousse/Baie de Timur.	
Kombucha Loven	5,5€
Gingembre/Cardamome, Jasmin/Framboise.	

Perrier <sup>33cl</sup>	4,5€
Sirop à l'eau	2,5€
Vittel	4€ (25cl) 5€ (50cl) 7€ (100cl)
San Pellegrino	5€ (50cl) 7€ (100cl)
Supplément Sirop	0,5€

Club Mate	5,5€
Bière Delta 0°. 0,3°	6,5€
Brussels Beer Project, bière sans alcool.	

## Beerwall

Good Pils. 5° Brasserie Leroy, Pils.	25 CL 3,5€ 50 CL 6€	Igor Mill. 4° Moullins d'Ascq, Double IPA bio.	25 CL 5,5€ 50 CL 9€
Saison Dupont. 6,5° Saison Dupont, Saison.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€	Monk's Stout. 5,2° Saison Dupont, Stout.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€
Punk IPA. 5,4° Brew Dog, IPA.	25 CL 5€ 50 CL 8,5€	Tropical Tundra. 5,5° Brasserie Wicklow Wolf, NEIPA.	25 CL 5,5€ 50 CL 9€
Emile. 8° Brasserie Motte Cordonnier, Triple.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€	Vieux Lille Triple. 8,5° Brasserie des Sources, Triple.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€
Jungle Joy. 5,9° Brussels Beer Project, Mangue Passion Ale.	25 CL 5€ 50 CL 8,5€	Bellerose. 6,5° Brasserie Bellerose, Blonde.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€
Delta IPA. 6° Brussels Beer Project, Saison IPA.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€	Ninkasi Blanche. 4,8° Ninkasi, Blanche.	25 CL 4,5€ 50 CL 8€
New Queen In Town. 4,8° Brique House, American Pale Ale.	25 CL 5€ 50 CL 8,5€	Les découvertes : bières pression de passage, à goûter de toute urgence.	

## Cocktails

### Les Incontournables

Negroni	9€	Amaretto Sour	10€
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso.		Amaretto, Citron Jaune, Sucre, Blanc d'Oeuf.	
Cuba Libre	9€	Espresso Martini	10€
Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, Citron Vert.		Vodka Grey Goose, Kalhua, Espresso, Sirop de Vanille.	
Mojito	9€	Pornstar Martini	10€
Bacardi Carta Oro, Menthe, Citron Vert, Angostura, Sucre de Canne, Perrier.		Vodka Grey Goose, Liqueur de Passion, Jus de Pomme, Purée de Passion, Sirop de Vanille.	
Déclinaisons : Fruits rouges ou Passion Virgin - 7€		Caipirinha	10€
Sex on the Beach	9€	Cachaça Leblon, Sucre de Canne, Citron Vert.	
Vodka Grey Goose, Liqueur de Pêche, Jus d'Orange et Cranberry.		Cosmopolitan	10€
Moscow Mule	9€	Vodka Grey Goose, Cointreau, Jus de Cranberry, Citron Vert.	
Vodka Grey Goose, Citron Vert, Ginger Beer.			
Déclinaisons : London, Jamaïcain, Mexican			

### Spritz

Martini Spritz	9€	St-Germain Spritz	10€
Martini Fiero, Prosecco, Perrier.		Liqueur St-Germain (Fleur de Sureau), Prosecco, Perrier.	
Limoncello Spritz	9€	Italicus Spritz	12€
Limoncello, Prosecco, Perrier.		Liqueur Italicus (Bergamote), Prosecco, Perrier.	

### Gin To

#### 1. CHOISISSEZ VOTRE GIN <sup>4cl</sup>

Bombay Sapphire 40°	5,5€	Hendrick's 41,4°	8€
Bombay Sapphire Premier Cru 47°	7,5€	Monkey 47 47°	9€

#### 2. CHOISISSEZ VOTRE TONIC <sup>20cl</sup>

Schweppes Selection	+3€
Tonic, Pomelo, Hibiscus, Ginger Beer.	

### Les Signatures

Goody Lucky	12€	Paloma	12€
St Germain, Limoncello, Liqueur Framboise, Jus d'Ananas, Pulco.		Tequila Patron Reposado, Pamplemousse, Citron Vert.	
Britney Peach	12€	Baby, One More Time	12€
Tequila Patron Reposado, Cointreau, Liqueur de Pêche, Pulco, Sirop de Miel, Jus de Pomme.		Gin Bombay Sapphire, Prosecco, Basilic, Citron Vert.	
Spicy Daiquiri	12€	Mama Margarita	12€
Bacardi Carta Blanca, Citron, Sirop de Sucre, Sirop de Piment Maison.		Patron Tequila Reposado, Cointreau, Citron Vert.	
Old Fashioned	12€	Cocktail du Moment	
Bourbon, Sirop de Sucre, Pointe d'Angostura.			

### Les Mocktails

Spritz Vibrante	7€	Tonic Floreale	7€
Martini Vibrante 0,5°, Tonic, Jus de Pamplemousse.		Martini Floreale 0,5°, Tonic, Jus de Pomme, Citron Vert.	
Drunk (Only) in Love	7€	Fruity Ginger	7€
Purée de pêche, Pulco, Jus d'Ananas, Tonic.		Jus de Pomme, Fraise, Citron Vert, Ginger Beer.	

