

LA VIE EN ROUGE

MANGER | TRINQUER | VIBRER

Ici, on ne fait pas de grands discours.

**On vous propose des producteurs
que l'on aime, des créations soignées
et précises, et des plats pensés pour être
partagés : simplement et généreusement.**

**La suite vous appartient.
Prenez le temps !**

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises (ttc), services compris.
Eau potable gratuite servie sur demande.

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

La liste des allergènes est consultable à tout moment.

LES COCKTAILS D'INSPIRATION CLASSIQUE | 12 €

Vif, audacieux et subtilement enivrant

Mule de Paris | *Inspiré du Moscow Mule*
Vodka, citron vert, ginger beer, absinthe

Doux, vif, un peu frondeur

Le Roncier | *Inspiré du Bramble*
Gin, orgeat, citron vert, liqueur Açai

L'énergie du café, la douceur d'un cocktail

Fissa Martini | *Inspiré de l'Espresso Martini*
Blanche d'Armagnac, Café, fève de tonka

Fruité, gourmand et irrésistiblement sexy

Frivole Martini | *Inspiré du Pornstar Martini*
Gin, fruit de la passion, vanille, poivre,
servi avec un shot de crémant

Amer, puissant mais sophistiqué

Le Comte Rouge | *Inspiré du Negroni*
Eau-de-vie de cidre, bitter, vermouth

Frais, herbacé, raffiné

Fraîche 75 | *Inspiré du French 75*
Gin, Aneth, citron vert, crémant de bourgogne

Pêche canaille, bulles qui déraillent

Splash | *Inspiré du Spritz*
Bitter, Rinquinquin pêche, crémant, eau gazeuse

Frais, lumineux, avec un p'tit goût de soleil

P'tit Doré | *Inspiration du patron*
Saussignac, tranche d'orange, bien glacé



LES COCKTAILS D'INSPIRATION CLASSIQUE SANS ALCOOL | 10 €

*Ça pétille, ça réveille, et ça garde l'esprit comptoir
sans perdre le nord*

Titi Parigot | *Inspiré de l'Americano*
Sober Spritz 0,0%, Sober Bitter 0,0%, eau gazeuse,
agrumes

Un p'tit dur au cœur tendre

Gavroche | *Inspiré de l'Amaretto Sour*
Sober Amaretto 0,0%, orange, citron, cannelle,
aquafaba

LES COCKTAILS SIGNATURE | 14 €

Un rouge qui chante, avec une âme de poète.

La vie en Rouge
Cassis, vin rouge, vermouth, fleur de sureau,
verjus, menthe fraîche

*Un Sour bien ficelé, un brin bourru,
mais plein de tendresse.*

Paname Sour
Whisky, kumquat, gentiane, verjus, brouilly

*Un p'tit câlin qui voyage, doux, rond,
qui s'installe et prend son temps.*

Punch Velour
Cognac, Saint-Raphaël, banane, coco, hibiscus.

*Ça pétille, ça croque, ça claque, et ça ravigote
comme une bonne bouffée d'air frais.*

La Belle du verger | *avec ou sans alcool*
Eau-de-vie de cidre, soda pomme concombre,
aneth, cardamome

*Ça part du Sud-Ouest, ça voit du pays,
et ça revient avec du caractère.*

Le Gascon en vadrouille | *avec ou sans alcool*
Blanche d'Armagnac, Picon, ananas, framboise,
sarrasin, balsamique



Notre équipe se tient à votre disposition pour
réaliser le cocktail classique de votre choix
(dans la mesure du possible)

Laissez-vous guider par leurs conseils
et suggestions.

LES APÉRITIFS À BASE DE VIN | 7 cl

La Quintinye | *Rouge ou Blanc* 7 €
Vermouth riche et gastronomique,
à base de pineau des Charentes

Dolin | *Rouge ou Blanc* 7 €
Vermouth historique de Chambéry,
profil léger et élégant

Noilly Prat Dry 7 €
Référence historique du dry vermouth français,
de la ville de Marseillan

Rinquiquin | *Pêche ou Noix de Saint-Jean* 7 €
Apéritifs provençaux traditionnels
à base de vin et fruits

Double Jus 30 & 40 9 €
Version contemporaine
du pommeau de Normandie

LES APÉRITIFS AMERS | 7 cl

Dolin Bitter 7 €
Bitter moderne de Chambéry,
avec une amertume nette et maîtrisée

