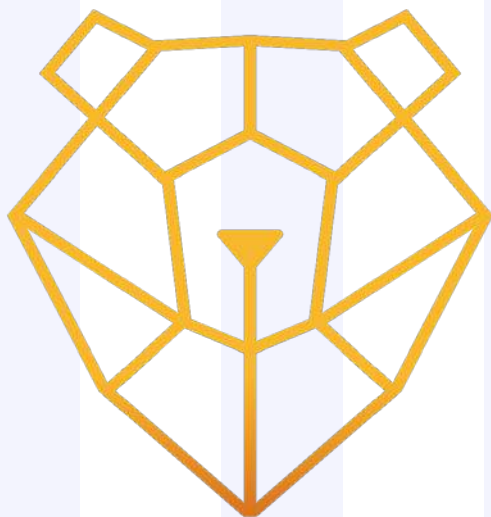




TAPAS

RESTO

CLUB

Votre restaurant festif, pour toutes les occasions !

Afterworks

Tous les jeudis soirs



Soirées à thème

Tous les vendredis soirs

Soirées club

Les samedis soirs



Evènements sur-mesure

Cocktail dînatoire • Repas de groupe • Menu à la carte

Séminaire • Anniversaire • Soirées d'entreprise

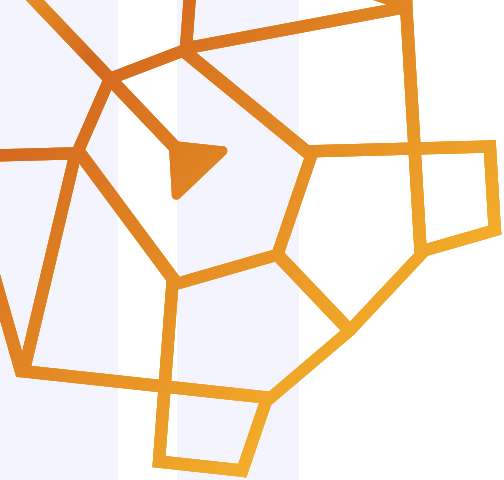
Privatisation totale ou partielle (plusieurs salles disponibles)



Ouvert du lundi au vendredi midi et du lundi au samedi soir

NOTRE CARTE

Tapas | Plats froids | Plats | Desserts | Suggestions



Poulet croustillant aux corn flakes | 17 EUR

Sauce sucrée aux saveurs d'Asie

Camembert rôti au miel et romarin | 16 EUR

Et ses toasts à tremper ! (10 min de cuisson)

Bol de frites de patates douces et tzatziki | 10 EUR

Bol de frites, sauce fromagère | 6.50 EUR

Os à moelle (5 pièces) et ses toasts | 18 EUR

Duo côte de bœuf d'un kilo tranchée | 80 EUR

Et ses trois os à moelle

Fritto misto | 20 EUR

Crevettes , poulpes et calamars frits, sauce tartare

Panier asiatique | 24 EUR

Crevettes Panko, samoussas aux légumes, gyozas frits aux légumes et nems au poulet.

Nos planches sont par là !



Votre restaurant festif du mercredi au samedi !

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

TAPAS



NOS PLANCHES

Planche de charcuteries | 23 EUR

Jambon truffé, chorizo ibérico, spianata romana, jambon Serrano, pâté croute de poulet à la moutarde

Planche de fromages | 21 EUR

Comté, Coulommiers, Tomme de Savoie et Saint-Marcelin de la mère Richard

Planche mixte | 26 EUR

Jambon truffé, chorizo ibérico, spianata romana, jambon Serrano, pâté croute de poulet à la moutarde, Comté, Coulommiers, tomme de Savoie

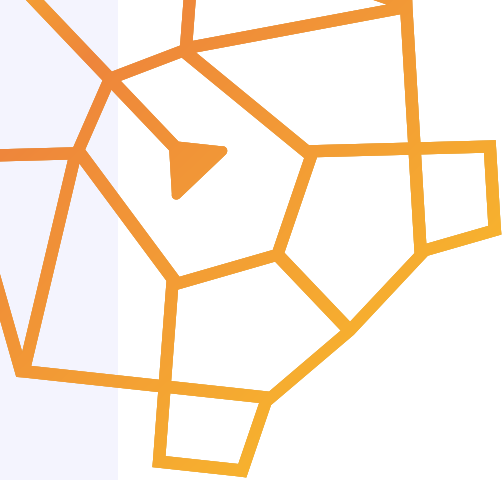
Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

Nous organisons vos évènements privés ou professionnels !

