



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

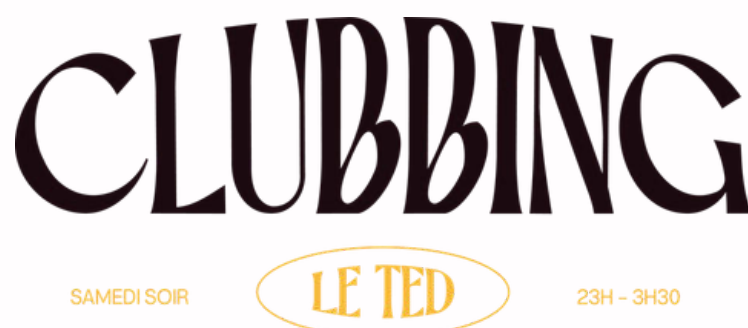


LA BRINGUE

Tous les vendredis soirs à partir de 22:00

LE CLUB

Tous les samedis soirs à partir de 23:00



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 noir, houmous, caviar de tomates séchées au basilic
Accompagnée de toasts grillés

Nos planches sont par là !



Votre restaurant festif du mercredi au samedi !

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.

Nous organisons vos évènements privés ou professionnels !

Cocktails dinatoire, menu spécial sur demande à 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.



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.

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 Josphe 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

Suprême de poulet jaune | 22 EUR

Sauce à la moutarde et estragon

Pommes de terre grenaille et légumes rôtis en persillade

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, poulet croustillant| 22 EUR

sauce fromage frais et aigre douce

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

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 haché façon bouchère black angus, sauce bleu d'Auvergne, galette de pomme de terre, jambon blanc et oignons frits

Persillé de basse côte Hereford - 300gr | 26 EUR

Sauce chimichurri

Frites fraîches

Tartare de bœuf italiens coupé au couteau | 22 EUR

Pesto, copeaux de parmesan, tomates confites, jambon serrano, pignons de pin

NOS FORMULES

Uniquement le midi !

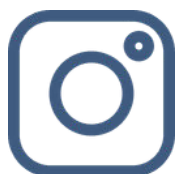
Plat du jour | 13.5 EUR

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

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).

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

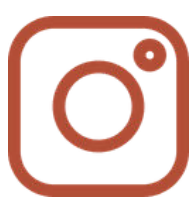
Escalope de cochon - UE

Os à moelle - France

Ribs - France

Angus - Irlande

**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...](#)

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 2024 AOP (rouge) 14 EUR
Pierre Gaillard

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

BOUTEILLES

75 cl150 cl

ROUGE

Côte du Rhône 2024 AOP 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.	28 EUR	
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 2024 AOP Domaine Gilles Labry	35 EUR	
Crozes Hermitage 2023 AOP Domaine des 7 Chemins Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.	39 EUR	
Vacqueyras 2024 AOP Domaine Miramont	39 EUR	
Saint Joseph 2024 AOP Domaine de Bonarieux Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.	42 EUR	
Mercurey 2020 AOP Domaine Voarick Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.	45 EUR	
Châteauneuf-du-Pape 2023 - 2021 AOP Clos de l'Oratoire Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.	64 EUR	135 EUR
Côte-Rôtie 2024 AOP Pierre Gaillard Vin ample et soyeux aux tanins intense, fondus et murs...	80 EUR	

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

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

Déliçats 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.

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

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 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

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, Schwepps pêche blanche, fleur de sureau

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

4cl de purée de figue, 3cl de crème de châtaigne, 3cl de gin
2 cl de jus de citron, Top limonade, Romarin

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)

Cocktails à partir de 18h

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

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 !*

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

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 Blanche	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

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
Fuze Tea pêche menthe 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”

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 (Biarritz bonheur)	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 Biarritz Bonheur	120 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

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	