



# TAPAS • RESTO • CLUB

*Votre restaurant festif, pour toutes les occasions !*

## AFTERWORKS LATINO

Tous les jeudis soirs



## LA REMEMBER !

Tous les vendredis soirs



## DJ SET

Les samedis soirs



## Evenements 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**



# TAPAS

## **Poulet croustillant aux corn flakes | 17 EUR**

Sauce sucrée aux saveurs d'Asie

## **Camembert rôti au miel et romarin | 17 EUR**

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

## **Croque-monsieur savoyard | 19 EUR**

Fromage à tartiflette, lard et oignons frits

## **Bol de frites de patates douces et tzatziki | 10 EUR**

## **Bol de frites, sauce fromagère | 7 EUR**

## **Os à moelle (3 pièces +/-) et ses toasts | 18 EUR**

## **Duo côte de bœuf maturée (2x 400g) | 80 EUR**

*Et ses trois os à moelle*

## **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.



## NOS PLANCHES

### Planche de charcuteries | 23 EUR

Jambon truffé, spianata piccante, coppa fumée, jambon serrano, pâté en croute Richelieu "Maison Bolard"

### Planche de fromages | 21 EUR

Comté, Coulommiers, Tomme de Savoie à l'ail des ours et Saint-Marcelin de la mère Richard

### Planche mixte | 26 EUR

Jambon truffé, spianata piccante, coppa fumée, jambon Serrano, pâté croute Richelieu "Maison Bolard", Comté, Coulommiers, tomme à l'ail des ours

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](mailto:ted.reception@gmail.com)*

**TAPAS**

# SALADES

## **Salade César revisitée | 18 EUR**

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

## **Gravlax de saumon | 22 EUR**

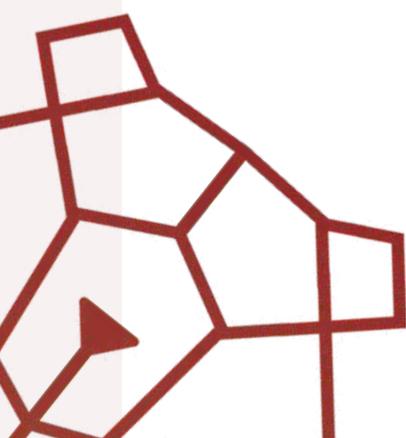
Betterave et herbes fraîches, crème au raifort et son toast

## **Salade lyonnaise | 18 EUR**

Mélange de salade frisée, lard grillé au beurre, œuf poché et croûtons dorés, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Prix nets et service compris.

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





# NOS PLATS FROIDS

## **Carpaccio de boeuf au pesto | 22 EUR**

Mélange de salade, tomates cerises, copeaux de parmesan et pignons de pain. 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 !**

# FAIT-MAISON

## **Mi-cuit de saumon +/- 250gr | 26 EUR**

### *Crumble de pain d'épices, beurre blanc au citron vert*

Accompagné de pommes de terre grenaille en persillade et légumes du moment

*Accord met et vin : Viré Clessé au verre : 8,50 EUR - Bouteille : 49 EUR*

## **Quasi de veau aux herbes fraîches | 28 EUR**

### *Cuisson basse température et grillé à la plancha*

Jus de veau réduit, pommes de terre grenaille en persillade et légumes du moment

*Accord met et vin : Saint Joseph au verre : 7,50 EUR - Bouteille : 42 EUR*

## **Ribs de cochon fumé maison, sauce BBQ au whisky | 26 EUR**

### *Fumé et cuit par nos soins*

Pommes de terre grenaille en persillade et coleslaw maison

*Accord met et vin : Vacqueyras au verre : 7,50 EUR - Bouteille : 39 EUR*

## **Escalope de cochon XXL - 300g | 20 EUR**

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

*Accord met et vin : Saint Joseph au verre : 7,50 EUR - Bouteille : 42 EUR*

## **Wok de nouilles de blé, fricassée d'encornets | 22 EUR**

Légumes croquants et persillade

*Accord met et vin : Saint Joseph blanc au verre : 7,50 EUR - Bouteille : 40 EUR*

## **Risotto de coquillettes à la crème de truffe | 25 EUR**

Chiffonnade de jambon blanc truffé et parmesan

*Accord met et vin : Condrieu au verre : 11 EUR - Bouteille : 65 EUR*

## **Côte de bœuf maturée 500g | 39 EUR**

Sauce du moment, frites fraîches

*Petit plaisir supplémentaire ? Os à moelle, 6€ la pièce*

*Accord met et vin - Côte-Rôtie : 14 EUR - Bouteille : 80 EUR*

## **Entrecôte - 300g | 27 EUR**

Servi avec nos frites fraîches et sauce au choix

*Petit plaisir supplémentaire ? Supplément os à moelle, 6€ la pièce*

*Accord met et vin : Vacqueyras au verre : 7,50 EUR - Bouteille : 39 EUR*

## **Bavette d'aloïau - 300g | 25 EUR**

Servi avec nos frites fraîches et sauce au choix

*Accord met et vin : Vacqueyras au verre : 7,50 EUR - Bouteille : 39 EUR*

Prix nets et service compris.