Cocktails dinatoire, menu spécial sur demande à ted.reception@gmail.com

TAPAS



Salade César revisitée | 18 EUR

Salade romaine, filet de poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce César

Salade tartine de chèvre chaud | 19 EUR

Artichauts marinés, tomates confites
et pickles de raisins

Poké bowl | 24 EUR

Crevettes marinées et calamars à la romaine,
cacahuètes, vermicelles de riz, fèves de soja,
carottes râpées, tomates cerises, avocat et sauce thaï

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

« **Les meilleures salades sont faites
avec amour et dégustées avec joie.** »

SALADES



NOS PLATS FROIDS

Tartare de tomates et Burrata | 22 EUR

Pesto basilic, roquette, jambon cru et pains aux olives

Gaufre salée au saumon fumé maison | 20 EUR

Guacamole et son oeuf parfait maison

Carpaccio de boeuf à la thaï | 22 EUR

Mélange de salade et crudités, sauce thaï, graines de sésame,
Servi avec nos frites fraîches

Tartare de bœuf préparé (180 grs) | 20 EUR

ou version XL (300 grs) | 28 EUR

Coupé aux couteaux, servi avec nos frites fraîches
et bouquet de salade

Tartare de thon aux herbes fraîches (180g) | 20 EUR

Citron, gingembre, servi avec nos frites fraîches
et bouquet de salade

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

Votre rendez-vous midi et soir !

**ST
PLA**

FAIT-MAISON

Nos nouveautés

Mi-cuit de thon 250gr snacké à la plancha | 24 EUR

sauce vierge tomates confites, câpres et olives noires

Câpres, olives noires et herbes fraîches, pommes de terre grenaille et légumes du moment

Tentacules d'encornets géantes grillées en persillade | 28 EUR

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

Accord met et vin : Haut Côte de Beaune (verre : 7.5€ / Bouteille : 35€)

Suprême de poulet, cuit à basse température | 24 EUR

sauce moutarde estragon

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

Escalope de cochon XXL - 300g | 19 EUR

Panée façon milanaise, sauce tartare, frites fraîches et bouquet de salade

Accord met et vin : Saint Joseph (rouge) (verre : 7€ / bouteille : 42€)

Wok de nouilles de blé, poulet pané | 22 EUR

Légumes croquants et sauce sucrée aux saveurs d'Asie

Accord met et vin : Macon (Verre : 7.5€ / Bouteille 34€)

Rigatoni à la crème de truffe et copeaux de truffe | 26 EUR

Parmesan et burrata après cuisson

Accord met et vin : Condrieu (verre : 11 € / bouteille 65€)

Côte de bœuf à partager... ou pas ! 1kg | 75 EUR

Sauce du moment, frites fraîches

Super Côte Rôtie (le verre : 14€ / la bouteille 80€ - 0.75cl)

Petit plaisir supplémentaire ? Os à moelle, 5€ la pièce

Entrecôte - 300g | 27 EUR

Servi avec nos frites fraîches et sauce au choix

Accord met et vin : Crozes Hermitage (verre : 6,5 € / bouteille 39€)

Petit plaisir supplémentaire ? Supplément os à moelle, 5€ la pièce

Onglet de bœuf - 300g | 25 EUR

Servi avec nos frites fraîches et sauce au choix

Accord met et vin : Haut Côte de Beaune (bouteille 35€)

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

ST
PLA

NOS SUGGESTIONS

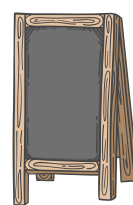
Burger du moment | 19 EUR

Voir avec nos serveurs

Suggestion du moment | 19 EUR

Salade de pêches caramélisées, burrata,
crème balsamique et amandes effilées

NOS FORMULES



Uniquement le midi !