## Spiritueux

### Whisky <sup>4cl</sup>

William Lawson 40°	7,5€	Glenfiddich 12 ans 45°	12€
Jack Daniel's 40°	8,5€	Angel's Envy, <i>bourbon</i> 43,3°	16€
Togouchi 40°	10€		

### Rhum <sup>4cl</sup>

Bacardi Carta Oro 40°	7,5€	Bacardi 10 Ans Gran Reserva Diez 40°	11€
Sailor Jerry 40°	7,5€	Santa Teresa 1796 40°	14€

### Le Grand Bar

Fleur de bière 40°, 4cl	9€	Tequila Patron Reposado 40°, 4cl	13€
Calvados Christian Drouin 40°, 4cl	10€		

Maison Brana	
Nos eaux de vie du Pays Basque 44°, 4cl	11€
Framboise, Poire, Clémentine de Corse, Prune d'Ente.	

Les autres alcools vous attendent au bar (prix sur demande).

## Vins

### Les Rouges.

Bistrologie	12cl 6€ 75cl 22€
Grenache, Syrah, Cabernet, Pinot Noir. BIO.	
Côte du Rhône, Domaine de la Petite Verdrière	7€ 24€
Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre. AOP Côte du Rhône. BIO.	
Pinot Noir, Dans l'Air du Temps	8€ 26€
100% Pinot Noir.	
Terrasses du Larzac	9€ 28€
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, AOP Terrasses du Larzac.	
Juliéas, Domaine de Boischamp	30€
100% Gamay. AOP Juliéas.	
Saumur Champigny, Les Gagnés, Domaine Fabien Duveau	32€
100% Cabernet Franc. AOP Saumur Champigny. BIO.	
Minervois, Domaine Lignerès Lathenay, Cuvée Emma	34€
Syrah, Carignan, Mourvèdre. AOP Minervois. BIO.	
Bordeaux, Château Grand Français	36€
Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon. AOP Bordeaux Supérieur. BIO.	
Vacqueyras, La Clapière, Domaine de la Tête Noire	38€
Grenache, Mourvèdre, Syrah. AOP Vacqueyras. BIO.	
Pic Saint-Loup, Domaine Mortières	42€
Syrah, Grenache. AOP Pic Saint-Loup. BIO.	
Sancerre, Domaine des Chasseignes	45€
100% Pinot Noir. AOP Sancerre. BIO.	
Crozes-Hermitage, Antre Nous, Domaine de Veyrat	46€
100% Syrah. AOP Crozes-Hermitage. BIO.	
Saint Joseph, Domaine Goudard & Filles, Cuvée Tumulte	48€
100% Syrah, AOP Saint Joseph. Conversion BIO.	
Patrimonio, Crème de Tête, Clos de Bernardi	49€
100% Niellucciu, AOP Patrimonio. Biodynamie.	
Côtes-de-Nuits-Villages, Domaine d'Ardhuy	50€
100% Pinot Noir. AOP Côte-de-Nuits Village. Conversion BIO.	
Châteauneuf-du-Pape, Calice Saint Pierre, Domaine des Pères de l'Eglise	52€
Grenache, Syrah, Mourvèdre. AOP Châteauneuf-du-Pape.	
Aloxe-Corton, Domaine d'Ardhuy, Les Boutières Valozières	85€
100% Pinot Noir, AOP Aloxe-Corton.	
Côte Rôtie, Domaine Martin Clerc, Coteaux de Bassenon	89€
100% Syrah, AOP Côte Rôtie.	

### Les Blancs.

Bistrologie	12cl 6€ 75cl 22€
Sauvignon Blanc, Chenin, Colombard. BIO.	
Chardonnay, Villa des Anges	7€ 24€
100% Chardonnay.	
Ultime récolte	8€ 26€
100% Muscat. IGP Côtes Catalanes.	
Chablis, Domaine Vincent Wengier	42€
100% Chardonnay. AOP Chablis. Conversion BIO.	
Pouilly Fuissé, Domaine Vaupré	49€
100% Chardonnay. AOP Pouilly Fuissé. Conversion BIO.	

### Les Rosés.

Bistrologie	12cl 6€ 75cl 22€
BIO.	
Tavel, L'oiseau Lune, Florian André	29€
Grenache, Cinsault, Clairette, ADP Tavel. Biodynamie.	

### Les Bulles.

Prosecco	12cl 7€ 75cl 24€
Champagne Augustin 1er cru	65€
Biodynamie.	

### La Sélection de Péo :

Des vins inédits, surprenants ou grands classiques, sourcés de façon éphémère par notre Péo national. N'hésitez pas à demander à votre serveur, ou à checker l'ardoise.

## Coffee shop

### Café

Espresso	2,3€	Latte Macchiato	5€
Double Espresso	4,1€	Déclinaisons : Classique, Caramel, Vanille	
Allongé	2,5€	Chocolat Chaud	5€
Petit Crème	3€	Chocolat Viennois	5,5€
Grand Crème	4,5€	Irish Coffee	10€
Cappuccino	4,7€	Déclinaisons : Jamaïcain, Italian, Baileys	
Mocha	4,7€	Supplément lait végétal	0,5€
		Supplément chantilly	0,5€
		Option frappé	0,5€

### Thé

Imperial Wu	4€	Jardin de Gaya	4€
Thé vert gunpowder. Menthe douce et poivrée.		Thé vert Sencha et Chunmee de Chine. Fruité et rond.	
Lumbini Royal	4€	Kapha	4€
Thé noir Earl Grey parfum. Bergamote.		Infusion au Gingembre, Eucalyptus & Poivre Noir.	



B A B E

Boire. Manger.