



BARBAROC

COCKTAILS • VINS • CHAMPAGNES • SPIRITUEUX • ENCAS



BOURGOGNE • ROUGE • AOP

Beaune

1^{er} cru Vigne de l'enfant Jésus

Bouchard

 75 cl
 12 cl
240.00€

Monthélie

1^{er} cru Champs Fulliot

Bouchard

75.00€ 12.00€

Savigny les beaunes

1^{er} cru Les lavières

Bouchard

79.00€

Pommard

Pernand Vergeless

Remoissenet

95.00€

Gevrey Chambertin

Remoissenet

69.00€ 11.00€

Chambolle

1^{er} cru Musigny les Combottes

Remoissenet

99.00€

Charme Chambertin

Remoissenet

159.00€

Clos Vougeot Grand cru

Jadot

290.00€

Vosne Romanée

Jadot

195.00€

Corton Pougets Grand cru

Jadot

125.00€

Saint romain

Jadot

165.00€

Aloxe Corton

Germain

49.00€ 10.00€

Volnay

Germain

69.00€

Irancy

Pinot noir, La Croix Buteix.

Germain

79.00€

Epineuil

Rouge, pinot noir, grisey.

Moutard

39.00€ 7.00€

Coteaux

Champenois pinot noir.

Moutard

39.00€

Louise Brison

65.00€ 11.00€

“ Déguster un vin sollicite tous les sens :
La vue, l'odorat, le toucher, le goût et même l'ouïe. ”

BOURGOGNE • BLANC • AOP

Montagny 1^{er} cru

Bouchard

 75 cl
 12 cl
59.00€ 10.00€

Saint Véran

Remoissenet

49.00€ 9.00€

Savigny les Beaunes

Remoissenet

59.00€

Saint Romain

Saint Germain

59.00€ 9.00€

Chablis Vieilles Vignes

Charly Nicolle

49.00€ 9.00€

Chablis 1^{er} cru Mont de Milieu

Charly Nicolle

59.00€

Vezelay

Charly Nicolle

39.00€ 7.00€

Meursault

Jadot

89.00€

Pouilly fuissé

Jadot

59.00€ 11.00€

Coteaux

Champenois blanc, meunier,
chardonnay, pinot noir.

Jadot

99.00€

Les fabuleuses

COTE DU RHÔNE • ROUGE • AOC

Château neuf du pape

Roussane

Alain Jaume

 75 cl
59.00€

 12 cl

Vaqueyras Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault.

Alain Jaume

39.00€

7.00€

Gigondas

Grenache, syrah, mourvèdre

Alain Jaume

39.00€

Les Bécasses Côte-rôtie

Chapoutier

79.00€

Belleruche Côtes-du-Rhône

Chapoutier

29.00€

6.00€

COTE DU RHÔNE • BLANC • AOC

Belleruche Côtes-du-Rhône

Chapoutier

29.00€

6.00€

Invitare Condrieu

Chapoutier

59.00€

“ Quand un verre est plein on le vide, et quand il est vide on le plaint ! ”

VAL DE LOIRE • ROUGE • AOC

Menetou Salon

Croix Margot

 75 cl
39.00€

 12 cl

Sancerre Osmoze

Denisot

45.00€

Saumur Champigny

Valbrun

39.00€

6.00€

Vouvray Arpent

Brunet

39.00€

VAL DE LOIRE • BLANC • AOC

Sancerre Osmoze

Denisot

39.00€

Quincy

Mardon

39.00€

6.00€

COTE DE PROVENCE • AOC

Château lampe de Méduse, cru classé.

Grenache, tibouren, mourvèdre, syrah, cinsault, rolle, carignan.

Denisot

39.00€

7.00€

Rosé des Riceys 2018

Morel

49.00€

9.00€

“ Avec bon pain, bonne chère et bon vin, on peut envoyer promener le médecin. ”

BORDEAUX • AOC

Pomerol Château du domaine de l'église.

Borrie Manoux

 75 cl
89.00€

 12 cl

Saint Estèphe Château Phélan Ségur.

49.00€

9.00€

VINS ETRANGERS

GELL Spatburgunder trocken.

Allemagne

39.00€

Alta Vista Vive Malbec.

Argentine

39.00€

Casas Patronales Carmenere reserva.

Chili

39.00€

Punset Barbera d'Alba.

Italie

49.00€

Chenin Babylone speak.

Afrique du Sud

39.00€

Moscato d'Asti Piémont.