Picon 7 €
Icône populaire français, produit en Alsace,
marqué par une amertume douce
et l'orange amère

Avèze 8 €
Liqueur de gentiane traditionnelle
des montagnes d'Auvergne

Jeannette 9 €
Gentiane douce et accessible
produit en Normandie

LES APÉRITIFS ANISÉS | 4 cl

Henri Bardouin 7 €
Pastis de Provence aux multiples plantes
et épices, profond et intensément aromatique

Absinthe La Fée - Blanche 10 €
Absinthe cristalline, droite et précise,
dominée par l'anis vert et le fenouil,

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL | 7 cl

Sober Spirits
Une approche innovante du sans alcool, alliant
techniques de distillation et précision aromatique
pour retrouver l'expérience des grands spiritueux.

Sober Bitter 0,0% 8 €
Une interprétation sans alcool du bitter,
mêlant amertume délicate, agrumes
et complexité végétale.

Sober Spritz 0.0% 8 €
Alternative sans alcool au spritz, fraîche
et légèrement amère, aux notes d'agrumes
et d'herbes.

Sober Amaretto 0,0% 8 €
Une interprétation sans alcool de l'amaretto,
mêlant douceur d'amande et notes délicatement
toastées.

Sober R 0,0% 8 €
Une interprétation sans alcool du rhum,
mêlant douceur de canne, épices chaudes
et légère rondeur boisée.



LES GINS | 4 cl

Fair 10 €

Gin Bio de Charente, issu du commerce équitable. Net, équilibré, aux notes d'agrumes.

Madlord 13 €

Gin élégant et précis, produit à Dijon. Poivré, aromatique, avec du caractère, qui se révèle « On The Rocks ».

Belle Rive 12 €

Gin méditerranéen. Un véritable bouquet floral aromatique contrebalancé par la fraîcheur des agrumes.

Sabs 12 €

Distillé en Bourgogne sur une base vinique. intense, herbacé, légèrement sauvage.

Distillerie de l'Arbre Sec

Distillerie parisienne artisanale, élaborant des spiritueux en petites séries, à l'équilibre précis et aux arômes élégants.

L'Étoile 13 €

Brioché, vanillé et épicié.

Charlott's ink 12 €

Résineux, végétal et citronné.

Le Soleil 13 €

Floral, expressif et fruité.

LES VODKAS | 4 cl

Fair 8 €

Vodka Bio distillée en Charente à base de quinoa issu du commerce équitable. Douce, équilibrée, légèrement céréalière.

Guillotine Original 10 €

Distillé dans la région de Cognac, à base de vin (ugni blanc). Pure, nette, d'une grande finesse.

Guillotine Héritage 13 €

Vodka Original est cette fois-ci vieillis en fût de chêne. Ronde, subtile, aux notes délicatement toastées.

CALVADOS PAYS D'AUGE ET EAUX-DE-VIE DE CIDRE | 4 cl

Eaux-de-vie de cidre 30 & 40 9 €

Frais, fruité, avec une belle vivacité de pomme.

Roger Groult | 8 ans 9 €

Rond et équilibré, aux notes de pomme cuite, de vanille et de bois léger.

Roger Groult - Vénérable | minimum 18 ans de vieillissement 16 €

Riches, boisés, aux arômes de pomme confite et d'épices.

LES LIQUEURS | 4 cl

Fair 8 €

Liqueurs engagées issues du commerce équitable, élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, alliant qualité, traçabilité et respect des producteurs | Kumquat, café, Passion, Fleurs de sureau

Liqueurs de fruits Merlet 8 €

Maison française reconnue pour ses liqueurs de fruits, alliant intensité aromatique, pureté du fruit et grande précision | Cassis, mûre, framboise, pêche, Amaretto

Chartreuse Verte 10 €

Liqueur de plantes élaborée par les moines chartreux, puissante et complexe, mêlant herbes, épices et fraîcheur mentholée.

Bénédictine 8 €

Liqueur historique aux plantes, riche et complexe, mêlant miel, épices et notes herbacées.

Cointreau 8 €

Liqueur d'orange claire et précise, aux arômes nets d'écorce et de zeste frais.

Grand Marnier Cordon Rouge 8 €

Alliance d'orange amère et de Cognac, ronde et structurée, avec une belle longueur.

Menthe Pastille 8 €

Liqueur de menthe fraîche, vive et intense, avec une sensation rafraîchissante marquée.

