

## SOFTS

Eau plate / pétillante 50cl	3€
Eau plate / pétillante 1l	5€
Chaudfontaine plate 25cl	2,5€
Perrier 20cl	3€
Perrier Citron 20cl	3€
Coca-Cola Regular / Zero	3€
San Pellegrino Aranciata / Limonata	3,5€
San Pellegrino Tonica	3,5€
Fever Tree Ginger Beer	4€
Lipton Icteta	4€
Jus de Paulette Saison	5€
Jus de Paulette Summertime	5€
Jus de Paulette Vitality	5€

## BIÈRES

Peroni	3€
Tripick 6 / Tripick 8	4,5€
Sélection de « Gaston »	

## PROSECCO

La flûte, Brut / Rosé	7€
La bouteille, Brut / Rosé	39€

## CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal	69€
Pommery Brut Royal, la coupe	11€

## APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	4€
Sir Chill 0,0%, San Pellegrino Tonica	8€
Jus de Paulette	5€

## APÉRITIFS

Apéritif maison	7€
Apérol Spritz	8€
Campari Perrier	8€
Campari Tonic	8€
Cinzano Tonic	8€
Cynar Tonic	8€
Cinzano Bianco / Rosso	6€
Carpano Antica Formula	7€
Bellini	9€
Negroni	11€
Americano	11€
Porto Ferreira Bianco / Rosso	6€

## GINs

LieGin Original®	11€
<i>Gin belge LieGin, fruits rouges, San Pellegrino Tonica</i>	
LieGin Violette	11€
<i>Gin belge LieGin, véritable violette de Liège par Gicopa, San Pellegrino Tonica</i>	
LieGin « Bean To Gin »	11€
<i>Gin belge LieGin, Millésime® chocolat, San Pellegrino Tonica</i>	
LieGin Jungle	11€
<i>Gin belge LieGin, jus de Paulette Summertime, ananas, pomme, menthe</i>	
Sir Chill	13€
<i>Gin anglais Sir Chill, San Pellegrino Tonica, arômes de manadrine, vanille et tabac</i>	
Bulldog Gin	10€
<i>Gin anglais Bulldog, fruits de saison et San Pellegrino Tonica</i>	
Bulldog Gin & Tea	12€
<i>Gin anglais Bulldog, San Pellegrino Tonica, thé Harney &amp; Sons, zeste d'orange, cannelle</i>	

## COCKTAILS INTERNATIONAUX

Brugal Cuba Libre	9€
<i>Brugal Añejo, Coca-Cola et citron vert</i>	
Moscow Mule	11€
<i>Vodka Snow Leopard, Fever Tree Ginger Beer, citron vert et menthe fraîche</i>	
Disaronno Mule	11€
<i>Disaronno Amaretto, citron vert, et Fever Tree Ginger Beer</i>	

## VINS AU VERRE

Lupi - Trebiano d'Abbruzzo (Blanc, Bio)	6€
Soave - Vérone (Blanc)	7€
L'été Gascon (Blanc, moelleux)	6€
Lupi - Montepulciano (Rosé, Bio)	6€
Secret of pink - Gris de Camargue (Rosé, Bio)	6€
Lupi - Montepulciano d'Abruzze (Rouge, Bio)	6€
Gerbino - Sicile (Rouge, Bio)	7€



Liste des allergènes : 1. Gluten 2. Lactose 3. Œufs 4. Poissons  
5. Crustacés 6. Mollusques 7. Fruits à coques 8. Arachides  
9. Sulfites 10. Soja 11. Lupin 12. Céleri 13. Moutarde 14. Sésames

## DESSERTS : 11€

*Tiramisu (1) (2) (3)*

*Moelleux au chocolat, coulis framboise et glace à la vanille (1) (2) (3)*

*Café glacé (2) (3)*

*Profiteroles, glace aux noisettes, sauce chocolat (1) (3) (7)*

*Sabayon prosecco (min . 2 cots) (3) (9)*

*Fromages Italiens (2)*

*Irish Coffee (2)*

*Dessert du moment*

### CAFÉS

<i>Ristretto</i>	3€
<i>Espresso</i>	3€
<i>Double Espresso</i>	4€
<i>Lungo</i>	3€
<i>Décaféiné</i>	3€
<i>Capuccino</i>	4€
<i>Irish Coffee</i>	9€