Italie

39.00€

7.00€

Chaque semaine un vin étranger au verre à 7.00€

(nous consulter)

CHAMPAGNES • Côte des Bar et de la Marne • AOC



75 cl



10 cl



15 cl

Hélène BEAUGRAND - Montgueux

Derrière la cabane 100% chardonnay, extra-brut.

79.00€

11.00€

15.00€

Le grand carré 100% chardonnay, brut nature.

69.00€

Guy MEA, Sophie, Louvois

L'Assemblage 70% pinot noir, 30% chardonnay.

59.00€

DA SOUZA, Charlotte, Avize

Avec le temps biodynamie 100% chardonnay, extra-brut.

69.00€

Baillette- PRUDHOMME, Laureen, Trois puits

Cuvée Héritage 100% chardonnay, fût de chêne.

69.00€

Maxime BLIN, Claire, trigny

L'Optimiste 90% pinot noir, 10% chardonnay, extra-brut.

59.00€

ROCHET-BROCART, Mathilde, Vaudemange

Tradition brut 80% chardonnay, 20% pinot noir.

59.00€

Les 7 Fabuleuses,
des femmes de cœur, des vigneronnes de talent.

“

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin,
mais garde des secrets.

”



75 cl



10 cl



15 cl

ROLLIN

Opalescence 100% blanc de blancs, chardonnay.

69.00€

10.00€

14.00€

Quintessence brut nature, 60% pinot noir, 40% chardonnay.

59.00€

DRAPPIER

L'Assemblage 70% pinot noir, 30% chardonnay.

59.00€

9.00€

13.00€

Quattor Blanc de 4 blancs, 25% arbanne, 25% petit meslier, 25% blanc vrai, 25% chardonnay.

119.00€

Grande Sendrée 55% pinot noir, 45% chardonnay.

139.00€

MOUTARD

Champ persin 100% chardonnay.

59.00€

9.00€

13.00€

Petit meslier 100%, zéro dosage.

220.00€

Cuvée 6 cépages 1/6 chardonnay, pinot noir, pinot meunier, arbanne, pinot blanc, petit meslier.

120.00€

Richard CHEURLIN

Carte or 70% pinot noir, 30% chardonnay.

49.00€

9.00€

13.00€

CHAMPAGNE GOURMAND (nous consulter)

20.00€

CHAMPAGNES • Côte des Bar et de la Marne • AOC



DEVAUX

Cuvée D 55% pinot noir, 45% chardonnay.

79.00€

12.00€

16.00€

Cuvée D rosé 55% pinot noir, 45% chardonnay.

89.00€

12.00€

16.00€

VEUVE CLICQUOT

La grande Dame 90% pinot noir, 10% chardonnay.

260.00€

Vintage Rosé 51% pinot noir, 34% chardonnay, 15% pinot meunier.

120.00€

Dom PERIGNON

Vintage pinot noir et chardonnay, plus de 8 ans en cave.

360.00€

KRUG

Edition 171^{ème} Grande cuvée 45% pinot noir, 37% chardonnay, 18% meunier.

390.00€

MOËT & CHANDON

Rosé Impérial 50% pinot noir, 40% meunier, 10% chardonnay.

99.00€

12.00€

16.00€

RUINART

Ruinart 100% blanc de blancs.

150.00€

Ruinart le R brut, pinot meunier, pinot noir, chardonnay. Aromatique avec des notes grillées et un fruité frais.

99.00€

Ruinart le Don Ruinart raisins grands crus, 8 années de maturation.

350.00€

“

Le Champagne est la seule chose qui me donne de l'élan quand je me sens fatiguée.

Brigitte BARDOT

”



Erick SHREIBER

Extra-brut bio

80% pinot noir, 17% chardonnay, 3% pinot blanc.

49.00€

9.00€

13.00€

Cuvée prestige bio

80% pinot noir, 20% chardonnay, pinot meunier.

69.00€

12.00€

16.00€

Cuvée Astral bio

85% pinot noir, 15% chardonnay, sans soufre ajouté.

115.00€

Blanc de gris bio

58% pinot blanc, 42% pinot gris, sans soufre ajouté.

130.00€

Erick SHREIBER,
l'homme qui écoute la nature, la biodynamie.

CHAMPAGNE GOURMAND (nous consulter)

20.00€

MOCKTAILS • SANS ALCOOL • (20 cl)

9.00€

Faro d'As

Menthe, jus d'ananas, lait d'amande, crème de coco.