Plat du jour | 13.5 EUR

Dessert du jour | 5.50 EUR

Plat + dessert du jour | 19 EUR

Voir avec nos serveurs

**Pour découvrir notre menu chaque jour,
suivez-nous sur nos réseaux sociaux !**



[letedrestoclub](#)

[Le Ted Restaurant](#)

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

FROMAGES

Fromage blanc faisselle | 6 EUR

Nature, crème ou coulis de fruits rouges

Saint-Marcellin entier “la mère Richard” | 8 EUR

DOUCEURS

Dessert du moment | 9 EUR

Uniquement le soir. Voir nos serveurs.

Fraise façon melba | 9,50 EUR

Fraises fraîches, glace vanille, sorbet fraise, chantilly maison, coulis de fruits rouges

Brioche artisanale façon pain perdu | 9,50 EUR

Caramel beurre salé ou Nutella et glace vanille noix de pécan

Mi-cuit chocolat | 9,50 EUR

coeur framboise chocolat blanc et glace vanille

Tiramisu sauce Nutella Spéculoos | 9 EUR

Baba au rhum et sa chantilly maison | 9,50 EUR

Café / Thé gourmand | 9 EUR

Salade de fruits frais | 8,50 EUR

Glaces

Vanille, chocolat, noix de pécan, caramel beurre salé, café, fraise, pistache, framboise, citron, passion, rhum raisin

1 boule | 4 EUR

3 boules | 9.50 EUR

2 boules | 7 EUR

Gâteau anniversaire disponible sur réservation (une semaine à l'avance).

8€ la part (à partir de 8 parts).

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.

DESSERTS

ORIGINE DES VIANDES



Entrecôte - Irlande

Onglet - Irlande

Filet de boeuf - France

Tartare de boeuf France

Carpaccio de boeuf - France

Steak haché - France

Côte de bœuf - France

Suprême de poulet - France

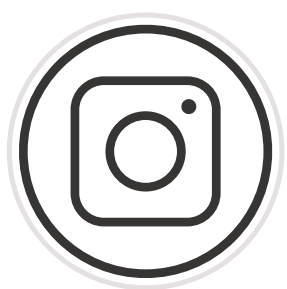
Volaille : France

Escalope de cochon - UE

Os à moelle - France

Effiloché de cochon - France

**Pour découvrir notre menu chaque jour,
suivez-nous sur nos réseaux sociaux !**



[letedrestoclub](#)



[Le Ted Restaurant](#)

NOS BOISSONS

Vin | Cocktails | Softs | Club | Boissons chaudes...

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.

NOS VINS AU VERRE

12.5 cl

Maison Saint Marguerite (rosé) AOP

Label bio - Cuvée symphonie 2023

7.5 EUR

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

Teres (rosé) IGP

5.5 EUR

Piscine de rosé

7 EUR

Piscine de rosé Cuvée Symphonie

8.5 EUR

Blanc

Viognier (blanc sec) AOP

Cellier des chartreux - IGP Gard

5.5 EUR

Macon Milly Lamartine AOP (blanc)

Domaine ELOY

7.5 EUR

Saint Joseph (blanc sec) AOP

Cave Saint Désirat

7.5 EUR

XVIII saint Luc 2023- IGP

Cote de Gascogne

7 EUR

Condrieu 2023 AOP (blanc)

Pierre Gaillard

11 EUR

Rouge

Côte du Rhône (rouge) AOP

Cellier des Chartreux

5.5 EUR

Crozes Hermitage (rouge) AOP

Cave de Tain

6.5 EUR

St Joseph (rouge) AOP

Domaine de Bonarieux - 2021

7.5 EUR

Vacqueyras 2022 AOP

Domaine Miramont

7.5 EUR

Côte-Rôtie 2022 AOP (rouge)

Pierre Gaillard

14 EUR

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nos vins contiennent des sulfites.