Les tonics et mixers sont offerts avec les spiritueux, à raison d'un par dose.

Les tonics et mixers sont offerts avec les spiritueux, à raison d'un par dose.

LES RHUMS | 4 cl

La Favorite Cœur de Canne | Martinique 9 €
Vif, pur, intensément végétal.

La Favorite 4 ans VSOP | Martinique 11 €
Rond, boisé, aux notes de canne mûre.

Trois Rivières Canne Brûlée | Martinique 9 €
Fumé, intense, au caractère marqué.

Savana Intense | La Réunion 8 €
Puissant, structuré, très aromatique.

HSE | Martinique 12 €
Équilibré, élégant, subtilement épicé.



LES WHISKIES | 4 cl

Les Chaumes – De Coperies 12 €
Blended malt de Charente-Maritime.
Rond, gourmand, aux notes céréalières et boisées.

Bellevoie Rouge 10 €
Triple malt français vieilli de 5 à 8 ans, et affiné en fûts de Grands Crus.
Profil intense, fruité, élégant et complexe.

Benjamin Kuentz – Végétal Musette 15,50 €
Single malt charentais affiné en ex-fût de Cognac.
Frais, herbacé, aux accents verts et maltés.

Benjamin Kuentz D'un Vert Printanier 15,50 €
Single malt de Lorraine affiné en ex-fût de Cognac et de Bourbon.
Vif, floral, avec une belle fraîcheur végétale.

Twelve - Basalte 16 €
Single Malt de l'Aubrac, assemblage de whiskies vieillis en ex-fût de vin rouge, Cognac, Pineau des Charentes, PX et fût neuf.
Whisky aux accents minéraux et légèrement fumés, sec et structuré.

LES COGNACS | 4 cl

Gautier VS | mini. 2 ans de vieillissement 8 €
Vif et fruité, aux notes de raisin frais, de vanille et de bois léger.

Martell VSOP | mini. 4 ans de vieillissement 12 €
Rond, boisé, aux notes de canne mûre.

Bourgoin Cognac Verseau 14 €
mini. 2 ans de vieillissement
Fumé, intense, au caractère marqué.

Delamain - XO Pale & Dry 18 €
mini. 10 ans de vieillissement
Complexe et raffiné, sur le rancio, les épices et les fruits secs.



LES BAS ARMAGNACS | 4 cl

Laballe Vital | Blanche d'Armagnac 8 €
Vive, florale, sur le raisin frais et une belle tension.

Laballe Résistance 100 % Baco 11 €
Puissant, structuré, aux notes de fruits mûrs et d'épices.



LES EAUX-DE-VIE DE FRUIT | 4 cl

Kirsch G. Miclo - Vieux Grande Réserve | Alsace 8 €
Intense et élégante, Cerise noire mûre, noyau, légères notes florales et une pointe épicée.

Poire Williams Sabs | Bourgogne 8 €
Pure et expressive, sur le fruit croquant et juteux.

Vieille Prune de Souillac | Occitanie 9 €
Ronde et gourmande, aux notes de prune confite et d'amande.

LES BIÈRES

À LA PRESSION | 25 cl et 50 cl

La Parisienne

La parisienne, est une brasserie artisanale parisienne, alliant authenticité, fraîcheur et savoir-faire.

La Parisienne IPA | 25 cl 6 € | 50 cl 10 €

Houblonnée, fraîche, aux notes d'agrumes et d'amertume fine.

La Parisienne Blonde | 25 cl 5,50 € | 50 cl 9 €

Légère et équilibrée, aux notes céréalières et maltées.

La Parisienne Blanche | 25 cl 5,70 € | 50 cl 9,20 €

Fraîche et délicate, aux notes d'agrumes et d'épices douces.



LES BIÈRES

À LA BOUTEILLE | 33 cl

La Parisienne

La parisienne, est une brasserie artisanale parisienne, alliant authenticité, fraîcheur et savoir-faire.

La Parisienne Ambrée 8 €

Ronde et maltée, aux notes légèrement caramélisées.

La Parisienne IPA 8 €

Vive et houblonnée, sur les agrumes et une belle fraîcheur.

La Parisienne Sans Alcool ?? €

Légère et rafraîchissante, avec une belle expression céréalière



LES CIDRES

À LA BOUTEILLE | 33 cl

Goëlan Brut 8 €

Sec et rafraîchissant, aux notes de pomme fraîche et de fine amertume.



