



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 !

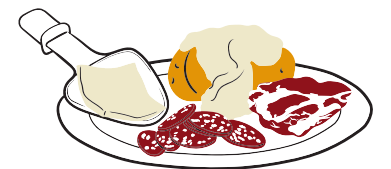
Cocktails dinatoire, menu spécial sur demande à ted.reception@gmail.com

TAPAS

LE CHALET DU TED

Nouveau !

Tous les mercredis soirs, dès 19h !



Raclette à volonté | 24 EUR

Fromage à raclette et pommes de terre grenaille à volonté, bouquet de salade et une assiette de charcuterie (jambon blanc, coppa et spiannata piquante)

Boîte chaude | 18 EUR

Crèmeux du jura, pommes de terre grenaille et bouquet de salade

Tartiflette | 22 EUR

Fromage à tartiflette, lardons, oignons, crème fraîche

Supplément charcuterie | 2 EUR

Jambon blanc, coppa, spiannata piquante

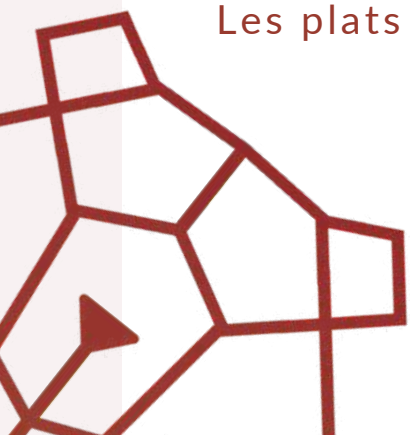
Suggestion vin :

Appremonts “entre lacs et sommets” - 2024

7,5€ au verre / 28€ bouteille

Prix nets et service compris.

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



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

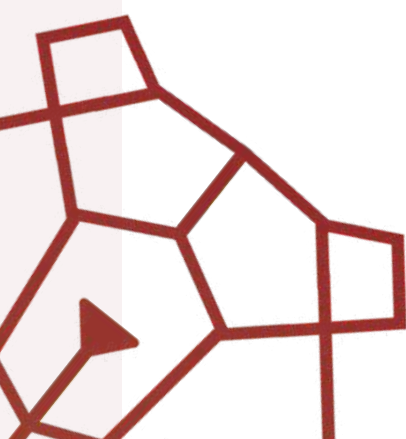
Betterave et herbes fraîches, crème au raifort et son toast

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'aloyau - 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

Gratin de ravioles forestières | 22 EUR

Ravioles du Vercors, crème fraîche, pleurotes et champignons de Paris

Burger du moment | 19 EUR

Voir avec nos serveurs

Suggestion du moment | 27 EUR

Faux-filet de boeuf (300g), frites fraîches et sauce au choix

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.

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*

Salade de fruits frais | 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).

Prix nets et service compris.

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

ORIGINE DES VIANDES

Bavette - UK

Entrecôte - Irlande

Tartare de boeuf France

Carpaccio de boeuf - France

Steak haché - France

Faux-filet - Angleterre

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 7.5 EUR
Label bio - Cuvée symphonie 2023

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 5.5 EUR
Cellier des chartreux - IGP Gard

Viré Clessé 2022 AOP 8.5 EUR
Domaine Jean Loron

Saint Joseph (blanc sec) AOP 7.5 EUR
Cave Saint Désirat

XVIII saint Luc 2023- IGP 7 EUR
Cote de Gascogne

Condrieu 2023 AOP (blanc) 11 EUR
Pierre Gaillard

Rouge

Côte du Rhône (rouge) AOP 5.5 EUR
Cellier des Chartreux

Crozes Hermitage (rouge) AOP 6.5 EUR
Cave de Tain

St Joseph (rouge) AOP 7.5 EUR
Domaine de Bonarieux - 2023

Vacqueyras 2024 AOP 7.5 EUR
Domaine Miramont

Côte-Rôtie 2022 AOP (rouge) 14 EUR
Pierre Gaillard

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 cl150 cl

ROUGE

<div><div>Côte du Rhône 2024 AOP</div><div>Michel Chapoutier, Belleruche</div></div>	28 EUR	
<div>Rouge grenat au nez de fruits rouges et d'épices, ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes et soyeux.</div>		
<div><div>Côte du Rhône 2021 AOP</div><div>Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné</div></div>	-	60 EUR
<div><div>Pic Saint Loup 2024 AOP</div><div>Gérard Bertrand</div></div>	35 EUR	
<div>Une robe sombre, reflétant la densité du vin, aux reflets violets dans les vins jeunes.</div>		
<div><div>Hautes Côtes de Beaune 2023 AOP</div><div>Domaine Gilles Labry</div></div>	35 EUR	
<div><div>Crozes Hermitage 2023 AOP</div><div>Domaine des 7 Chemins</div></div>	39 EUR	
<div>Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.</div>		
<div><div>Vacqueyras 2024 AOP</div><div>Domaine Miramont</div></div>	39 EUR	
<div><div>Saint Joseph 2023 AOP</div><div>Domaine de Bonarieux</div></div>	42 EUR	
<div>Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.</div>		
<div><div>Mercurey 2020 AOP</div><div>Domaine Voarick</div></div>	45 EUR	
<div>Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.</div>		
<div><div>Châteauneuf-du-Pape 2022 AOP</div><div>Clos de l'Oratoire</div></div>	64 EUR	135 EUR
<div>Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.</div>		
<div><div>Côte-Rôtie 2023 AOP</div><div>Pierre Gaillard</div></div>	80 EUR	
<div>Vin ample et soyeux aux tanins intense, fondus et murs...</div>		

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

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

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.

NOUVEAUTÉ

Partagez nos maxiiiis 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

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

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 El Jimador (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 Diplomatico 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 Diplomatico 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)

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

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 AMBRÉE MIEL

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 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	