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

# NOS SUGGESTIONS

## Raviflette | 24 EUR

*Oignons déglacés au vin blanc, lardons, crème fraîche, fromage à tartiflette*

## Burger du moment | 19 EUR

*Voir avec nos serveurs*

## Suggestion du moment | 26 EUR

*Souris d'agneau confite, jus réduit au miel, thym, cumin et romarin et écrasé de pommes de terre*

# 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 !*



[Ietedrestoclub](#)

[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.

## Crumble aux pommes caramélisées | 9 EUR

Pépites de chocolat et glace vanille

## Brioche artisanale façon pain perdu | 9,50 EUR

Caramel beurre salé ou Nutella\* et glace vanille noix de pécan

## Browkie et glace au yaourt | 9,50 EUR

Mi-cuit chocolat et noix sur une base cookie

## Tiramisu sauce Nutella Spéculoos | 9 EUR

## Crêpe Suzette flambée au cointreau | 9,50 EUR

Beurre à l'orange et chantilly maison

## Gaufre de Bruxelles et sa chantilly maison | 9 EUR

Servi avec une sauce au choix : caramel beurre salé ou Nutella\*

## Coupe d'ananas frais, sirop aux épices | 8,50 EUR

## Café / Thé gourmand | 9 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).

# ORIGINE DES VIANDES



Bavette - UK

Entrecôte - Irlande

Tartare de boeuf France

Carpaccio de boeuf - France

Steak haché - France

Côte de bœuf - Allemagne

Suprême de poulet - France

Volaille : UE

Escalope de cochon - UE

Os à moelle - France

Veau - France

Ribs - France

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



[letedrestoclub](#)



[Le Ted Restaurant](#)

Prix nets et service compris.

# 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

### Viré Clessé 2022 AOP

Domaine Jean Loron

8 .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 - 2023

7.5 EUR

### Vacqueyras 2024 AOP

Domaine Miramont

7.5 EUR

### Côte-Rôtie 2022 AOP (rouge)

Pierre Gaillard

14 EUR

# 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 150 cl

## ROUGE

### Côte du Rhône 2024 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 2024 AOP

Gérard Bertrand

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

35 EUR

### Hautes Côtes de Beaune 2023 AOP 35 EUR

Domaine Gilles Labry

### Crozes Hermitage 2023 AOP

Domaine des 7 Chemins

39 EUR

### Vacqueyras 2024 AOP

Domaine Miramont

39 EUR

### Saint Joseph 2023 AOP

Domaine de Bonarieux

42 EUR

### Mercurey 2020 AOP

Domaine Voarick

45 EUR

### 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 2023 AOP

Pierre Gaillard

80 EUR

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

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, sucre, 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

Délicats 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

## 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**

Label Bio - Cuvée symphonie 2023 - Magnum

**75 EUR**

### **Château Sainte Marguerite - “AOP” - 0.75cl**

Cru classé, Fantastique 2023 - Label Bio et Label Vegan

**45 EUR**

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.

## NOS CHAMPAGNES

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

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 !



# NOUVEAUTÉ

*Partagez nos maxiiis cocktails !*



## Mojito

Classique ou fruit rouge ou passion.

Rhum Havana Club Especial, menthe, angostura, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

## Apérol Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

## Sex on the beach

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

## Pina Colada

Rhum Havana Club Especial, purée de coco, jus d'ananas, Malibu

**2L du cocktail de votre choix | 40 EUR**

# COCKTAILS

Hors service du midi

## **Espresso Martini | 13 EUR**

un café, sirop de vanille (2cl), vodka (4cl), kahlua (2cl)

# 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

## **Fig Paloma | 13 EUR**

Jacoulot abricot (4cl), purée de figue (4cl), jus de citron vert (2cl), sirop de vanille (2cl), top prosecco

## **Banana Cobbler | 13 EUR**

Vodka (4cl), liqueur de banane (2cl), purée de banane (4cl), jus de citron vert (1cl), sirop de grenadine (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

### **Diploparadise | 14 EUR**

4cl de rhum blanc, 2cl de liqueur de banane, 4cl de purée de banane, 2cl de sirop de vanille, 2cl de jus de citron vert, 4/5 feuilles de menthe, 8cl de jus de fraise

### **Peach daïquiri | 13 EUR**

3cl de rhum blanc, 3cl de St Germain, 4cl de purée de pêche, 1cl de sirop de sucre, 6cl d'infusion verveine maison

