



# TAPAS • RESTO • CLUB

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

*Votre restaurant festif, pour toutes les occasions !*



## AFTERWORK BRASERO

Tous les mercredis soirs à partir de 19:00

## SOIRÉE LATINA

Tous les jeudis soirs à partir de 22:30

# FIESTA CALIENTE



## LA BRINGUE

Tous les vendredis soirs à partir de 22:00

## LE CLUB

Tous les samedis soirs à partir de 23:00

# CLUBBING

SAMEDI SOIR



23H - 3H30

## Evenements sur mesure

Cocktail dînatoire • Repas de groupe • Menu à la carte

Séminaire • Anniversaire • Soirées d'entreprise

Privatisation totale ou partielle (plusieurs salles disponibles)

# NOTRE CARTE

Tapas | Plats froids | Plats | Desserts | Suggestions

# TAPAS

## **Poulets croustillants 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 truffé | 19 EUR**

Jambon blanc, crème de parmesan à la truffe, emmental gratiné

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

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

## **Duo terre et mer | 59 EUR**

*Côte de bœuf maturée (500g) et ses deux tentacules d'encornet géant*

## **Panier asiatique | 24 EUR**

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

## **Trilogie à tartiner | 16 EUR**

*Tapenade d'olive verte, houmous, caviar de tomates séchées au basilic*  
*Accompagnée de toasts grillés*

**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, rosette de Thurins, chorizo ibérique Bellota, jambon Serrano, pâté en croute (au poulet et moutarde à l'ancienne) "Maison Bolard"

## **Planche de fromages | 21 EUR**

Comté, coulommiers, tomme de Savoie IGP au lait cru, Saint-Marcellin (de la mère Richard)

## **Planche mixte | 26 EUR**

Jambon truffé, rosette de Thurins, chorizo ibérique Belota, jambon Serrano, pâté en croute (poulet et moutarde à l'ancienne) "Maison Bolard", Comté, coulommiers, tomme de Savoie IGP au lait cru

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

## **Salade aux Saint-Marcellin pané aux noix | 21€**

Mélange de salades, filet de canard séché et fumé par nos soins, vinaigrette à la figue, pickels d'oignons rouges, tomates cerises

## **Poké bowl | 22 EUR**

Carottes râpées, mangues, fèves de soja, vermicelles de riz, avocats, choux rouges, thon mariné aux herbes fraîches

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 salades, tomates cerises, copeaux de parmesan et pignons de pain. Servi avec nos frites fraîches

## **Avocado toast | 22 EUR**

Bruschetta, guacamole, saumon fumé maison, œuf parfait, fêta, roquettes, tomates cerises

Accompagné d'un bouquet de salade

## **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, coriandre, aneth et cerfeuil

servi avec nos frites fraîches et un 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 !

# NOS PLATS SIGNATURES

## Tentacule d'encornet géant grillée en persillade | 26 EUR

Accompagné de pommes de terre grenaille et légumes rôtis du moment

*Accord met et vin : St Joseph blanc : 7,50 EUR - Bouteille : 40 EUR*

## Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge et zestes de citron vert | 25 EUR

Pommes de terre grenaille et légumes rôtis

*Accord met et vin : viré cléssé au verre : 8,50 EUR - Bouteille : 49 EUR*

## Filet de canard entier aux herbes fraîches | 28 EUR

*Cuisson basse température et grillé à la plancha*

Jus réduit aux poivres verts, pommes de terre grenaille et légumes rôtis

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

## Wok de nouilles de blé, Tataki de bœuf mariné aux agrumes | 22 EUR

Légumes croquants et sauce piquante à la tomate

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

## Rigatoni à la crème de truffe | 25 EUR

Chiffonnade de jambon blanc truffé, œuf parfait 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 : St Joseph rouge : 7,50 EUR - Bouteille : 42 EUR*

## Onglet de bœuf - 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

## Duo terre et mer | 62 EUR

*Côte de bœuf maturé (500gr) et ses deux tentacules d'encornet géant en persillade. Accompagné de frites fraîches*

## Burger du moment | 19 EUR

*Salade, tomate, steak façon bouchère Black Angus, poivrons marinés, mayonnaise au paprika fumé, oignon rouge et spianata piquante*

## Suggestion du moment | 23 EUR

*Carpaccio de tomates anciennes, burrata crémeuse, jambon Serrano, pesto, olives noires séchées*

# NOS FORMULES

Uniquement le midi !