LES EAUX | 50 cl et 75 cl

Abatilles plate | 50 cl 5,50 € | 75 cl 8 €

Abatilles pétillante | 50 cl 5,50 € | 75 cl 8 €

LES SOFT |

Boissons Uma | 33 cl 6 €

Maison française de sodas bio, privilégiant des recettes naturelles, peu sucrées et inspirées des plantes et agrumes.

- Uma cola
- Uma limonade
- Uma orangeade
- Uma rooibos
- Uma energie

Coca-cola zéro | 33 cl 6 €

Perrier | 33 cl 6 €

Soda Hysope | 20 cl 6 €

Maison française de mixers premium élaborés avec des ingrédients naturels, offrant fraîcheur, finesse et équilibre.

- Tonic
- Ginger ale
- Ginger Beer



LES THÉS GLACÉS

AROMATISÉS | 25 cl / 6 €

Thé noir glacé gingembre citron vert bio

Thé blanc glacé litchi et hibiscus bio

Thé glacé maison du moment



LES KOMBUCHA

ARCHIPEL | 33 cl / 6,50 €

Kombuchas artisanaux français, frais et vivants, élaborés à partir d'infusions naturelles et de fermentation maîtrisée.

Archipel – Feuille de Figuier

Végétal et délicat, aux notes fraîches de feuille de figuier.

Archipel – Nature

Vif et rafraîchissant, avec une belle acidité naturelle.



JUS DE FRUITS ET NECTAR

PATRICK FONT | 25 cl / 6,50 €

Maison française de jus artisanaux reconnue pour la qualité de ses fruits, ses recettes sans artifices et son expression pure du goût :

Ananas, Abricot, Fraise, Pomme, Tomato

LES BOISSONS CHAUDES |

Café joyeux

Maison française engagée proposant cafés de spécialité, thés et infusions soigneusement sélectionnés, dans une démarche artisanale et inclusive.

Cafés

• Espresso	3,80 €
• Noisette	3,90 €
• Double espresso	6 €
• Café allongé	3,80 €
• Café au lait	5,50 €
• Café macchiato	5,90 €

Chicorée 5,50 €

Nature | Guarana | Cacao & céréales

Thé et infusion 5,90 €

Matcha latte 6 €

Chai latte 6 €

Supplément lait végétal (avoine, soja, coco) : 0,50 €

LES RECETTES GOURMANDES | 8 €

Le bonbon

Lait au choix, crème de pistache, chocolat blanc

Latte miel et caramel

Espresso, caramel, miel, lait au choix

LE COCKTAIL CHAUD | 10 €

Ça réchauffe doucement, ça réveille proprement, et ça finit tout en douceur.

French Coffee

Whisky français, café, sucre, crème fouettée



Envie de fraîcheur ? Toutes nos boissons chaudes peuvent se servir frappées !

LE SNACKING |

Planche de charcuterie française 24 €
Assortiment de charcuterie

Planche de fromage affiné de nos régions 22 €
Assortiment de fromages français

Escargots de bourgogne label rouge par 6 | 12 € par 12 | 18 €
Beurre d'ail et persil

Tartinade du moment | 80g 9 €
au poulet croustillant

Cœur de saumon de la Maison Borvo 16 €
Crème de raifort au yaourt et fines herbes, roquettes

Pâté en croûte du moment 14 €
Coulis de cornichons, cœur de romaine

Les frites maison 6 €
Sauce 50 / 50 (tomato/barbecue)

Salade Caesar 12 € | version plat : 19 €
au poulet croustillant

Croque-monsieur 14 €
Comté 24 mois, jambon de paris, béchamel, Frites maison et mesclun de salade

Club sandwich poulet 17 €
Frites maison et mesclun de salade

Club sandwich saumon fumé de la Maison Borvo 19 €
Frites maison et mesclun de salade

Baba au rhum 10 €

Flan pâtissier 10 €
À la vanille de Madagascar

Mille-feuille 12 €

Mousse au chocolat 10 €
Et pépites grands crus

Paris-Brest 12 €

Salade de fruits 10 €

Sorbet et crèmes glacées artisanales

1 boule 3,50 € | 2 boules 6 € | 3 boules 8,50 €

Crème glacée : Vanille bourbon, chocolat noir gianduja, Confiture de lait et sel de Camargue, miel et pignon de pain

Sorbet : Abricot monts et coteaux du lyonnais, citron pressé, mangue Alphonso Impala