Nos vins



QUART

Uniquement le midi

25 cl

Teres (rosé) IGP

10 EUR

Viognier (blanc) IGP

Côte du Rhône (rouge) AOP

10 EUR

Cellier des Chartreux - IGP gard

10 EUR

Crozes Hermitage (rouge) AOP

Cave de Tain

11 EUR

POT DE VIN

46 cl

Teres (rosé) IGP

19 EUR

Viognier (blanc) IGP

19 EUR

Côte du Rhône (rouge) AOP

19 EUR

Cellier des Chartreux

Crozes Hermitage (rouge) AOP

20 EUR

Cave de Tain

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BOUTEILLES

75 cl

ROSÉ

Méditerranée “Happy Hour” IGP “Château du Rouet”

28 EUR

Rosé cristal, petits fruits frais au nez, bouche légère et souple.

Maison Sainte Marguerite - “AOP”- 0.75cl Label Bio - Cuvée symphonie 2023

38 EUR

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

Maison Sainte Marguerite - “AOP” - 150cl

75 EUR

Label Bio - Cuvée symphonie 2023 - Magnum

Château Sainte Marguerite - “AOP” - 0.75cl Cru classé, Fantastique 2023

45 EUR

Label Bio et Label Vegan

Un rosé délicat, aux nuances exotiques, de rose, de jasmin et pêche des vignes, une longueur saisissante. Assemblage des meilleures parcelles de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BOUTEILLES

75 cl

BLANC

XVIII saint Luc 2023 IGP

28 EUR

IGP cote de Gascogne

Vin blanc moelleux avec un parfait équilibre, fruité, sucrosité, fraîcheur

Pays d'Oc, Viognier 2023 IGP

28 EUR

Château de Pennautier

Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique.

Macon Milly Lamartine 2023 AOP

35 EUR

Domaine ELOY

Saint Véran 2023 AOP

36 EUR

Gaël Martin, "Les Sables"

Vin de plaisir par excellence, il offre une très grande intensité aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

Saint Joseph 2023 AOP

40 EUR

Domaine Saint Désirat

Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.

Condrieu 2023 AOP

65 EUR

Pierre Gaillard

Déliçats avec des parfums floraux et fruité, complexe.

Viré Clessé 2022 AOP

49 EUR

Domaine Jean Loron

Un éventail d'arômes et de saveurs délicates et subtiles : fleur d'acacia, pierre à feu, amandes grillées, noisette, miel.

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BOUTEILLES

75 cl 150 cl

ROUGE

Côte du Rhône 2023 AOP
Michel Chapoutier, Belleruche

28 EUR

Rouge grenat au nez de fruits rouges et d'épices, ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes et soyeux.

Côte du Rhône 2021 AOP
Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné

- 60 EUR

Pic Saint Loup 2023 AOP
Gérard Bertrand

35 EUR

Une robe sombre, reflétant la densité du vin, aux reflets violets dans les vins jeunes.

Hautes Côtes de Beaune 2023 AOP
Domaine Gilles Labry

35 EUR

Crozes Hermitage 2022 AOP
Domaine des 7 Chemins

39 EUR

Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.

Vacqueyras 2022 AOP
Domaine Miramont

39 EUR

Saint Joseph 2022 AOP
Domaine de Bonarieux

42 EUR

Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.

Mercurey 2020 AOP
Domaine Voarick

45 EUR

Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.

Châteauneuf-du-Pape 2022 AOP
Clos de l'Oratoire

64 EUR 135 EUR

Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.

Côte-Rôtie 2022 AOP
Pierre Gaillard

80 EUR

Vin ample et soyeux aux tanins intense, fondus et murs...

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOS CHAMPAGNES

Coupe de champagne 12cl Mumm	12 EUR
Mumm Brut 0,75L	100 EUR
Mumm Brut Magnum 1,5L	230 EUR
Ruinart Brut 0,75L	130 EUR
Ruinart Rosé 0,75L	180 EUR
Ruinart Blanc de Blancs 0,75L	180 EUR

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

APÉRITIFS

Apérol Spritz | 12.00 EUR

Aperol (6cl), Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Saint Germain Spritz | 12 EUR



St Germain (6cl), Prosecco Martini, eau gazeuse, tranche de citron jaune

Spritz Italicus | 12 EUR

Liqueur de bergamote (6cl), Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron vert

Mojito | 12 EUR

Classique ou fruits rouges ou passion.