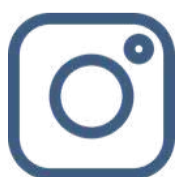
## Plat du jour | 13.5 EUR

## 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

# DESSERTS

## Dessert du moment | 8 EUR

Uniquement le soir ! Voir nos serveurs

## Crumble aux pommes caramélisées et fruits rouges | 9 EUR

Pépites de chocolat et glace vanille

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

Caramel beurre salé ou sauce Nutella\* et glace straciatella

## Cookie XXL | 9,50 EUR

Glace chocolat blanc, confiture de lait et brisures de M&M's

## Tiramisu façon kinder bueno\*, biscuits cuillères | 9 EUR

## Crêpe traditionnelle | 9 EUR

Sauce nutella ou caramel beurre salé, chantilly

## Mousse au chocolat et ses petites | 9 EUR

## Salade de fruits frais | 8,50 EUR

## Café / Thé gourmand | 9 EUR

## Glaces

Vanille, chocolat, straciatella, caramel beurre salé, chocolat blanc, café, fraise, cassis, citron, passion, rhum raisin, pistache

**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



Onglet - Irlande/Royaume Uni

Entrecôte - Irlande

Tartare de boeuf France

Carpaccio de boeuf - France

Steak haché - Irlande/Royaume Uni

Canard - France

Côte de bœuf - UE/Royaume Uni

Volaille : UE

Escalope de cochon - UE

Os à moelle - 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 2024 AOP (rouge)

Pierre Gaillard

14 EUR

# Nos vins

## QUART

Uniquement le midi

25 cl

**Teres (rosé) IGP**

**10 EUR**

**Viognier (blanc) IGP**

**10 EUR**

**Côte du Rhône (rouge) AOP**

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**

Cellier des Chartreux

**19 EUR**

**Crozes Hermitage (rouge) AOP**

Cave de Tain

**20 EUR**

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

28 EUR

Michel Chapoutier, Belleruche

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

-

60 EUR

Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné

### Pic Saint Loup 2024 AOP

35 EUR

Gérard Bertrand

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

### Hautes Côtes de Beaune 2024 AOP

35 EUR

Domaine Gilles Labry

### Crozes Hermitage 2023 AOP

39 EUR

Domaine des 7 Chemins

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

### Vacqueyras 2024 AOP

39 EUR

Domaine Miramont

### Saint Joseph 2024 AOP

42 EUR

Domaine de Bonarieux

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

### Mercurey 2020 AOP

45 EUR

Domaine Voarick

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 2023 - 2021 AOP

64 EUR

135 EUR

Clos de l'Oratoire

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

### Côte-Rôtie 2024 AOP

80 EUR

Pierre Gaillard

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.

# BOUTEILLES

75 cl

## BLANC

### **XVIII Saint Luc 2024 IGP**

**28 EUR**

IGP cote de Gascogne

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

### **Pays d'Oc, Viognier 2025 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 2024 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 2024 AOP**

**40 EUR**

Domaine Saint Désirat

Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.

### **Condrieu 2023 AOP**

**65 EUR**

Pierre Gaillard

Déliés avec des parfums floraux et fruité, complexe.

### **Viré Clessé 2023 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**

**28 EUR**

“Château du Rouet”

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

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

**38 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.

### **Maison Sainte Marguerite - “AOP” - 150cl**

**75 EUR**

Label Bio - Cuvée symphonie 2023 - Magnum

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

**45 EUR**

Cru classé, Fantastique 2023 - 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.

# 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

## **Spritz Pêche | 12 EUR**

Crème de pêche (6cl), Épine de romarin, Top Prosecco/Perrier

## **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 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**

# COCKTAILS

Hors service du midi

*Tous les cocktails issus de la Bible du cocktail sont réalisables par nos barmans*

## **Cocktail du moment | 14 EUR**

Purée de coco (4cl), limoncello (4cl), citron (2cl), sirop d'orgeat (3cl), top limonade

## **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

## **Litchi Martini | 13 EUR**

Purée de litchi (4cl), Vodka (4cl), Soho (2cl), Sirop de vanille (2cl), Citron (1cl)

## **Raspberry Daiquiri | 13 EUR**

Vodka (4cl), Liqueur de framboise (2cl), Purée de fruit rouge (3cl), Citron (3cl), Sucre (2cl)

## **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

## **Tropical Rush | 13 EUR**

Vodka (4cl), Cointreau (2cl), Purée de fruit rouge (1cl), Purée de passion (2cl), Top Redbull