Virginia

Menthe, jus de pomme, concentré de thé vert, sirop de sucre, limonade.

Péché originel

Purée de pêche, herbe du jour, lait d'amande, sirop orgeat.

Currylingus

Jus de mangue, eau de rose, sirop de framboise, sirop de mangue épicé, poudre de meringue.

“

Je n'ai jamais bu de vin à outrance, d'ailleurs, je ne sais même pas ou c'est.

”

SOFT

Fine bio

Limonade 33 cl 6.00€

Fine india tonic

Water 20 cl 5.00€

Vittel 50 cl 4.00€

Perrier

Rondelle citron 33 cl 5.00€

Perrier

Fines bulles 50 cl 4.00€

Jus de Pomme

Forêt d'Othe 20 cl 4.00€

Bière Pression

Gallia champs libre 25 cl 4.00€

50 cl 8.00€

Orange

Pressée 16 cl 4.00€

Schweppes

Agrumes 25 cl 5.00€

Mélagrana

Jus de grenade de Sicile 20 cl 6.00€

Le Schorle

Orange 33 cl 6.00€

Cola des sacres

5.00€

Emile Vergeois

Tomate (100% pur jus) 25 cl 6.00€

Bière Panaché

Pression Gallia 25 cl 5.00€

50 cl 9.00€

APÉRITIFS

Ratafia de Champagne

Moûts de raisins et d'eaux-de-vie de vin vieilles.

5.00€

Campari Aromatisé avec diverses herbes et de l'écorce d'orange.

6 cl 6.00€

Negroni Gin, campari, vermouth rouge.

8 cl 8.00€

Casanis Pastis de Marseille.

4 cl 5.00€

Lillet blanc 85% vins, 15% liqueurs de fruits et de quinquina.

6 cl 6.00€

Lillet rosé 85% vins, 15% liqueurs de fruits et de quinquina.

6 cl 6.00€

Martini rouge Herbes et plantes aromatiques, arôme quinine.

6 cl 6.00€

Martini blanc Cannelle, rhubarbe ou coriandre.

6 cl 6.00€

Kir Royal Crème de cassis, champagne.

16 cl 14.00€

COCKTAILS • AVEC ALCOOL • (16 cl)

Coco Charnelle Rhum cubain, jus d'ananas, lait d'amande, crème coco, jus de fruit de la passion, sirop de violette.	13.00€
Bonheur Club Vodka aromatisée à l'huile de coco, liqueur de framboise, jus de citron, sirop de citronnelle, vin effervescent, poudre de meringue.	13.00€
Caporal Cognac VS, mandarine, Napoléon aromatisée au safran, fleur d'oranger, Ginger Ale.	14.00€
Mangue-Moi Armagnac, liqueur de sureau, jus de mangue, gentiane, limonade.	13.00€
Atlas Gin, jus de pomme, concentré de thé vert, sirop de gingembre, jus de tomate, poudre de meringue.	13.00€
Méli-Melon Liqueur de melon, eau de concombre, herbe du jour, Tonic, eau de rose.	12.00€
Sur les Rye Rye Whiskey base seigle, sirop de banane et de gingembre, épice du jour, 1 goutte d'anisé.	14.00€
Barbaroc Spritz Occitan, agrume et gingembre, rondelle d'orange, oranges, gingembre, camomille, citron, <i>(et d'autres ingrédients mystères)</i> .	12.00€
Pimped Pimm's Pimm's N°1, Gin, jus de citron fruits et épices du jour, Ginger Ale.	12.00€
Mojiruana Rhum, purée de pêche, sirop d'orgeat, menthe, jus de citron, Prosecco.	12.00€
Denise Mandarine au safran, prune de Troyes, lait d'amande, teinture tonka.	13.00€
Shusui Saké, liqueur de fraise des bois, épices du jour, cerise à chair sucrée.	15.00€
Amaretto Sour Liqueur Amaretto, jus de citron.	12.00€
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso.	12.00€
Caïpirinha Cachaça, jus de citron, sirop de sucre.	11.00€
BOURBON Sour Bourbon, sirop de sucre, jus de citron.	13.00€
Margherita Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, givrage sel.	11.00€

“ Je bois du Champagne à deux occasions,
quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas ! ”

LES CHAMPAGNES COCKTAILS • (16 cl)

13.00€

Lotus d'Orient

Sirop de jasmin, liqueur de melon, Champagne, cerise à chair sucrée.

