





















LES VINS

		12 cl	46 cl	75 cl
ROSÉS	 Demoiselle Sans Gêne, IGP Méditerranée <i>Merlot, Syrah et Carignan</i>	5	17,5	25
	 Domaine St-Julien-Les-Vignes, AOC Coteaux d'Aix en Provence <i>Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault</i>	5,5	19,3	27,5
BLANCS	 Cheninposteur, Val De Loire <i>Anjou blanc AOP</i>	5,5	19,3	27,5
	 Verdicchio dei Castelli di Jesi, Casal Farneto <i>Verdicchio DOC Classico</i>	6	21	30
	 Millebuis AOP Bourgogne côte chalonaise <i>Chardonnay</i>	6,8	23,8	34
	 Petite Amoureuse, Jérôme Galaup, Tarn <i>Vieille vigne de Muscadelle</i>	7,5	26	37
	 Car la nature est belle 2018, Domaine Olivier Carl <i>Alsace AOC, Riesling</i>	8	28	40
	 Male tears <i>100% Riesling</i>	-	-	44
	 Sant'Ellero Bianco 2021, Cooperativa La Ginestra <i>IGT Toscano Bianco, Trebbiano, Chardonnay, Malvasia</i>	7	24,5	35
 P*tes Féministes, Les Cuvées Militantes de Vins & Volailles <i>Macération Gewurztraminer, Muscat</i>	-	-	37	
ORANGES	 L'insouciant, Camille Cayran <i>AOC Côtes du Rhône, Grenache, Syrah, Carignan</i>	5,5	19,3	27,5
	 Tranche Sudiste, Philippe Jambon <i>Grenache, Syrah</i>	6,7	23,5	33,5
	 A Toi Nous II 2021, Andréa Calek <i>Vin de France rouge, Ardèche, Grenache, Syrah</i>	6,7	23,5	33,5
	 Sant'Ellero Chianti 2020, Cooperativa La Ginestra <i>DOCG 2020 Chianti, 100% Sangiovese</i>	7	24,5	35
	 Troc 2021, Château Combrillac <i>AOC Bergerac, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	7,4	25,9	37
	 Faugères Tradition 2019, Clos Fantine <i>AOC Faugères, Carignan, Syrah</i>	9	31,5	45
	 Côte de Brouilly, Bonnet Cotton <i>AOC Côte de Brouilly, 100% Gamay</i>	-	-	45
	 Prosecco Extra Dry, Riccadonna	7	-	35
PÉTILLANTS	 La Ferme du Vert, L'Angelou Blanc <i>Vin pétillant naturel de France</i>	8	-	40
	 Saperlipopet, Damien Bureau, 2020 <i>Vin pétillant naturel de France</i>	-	-	40
	Champagne Jacquart Brut, Reims <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	12,5	-	75
	Champagne Jacquart Rosé, Reims <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	-	-	85
	Champagne Jacquart Blanc de Blanc, Reims <i>Chardonnay</i>	-	-	100

Les Mules	8
Peroni 50 cl	5,5
Bouteille Maison P,I,P, DDH IPA	6,5
Charitea / Lemonaid	4

LES BOISSONS

LA CAFÉTERIE

Expresso / allongé / déca	2,3
Noisette	2,5
Café crème / double expresso / flat white / latte	4
Capuccino	4,5
Café ou choco frappé / Chai Latte	5
Chocolat chaud	5
Café viennois	4,5
Choco viennois	5,5
Thés	4
À Fleur de Peau (thé blanc, pétales de fleurs), London Zam (earl grey), Double Jeu (thé noir, amandes, noix torréfiées), Rehab (thé vert, gingembre, citronnelle), Le Vent en Poupe (thé vert, menthe verte), Assam (thé noir), Jasmin (thé vert)	
Infusions	4
La Vie comme elle Vient (hibiscus, pommes, oranges sanguines), A Poings Fermés (camomille, mélisse, citronnelle), La Vie à Pleines Dents (rooibos, pommes, épices douces)	
Lait végétal (avoine)	+0,1

Café et Décaféiné de la Brûlerie de Belleville
Thés et Infusions de la maison Kodama Paris