Rhum Havana Club Especial (6cl), menthe, angostura sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

Spritz time !



À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COCKTAILS

Hors service du midi

Cocktail du moment | 13 EUR

3cl de St Germain, 2 cl de rhum blanc, 1cl de citron
4cl de purée de pomme, 4cl de jus de pomme, 1cl de vanille

VODKA

Long Island Iced Tea | 14 EUR

Vodka (2cl), tequila(2cl), rhum blanc (2cl), gin (2cl),
cointreau (2cl), citron vert, coca-cola

Sex on the Beach | 13 EUR

Vodka (3cl), liqueur de pêche (3cl) jus d'ananas,
jus de cranberry

Porn Star Martini | 13 EUR

Vodka (4cl), liqueur de fruit de la passion (2cl), jus de
citron vert, purée de fruit de la passion (4cl), sirop de
vanille (+shooter de Prosecco)

Moscow Mule Grey Goose | 14 EUR

Vodka Grey Goose (6cl), citron vert, ginger beer

Raspberry Paloma | 13 EUR

Purée de framboise (4cl), Vodka (4cl), jus d'ananas
(6cl), citron (2cl), top ginger beer

Blue Lake | 13 EUR

Purée de pommes (4cl), Cucraçao (3cl), Manzana (3cl),
jus de citron (2cl), top limonade

Rendez-vous du mercredi au samedi, pour nos soirées festives !

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COCKTAILS

Hors service du midi



RHUM

Hurricane | 13 EUR

Rhum blanc (3cl), rhum brun “Kraken” (2cl), Amaretto (2cl), jus d'orange, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, grenadine, citron vert

Pina Colada | 13 EUR

Rhum Havana Club Especial (3cl), purée de coco, jus d'ananas, Malibu (3cl)

Mojito | 12 EUR

Classique ou fruit rouge ou passion.

Rhum Havana Club Especial (6cl), menthe, angostura, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

Cuba Libre | 12 EUR

Rhum Havana Club Especial (6cl), citron vert, coca

Diplotea | 14 EUR

Diipomatico blanc (4cl), sirop de pêche (2cl), thé menthe maison, citron

Cacao daïquiri | 13 EUR

Diplomatico brun (3cl), crème de cacao blanc (3cl), sucre (2cl), jus d'orange (6cl)

TEQUILA



Margarita | 13 EUR

Tequila Patron, (4cl), Cointreau (2cl), citron (3cl), sucre (2cl)

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Cocktails à partir de 18h

COCKTAILS

Hors service du midi

GIN

Le sous-côté 🕶️ | 13 EUR

Bombay citron (4cl), sucre liquide (1cl), top Schweppes pomelo

Tony's | 13 EUR

Gin infusé au basilic (4cl), Saint-Germain (2cl), jus de citron (2cl), sucre (2cl), jus de fraise (2cl)

Raspberry Daiquiri | 13 EUR

Gin Bombay bramble (4cl), purée de framboise, citron vert, sucre

Bissap | 13 EUR



Bombay Sapphire (3cl), Saint Germain (3cl), Schweppes hibiscus, citron vert

SOUR

Gin, Whisky, Vodka ou Amaretto Sour | 13 EUR

Alcool au choix (6cl), citron vert, sucre, blanc d'oeuf, angostura

AUTRES

Apple jack's | 14 EUR

3cl de purée de fruit rouge, 2 cl de sucre, 2 cl de citron vert, 4cl de Jack apple, 2cl d'Amaretto, Top ginger beer

Apple Martini | 14 EUR

Vodka (2cl), Manzana (4cl), jus de citron (2cl), sirop de noisette (2cl), purée de pomme (4cl)

Mètre de shooter | 50 EUR

Pornstar, Teq paf, madeleine, Get 27, pina colada

10 shooters Tequila Patron | 60 EUR

Panaché de Tequila Patron Anejo, Silver et Reposado + quartiers de citron et sel

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



MOCKTAILS

Hors service du midi

SANS ALCOOL

Thé glacé maison | 8.50 EUR

Saveur menthe pêche

Virgin Mojito | 8.50 EUR

Menthe, citron vert (2cl), sucre de canne (2cl), eau gazeuse (12cl)