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

# COCKTAILS

Hors service du midi

*Tous les cocktails issus de la Bible du cocktail sont réalisables par nos barmans*

## 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**

Diplomatico (2cl), Soho (2cl), Purée de litchi (2cl), top Limonade, Float de liqueur de figue

# COCKTAILS

Hors service du midi

*Tous les cocktails issus de la Bible du cocktail sont réalisables par nos barmans*

## GIN

### **Le sous-côté | 13 EUR**

Liqueur de citron (6cl), Sucre (2cl), Top Ginger pomelo

### **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

### **Banaloma | 13 EUR**

Purée de banane (4cl), citron (1cl), sirop de vanille (2cl), jus de pomme (6cl), gin (4cl), pisang (2cl)

## JACOULOT SOUR

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

Alcool au choix 6cl (verveine, passion, menthe, abricot, framboise, 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

## **Bramble | 14 EUR**

Purée de fruit rouge (3cl), Liqueur de framboise (4cl), Citron (3cl), Sucre (2cl), top Gingerbeer

## **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

# 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)

### **Litchi Dream | 8.50 EUR**

Purée de litchi (4cl), Sirop de vanille (2cl), Citron (2cl), Jus d'ananas (6cl)

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

## BIÈRES PRESSION

25 cl

50 cl

<b>Panaché</b>	<b>4,50 EUR</b>		<b>7,50 EUR</b>
<b>Heineken</b>	<b>4,50 EUR</b>		<b>7,50 EUR</b>
<b>Picon, Monaco</b>	<b>4.90 EUR</b>		<b>8.90 EUR</b>
<b>Affligem Blonde</b>	<b>4.90 EUR</b>		<b>8.90 EUR</b>
<b>Affligem Blanche</b>	<b>4.90 EUR</b>		<b>8.90 EUR</b>
<b>Desperados</b>	<b>5,50 EUR</b>		<b>9,50 EUR</b>
<b>Bière du moment IPA LAGUNITAS</b>	<b>4,90 EUR</b>		<b>8,90 EUR</b>
<i>Voir avec nos serveurs</i>			

## 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

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

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

Supplément tranche de citron - 0,10€

# EAUX MINÉRALES

50 cl

1L

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

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

# 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 Gunpoowder	
Thé Noir Fruits rouges	
<b>Infusions</b>	<b>4.50 EUR</b>
Verveine Menthe	
Verveine	
Tilleul	
Camomille	

# SPIRITUEUX - 4CL

## WHISKY

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

## VODKA

Wyborowa	<b>11 EUR</b>
Wyborowa Red bull	<b>13 EUR</b>
Grey Goose	<b>13 EUR</b>
Grey Goose Red bull	<b>15 EUR</b>

## RHUM

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

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

# SPIRITUEUX - 4CL

## GIN



Beefeater	<b>12 EUR</b>
Bombay Sapphire	<b>14 EUR</b>
Bombay Bramble	<b>14 EUR</b>
Bombay citron pressé	<b>14 EUR</b>
Bombay premier cru	<b>15 EUR</b>
Gin Mare	<b>15 EUR</b>

## TEQUILA



El camino real	<b>11 EUR</b>
Téquila Patron Silver	<b>13 EUR</b>
Téquila Patron Reposado	<b>15 EUR</b>
Téquila Patron Anejo	<b>15 EUR</b>

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 (Biarritz bonheur)	<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	<b>100 EUR</b>
Jack Daniel's	<b>130 EUR</b>
Jack Daniel's Miel	<b>130 EUR</b>
Jack Daniel's Fire	<b>130 EUR</b>
Jack Daniel's Apple	<b>130 EUR</b>
<b>Magnum Jack Daniel's 150cl</b>	<b>280 EUR</b>

## VODKA

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

## RHUM

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

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

# BOUTEILLES - 0,70CL

Servies avec deux softs



Gin Beefeater	<b>100 EUR</b>
Bombay sapphire	<b>130 EUR</b>
Bombay premier cru	<b>150 EUR</b>
Gin Mare	<b>180 EUR</b>

## AUTRES

Tequila Patron silver ou Reposado	<b>150 EUR</b>
Get 27, Get 31 et Get citron menthe	<b>100 EUR</b>
Menthe poivrée Biarritz Bonheur	<b>120 EUR</b>
Menthe poivrée Maison Jacoulot - Magnum	<b>270 EUR</b>
Jagermeister	<b>110 EUR</b>
Pack de Redbull X6	<b>25 EUR</b>

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>	