LES SOFTS

Perrier 33cl	4,5
Community Cola ou Community Cola Sans Sucres 33cl	4,5
Schweppes Tonic canette 33cl	3,5
Bundaberg Ginger Beer 37,5cl	5
Charitea 33cl	4,5
Maté / Thé vert gingembre / Thé noir au citron	
Lemonaid 33cl	4,5
Citron vert / Orange sanguine / Passion	
Jus Menau 25cl	4
Orange / Pomme / Ananas / Tomate / Pêche / Framboise & fraise	
Orange / citron / pamplemousse pressé 25cl	5,5
Diabolo	3
Sirop à l'eau	3
Eau Carola (plate/gazeuse) - Alsace 1L	5,5

LES BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Peroni - Italie	4,2	7,6
Grolsch weizen - Pays-Bas	4,5	8
Meantime IPA - Angleterre	5	9
Monaco	4,2	7,6
Panaché	4,2	7,6
Supp' Picon	0,5	1

BOUTEILLES ARTISANALES

	33 cl
Maison P,I,P, DDH IPA - IPA - Bordeaux	7,5
Maison P,I,P, Super Blanche - Blanche - Bordeaux	7,5
La Parisienne Rousse - Red Ale - Paris	7,5
Deck & Donohue Mission - Pale Ale - Paris	7,5
Cidre Sassy - Brut ou Poiré - Normandie	7,5

Prix en Euros TTC, service compris.

LES COCKTAILS

Expresso Martini	12
Vodka, Kahlua, expresso, sirop de sucre de canne	
Caipirinha	10
Cachaça Ypioca, sucre, citron vert	
Les Mules	10
Vodka / gin / rhum, ginger beer, citron vert, gingembre frais	
Old Fashioned	10
Bulleit Bourbon, angustura, sucre	
Gin Fizz	11
Gin Bombay, jus de citron jaune, sucre, eau gazeuse	
Tommy's smoky Margarita	13
Mezcal, jus de citron vert, sirop d'agave	
Les Tonic	9
Gin / Vodka / Suze, tonic, citron jaune	
Ti Punch	8
Rhum Damoiseau, sucre, citron vert	
Les Spritz	9
Aperol / Campari (+1€) / Saint-Germain (+2€), Prosecco, eau gazeuse	
Negroni	10
Gin Bombay, Campari, Vermouth rosso	
Les Sour	12
Pisco / Mezcal / Amaretto, jus de citron vert, blanc d'œuf, sucre, angustura	
Mai tai	13
Rhum Damoiseau, Rhum Sailor jerry, triple sec, orgeat, jus de citron vert	

Le Bec	7
Ginger Beer, jus de citron vert, confiture d'abricot, basilic	
La Griffe	7
Jus de pommes, jus de cranberry, purée de fruits rouges, miel	

LES ALCOOLS

Ricard	4	Get 27	7
Pineau	8	Cinzano rouge ou blanc	8
Blanc ou Rouge des Charentes		Calvados Christian Drouin	9,5
Poire et prune Miclo	9	Chartreuse verte	10
Kir pêche ou cassis	7,5	Cognac Godet V,S,O,P,	12

GIN

Bombay	8	Stolichnaya Red	8
Citadelle	10	Zubrowka Bison	9
Hendrick's	12	42 Below	10
Plymouth	13	Ketel One	11

VODKA

TEQUILA-MEZCAL

Jose Cuervo Reposado	8	Dewar's White Label	9
Mezcal Union Año Joven	12,5	Dewar's 12 ans	12
Tequila Espolon Reposado	16	Jim Beam	8
		Bulleit Bourbon	10
		Bulleit Rye	12,5
		Nikka from the Barrel	13
		Chivas 12 ans	14
		Laphroaig 10 ans	17,5
		Lagavulin 16ans	22

RHUM

Havana anejo 3 anos	8		
Sailor Jerry	8		
Damoiseau	8		
Neisson	9		
Kraken	11		
Clement V,S,O,P,	11		
Diplomatico Reserva exclusiva	14		
		+ Soft	+1