Virgin Colada | 8.50 EUR

Purée de coco (4cl), jus d'ananas (12cl), sirop de sucre de canne (2cl)

Virgin Martini Spritz | 8.50 EUR

Floréal (blanc) ou Vibranté (rouge) 4cl, Tonic

Red flower | 8.50 EUR

Purée de framboise (3cl), sirop de fraise (2cl), jus de fraise (4cl), top Schweppes hibiscus

Apple Freeze | 8.50 EUR

Purée de pomme (4cl), jus de pomme (4cl), sirop de sureau (3cl), jus de citron (2cl), Perrier

**Rendez-vous du mercredi au samedi,
pour nos soirées festives !**

BIÈRES PRESSION

25 cl

50 cl

Panaché	4,50 EUR		7,50 EUR
Heineken	4,50 EUR		7,50 EUR
Picon, Monaco	4.90 EUR		8.90 EUR
Affligem Blonde	4.90 EUR		8.90 EUR
Affligem de printemps	4.90 EUR		8.90 EUR
Desperados	5,50 EUR		9,50 EUR
Bière du moment NEPO	5,50 EUR		9,50 EUR

Voir avec nos serveurs

BIÈRES BOUTEILLES

33 cl

NEPO BLANCHE COMBAWA

7.90 EUR

Nos bières contiennent du gluten.

À consommer avec modération, l’abus d’alcool est dangereux pour la santé.

SOFTS

Sirop à l'eau 25cl (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise)	3,00 EUR
Limonade 25cl	4,40 EUR
Diabolo 25cl	4,70 EUR
Coca-Cola 33cl	4,40 EUR
Coca-Cola Zéro 33cl	4,40 EUR
Orangina 25cl	4,40 EUR
Schweppes Tonic 25cl	4,40 EUR
Schweppes Agrumes 25cl	4,40 EUR
Perrier 33cl	4,40 EUR
Fuze Tea 25cl	4,40 EUR
Pago 20cl Fraise, pomme, abricot, tomate, orange, ananas et ACE	4,40 EUR
Redbull Blue Energy Drink (25cl)	6 EUR
Redbull Red Edition (25cl)	6 EUR
Redbull Sugar Free (25cl)	6 EUR
Redbull Apricot (25cl)	6 EUR

Supplément sirop (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) - 0,30€

Supplément tranche de citron - 0,10€

EAUX MINÉRALES	50 cl	1L
Vittel	4.50 EUR	7.50 EUR
San Pellegrino	4.50 EUR	7.50 EUR

BOISSONS CHAUDES

Café 2.20 EUR

Décaféiné 2.50 EUR

Café serré 2.20 EUR

Café allongé 2.30 EUR

Café noisette 2.30 EUR

Café double 4 EUR

Thé bio 4.50 EUR

Noir Earl Grey Flower

Vert Menthe

Vert Gunpoowder

Thé Noir Fruits rouges

Infusions 4.50 EUR

Verveine Menthe

Verveine

Tilleul

Camomille

SPIRITUEUX – 4CL



WHISKY

	11 EUR
Ballantine's	13 EUR
Jack Daniels	14 EUR
Craigellachie 13 ans	14 EUR
Angel's Envy Bourbon	13 EUR
Jack Miel ou Jack Fire ou Jack Apple	

VODKA

Wyborowa	11 EUR
Wyborowa Red bull	13 EUR
Grey Goose	13 EUR
Grey Goose Red bull	15 EUR

RHUM

Havana Club 3 ans	11 EUR
Havana Club 7 ans	13 EUR
Havana Club Especial (ambré)	11 EUR
Diplomatico	13 EUR
Don Papa	14 EUR
Kraken Black Spiced	13 EUR
Santa Teresa 1796	14 EUR
Bacardi 10 ans	13 EUR

**Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,
sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"**

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SPIRITUEUX – 4CL

GIN



Beefeater	12 EUR
Bombay Sapphire	14 EUR
Bombay Bramble	14 EUR
Bombay citron pressé	14 EUR
Bombay premier cru	15 EUR
Gin Mare	15 EUR