### **Banana daïquiri | 13 EUR**

Rhum blanc (4cl), Chambord (2cl), purée de banane (4cl), sirop de vanille (2cl), jus de citron vert (1cl)

# COCKTAILS

Hors service du midi

## GIN

### Le sous-côté 😎 | 13 EUR

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

### Purple night | 13 EUR

Gin (4cl), liqueur de figue (2cl), jus de citron vert (2cl), sirop de vanille (2cl), purée de figue (4cl), jus de cranberry (6cl)

### Bissap | 13 EUR



4cl d'italicus, 2cl de liqueur de verveine, 2cl de jus de citron vert, 2 cl de sirop de sucre, 6cl d'infusion verveine maison

## JACOULOT SOUR

Figue Sour, Abricot Sour, Menthe poivrée Sour, Verveine Sour ou The passion Sour | 13 EUR

Alcool au choix 6cl (verveine, passion, menthe, abricot, figue), jus de citron vert (3cl), sucre (2cl), blanc d'œuf

## TEQUILA



### Margarita | 13 EUR

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

## AUTRES

### Apple jack's | 14 EUR

Jack pomme (4cl), liqueur de figue (2cl), purée de figue (4cl), sirop de vanille (2cl), jus de citron vert (2cl), jus de pomme (6cl)

### 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.

Cocktails à partir de 18h



# MOCKTAILS

Hors service du midi

## SANS ALCOOL

### **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

### **Monkey Kiss | 8.50 EUR**

Purée de banane (4cl), sirop de vanille (2cl), jus de citron vert (1cl), jus de fraise (8cl)

### **Golden Tango | 8.50 EUR**

Purée de passion (3cl), purée de pêche (3cl), jus de citron vert (2cl), sirop de vanille (2cl), jus d'ananas (6cl)

*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
Fisher Ambrée	4.90 EUR		8.90 EUR
Desperados	5,50 EUR		9,50 EUR
Bière du moment IPA LAGUNITAS	4,90 EUR		8,90 EUR

*Voir avec nos serveurs*

## BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
--	-------

NEPO BLANCHE COMBAWA	7.90 EUR
NEPO AMBRÉE MIEL	7.90 EUR

Nos bières contiennent du gluten.

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

## SOFTS

<b>Sirop à l'eau 25cl</b> (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise)	3,00 EUR
<b>Limonade 25cl</b>	4,40 EUR
<b>Diabolo 25cl</b>	4,70 EUR
<b>Coca-Cola 33cl</b>	4,40 EUR
<b>Coca-Cola Zéro 33cl</b>	4,40 EUR
<b>Orangina 25cl</b>	4,40 EUR
<b>Schweppes Tonic 25cl</b>	4,40 EUR
<b>Schweppes Agrumes 25cl</b>	4,40 EUR
<b>Perrier 33cl</b>	4,40 EUR
<b>Fuze Tea 25cl</b>	4,40 EUR
<b>Pago 20cl</b> Fraise, pomme, abricot, tomate, orange, ananas et ACE	4,40 EUR
<b>Redbull Blue Energy Drink (25cl)</b>	6 EUR
<b>Redbull Red Edition (25cl)</b>	6 EUR
<b>Redbull Sugar Free (25cl)</b>	6 EUR
<b>Redbull Apricot (25cl)</b>	6 EUR
Supplément sirop (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) - 0,30€	
Supplément tranche de citron - 0,10€	

## EAUX MINÉRALES

50 cl

1L

<b>Vittel</b>	4.50 EUR		7.50 EUR
<b>San Pellegrino</b>	4.50 EUR		7.50 EUR

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	<b>2.20 EUR</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>2.50 EUR</b>
<b>Café serré</b>	<b>2.20 EUR</b>
<b>Café allongé</b>	<b>2.30 EUR</b>
<b>Café noisette</b>	<b>2.30 EUR</b>
<b>Café double</b>	<b>4 EUR</b>
<b>Thé bio</b>	<b>4.50 EUR</b>
Noir Earl Grey Flower	
Vert Menthe	
Vert Gunpowder	
Thé Noir Fruits rouges	
<b>Infusions</b>	<b>4.50 EUR</b>
Verveine Menthe	
Verveine	
Tilleul	
Camomille	

# SPIRITUEUX - 4CL



## WHISKY

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

## 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"

# 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 Añejo	15 EUR

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

# LIQUEURS & DIGESTIFS - 4CL

## APERITIFS

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

## DIGESTIFS - 4CL

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

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
<b>Magnum Jack Daniel's 150cl</b>	<b>280 EUR</b>

## 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

# 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	
<b>Bouteille de soft supplémentaire</b>	<b>10 EUR</b>
Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic, Cramberry	

# CLUB

*Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.*

## VERRES

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

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

# CLUB

*Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.*

## BOUTEILLES

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