### THÉS HARNEY & SONS

<i>Organic Bangkok</i> <i>Thé vert d'inspiration Thaï, gingembre, noix de coco et vanille</i>	4,5€
<i>Dragon Pearl Jasmine</i> <i>Perles de thé vert parfumé au jasmin et façonnées à la main</i>	4,5€
<i>Hot Cinnamon Spice</i> <i>Thé noir, cannelle, écorces d'orange et clous de girofle</i>	4,5€
<i>Japanese Sencha</i> <i>Thé vert traditionnel du Japon, thé nature</i>	4,5€

*Paris* 4,5€  
*Thé noir, vanille, caramel et cassis,  
avec une touche de bergamote*

*White Vanilla Grapefruit* 4,5€  
*Thé noir, morceaux de pêche et de gingembre,  
aux arômes naturels de pêche*

*Earl Grey Supreme* 4,5€  
*Thé noir et aiguille d'argent  
à huile essentielle de bergamote*

### TISANES HARNEY & SONS

*Chamomile Herbal* 4,5€  
*Tisane de fleurs de camomille d'Egypte*

*Lemon Verbena* 4,5€  
*Tisane de verveine citronnée*

*Mint Verbena* 4,5€  
*Tisane de menthe poivrée  
et verveine citronnée*

*Raspberry Herbal* 4,5€  
*Tisane de baies d'églantier,  
hibiscus et feuilles de framboisier  
parfumées à la framboise*

*Rooibos Chai* 4,5€  
*Rooibos d'Afrique du sud  
aux épices indiennes : cardamome,  
cannelle et clous de girofle*

## GRAPPA CLASSIQUES

<i>Grappa Morbida</i>	6€
<i>Grappa Di Stato Blanche</i>	9€
<i>Grappa Di Stato Reserva</i>	11€
<i>Grappa Le Dic'Otto Lune</i>	7€
<i>Grappa Amarone</i>	9€
<i>Grappa Chardonnay</i>	8€
<i>Grappa Gewurztraminer</i>	9€

## DIGESTIFS ITALIENS & INTERNATIONAUX

<i>Amaretto Disaronno</i>	6€
<i>Amaretto Disaronno Velvet</i>	6€
<i>Limoncello Di Capri</i>	5€
<i>Sambuca Molinari</i>	6€
<i>Sambuca Molinari Caffè</i>	6€
<i>Amaro Branca Menta</i>	6€
<i>Amaro Fernet Branca</i>	6€
<i>Amaro Averna</i>	6€
<i>Amaro Cynar</i>	6€
<i>Amaro Braulio</i>	6€
<i>Amaro Casa Gasparini</i>	6€
<i>Liqueur Frangelico</i>	5€
<i>Brandy XO 20 ans</i>	9€
<i>Mandarine Napoléon</i>	6€
<i>Rhum Appelton Estate V/X</i>	7€
<i>Rhum Appelton 12 ans</i>	8€
<i>Rhum Brugal Añejo</i>	7€
<i>Rhum Brugal 1888</i>	8€
<i>Rhum Maison La Mauny VOSP</i>	8€

<i>Rhum Trois Rivières</i>	8€
<i>Ambré Finisih Whisky</i>	
<i>Rhum Sir Chill</i>	10€
<i>Belge, arômes de cigare</i>	
<i>Rum Trois Rivières VSOP</i>	9€
<i>Tequila Sauza</i>	7€
<i>Tres Generaciones Plat</i>	
<i>Vodka Russian Standard</i>	7€
<i>Vodka Beluga</i>	10€
<i>Bourbon Jim Beam Black</i>	7€
<i>Bourbon Woodford Reserve</i>	7€
<i>Bourbon Woodford Rye</i>	7€
<i>Blended Scotch Raven</i>	6€
<i>Irish Whiskey Paddy</i>	9€
<i>Scotch Whisky Nikka</i>	9€
<i>Maccallan Double Cask 12 ans</i>	11€
<i>Highland Park 10 ans</i>	9€
<i>Cognac Courvoisier VSOP</i>	7€
<i>Hierbas De Las Dunas</i>	6€