TEQUILA



El camino real	11 EUR
Téquila Patron Silver	13 EUR
Téquila Patron Reposado	15 EUR
Téquila Patron Anejo	15 EUR

**Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,
sont à un prix plus élevé. Voir fiche “Club”**

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LIQUEURS &

DIGESTIFS – 4CL

APERITIFS

Pastis (2cl)	4 EUR
Ricard (2cl)	4 EUR
Kir (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12cl	6.5 EUR
Martini (blanc, rouge, Fiero) 6cl	6 EUR
Porto (blanc, rouge) 6cl	6 EUR
Kir Royal 12cl	12 EUR
Malibu 4cl	11 EUR

DIGESTIFS – 4CL

Liqueur menthe poivrée (maison Jacoulot)	10 EUR
Liqueur abricot (maison Jacoulot)	12 EUR
Bailey's	8 EUR
Limoncello	8 EUR
Poire	10 EUR
Amaretto	8 EUR
Cognac	10 EUR
Chartreuse verte ou jaune	11 EUR
Genepi	11 EUR
Armagnac	10 EUR
Get 27, 31	8 EUR
Get citron menthe	8 EUR

**Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,
sont à un prix plus élevé. Voir fiche “Club”**

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BOUTEILLES – 0,70CL

Servies avec deux softs

WHISKY

Ballantine's	100 EUR
Jack Daniel's	130 EUR
Jack Daniel's Miel	130 EUR
Jack Daniel's Fire	130 EUR
Jack Daniel's Apple	130 EUR
Magnum Jack Daniel's 150cl	280 EUR

VODKA

Absolut	100 EUR
Grey Goose	130 EUR
Magnum Grey Goose 175cl	280 EUR
Jeroboam Grey Goose 300cl	670 EUR
Rehoboam 450cl	1000 EUR
Mathusalem Grey Goose 600cl	1250 EUR
Red Bull en supplément. 25€ le pack.	

RHUM

Havana Club 3ans (blanc)	100 EUR
Havana Club Especial (ambré)	100 EUR
Diplomatico	140 EUR
Bacardi 10 ans	150 EUR

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BOUTEILLES – 0,70CL

Servies avec deux softs

GIN



Gin Beefeater	100 EUR
Bombay sapphire	130 EUR
Bombay premier cru	150 EUR
Gin Mare	180 EUR

AUTRES

Tequila Patron silver ou Reposado	150 EUR
Get 27, Get 31 et Get citron menthe	100 EUR
Menthe poivrée Maison Jacoulot	150 EUR
Menthe poivrée Maison Jacoulot - Magnum	270 EUR
Jagermeister	110 EUR
Pack de Redbull X6	25 EUR

au choix parmi la gamme pour les 6 canettes

Bouteille de soft supplémentaire	10 EUR
---	---------------

Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic,
Cramberry

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CLUB

Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.

VERRES

Get 27 4cl	11 EUR
Get 31 4cl	11 EUR
Get citron menthe	11 EUR
Digestifs (Poire, Diplomatico, Don Papa...) 4cl	15 EUR
Apéritifs (Ricard, Pastis...)	6 EUR
Verre de vin 12cl	8 EUR
Piscine de vin 14cl	9 EUR
Verre de Prosecco	10 EUR
Demi de bière 25cl	6 EUR
Pinte de bière 50cl	10 EUR
Bière bouteille NEPO 33cl	9 EUR
Jägerbomb	12 EUR
Verre de soft	5 EUR
Gin Mare	15 EUR

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CLUB

Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.

BOUTEILLES

Martini Prosecco 75cl	70 EUR
Soft 0,75cl	10 EUR
Pays d'Oc, Viognier 2022 IGP 75cl	35 EUR
Le Joyau de Joy - Blanc IGP 75cl	40 EUR
Rosé Symphonie	45 EUR
Méditerranée - Happy Hour IGP 75cl	35 EUR
Magnum de Rosé Symphonie 150cl	80 EUR
Côtes du Rhône AOP 2021 Michel Chapoutier	35 EUR
Belleruche 75cl	

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.