French 75

Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron, Champagne Cheurlin.

Hugo

Liqueur de fleur de sureau, feuilles de menthe, Champagne Cheurlin.

Cosmopolitan

Vodka infusée au poivron rouge, liqueur d'orange, citron et infusion d'hibiscus, Champagne Cheurlin.

PORNSTAR

Martini, vodka infusée au basilic, avec un cordial fruit de la passion/vanille, citron et allongé au thé Darjeeling, Champagne Cheurlin.

Negroni

Gin infusé au romarin et poivre de timut et pineau des Charentes rouge, Champagne Cheurlin.

“

Les vins de champagne se dégustent
d'abord avec les yeux !

”

LIQUEURS

Limoncello

Citron de Sicile Sorrento.

La Mentheuse

Sur glace ou additionné d'eau pétillante, occitan, arôme naturel de 3 menthes.

Bailey's

Assemblage de Whisky irlandais, de crème fraîche, de cacao et de vanille.

Kalhùà

Liqueur à base de café.

avec son Café

Marie Brizard Anisette

À l'anis, notes de fruits de vanille et d'épices.

Amaretto

Amandes amères et noyaux d'abricots ou de pêche.

4 cl

6.00€

7.00€

6.00€

6.00€

8.00€

6.00€

6.00€

Prunelle de Troyes

Cellier St-Pierre

avec son Café

Liqueur de Prunelle

Moutard

avec son Café

Liqueur de pêche de vigne

Moutard

Liqueur de mandarine

Moutard

Ratafia Champenois

Dame Jeanne XO*

Fine Champenoise

Dame Jeanne XO*

SAKE HAKUTSURU NISHIKI

D'une grande finesse.

Vodka Beluga

Crème de Whisky (Moutard)

avec son Café

4 cl

7.00€

9.00€

7.00€

9.00€

7.00€

7.00€

8.00€

10.00€

9.00€

7.00€

8.00€

10.00€

*XO "Extra Old", soit une eau-de-vie la plus jeune qui a vieilli au moins 10 ans en fût de chêne.

LES COUPES DE GLACES

PEDONE
MAÎTRE GLACIER ITALIEN depuis 1959

Glaces d'exception, vous amène à la découverte des sensations intenses !

Coupe Ardéchoise Glace marron, miel, chantilly et crème de marrons.	8.50€
Coupe Amaréna Glace amarena avec sauce et cerise amarena, chantilly, macaron griotte.	9.50€
Coupe à l'italienne Glace pistache de Sicile, pistaches, chantilly, macaron pistache.	9.50€
Coupe du Jardin Sorbet mandarine, chantilly, 2 cl de liqueur de mandarine, macaron Champagne rosé.	13.00€
Sans liqueur	9.50€
Coupe Sicilienne Glace limoncello, chantilly, 2 cl de liqueur de limoncello, macaron citron.	12.50€
Sans liqueur	8.50€
Coupe Irlandaise Sorbet pêche de vigne, macaron passion, 2cl liqueur pêche de vigne, chantilly.	12.50€
Sans liqueur	9.50€
Dégustation glace à l'unité Amarena - Marron - Pistache de Sicile - Yaourt - Vanille de Madagascar - Limoncello.	3.00€
Sorbet à l'unité Mandarine - Pêche de vigne.	3.50€

Le bonheur est une petite chose que l'on grignote...

PÂTISSERIES ET FRUITS

Macarons Abricot miel - Griotte - Champagne rosé - Pistache - Chocolat - Passion - Citron - Vanille.	L'unité 2.00€
Morceaux de poire Williams Chaud, au chocolat chaud fait maison.	5.00€
Morceaux de pomme Golden Chaud, au caramel beurre salé fait maison.	5.00€
Cake Financier citron	5.00€
Cake Au chocolat	5.00€
Pain d'épice	5.00€
Pâtisseries (nous consulter)	7.00€

PÂTISSERIES ITALIENNES

Biscuit Amande Limoncello ou Orange ou Citron ou Pistache	3.00€
---	-------

N'hésitez pas à nous informer de vos éventuelles allergies. La liste des 14 allergènes est à votre disposition.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins 5 fruits et légumes par jour.

LES FROMAGES

Blue shropshire

Vache, affinage 12 semaines de Leicestershire.

Ecosse

Fleur du maquis

Brebis, affinage 15 jours.

Corse

Cantal

Entre deux au lait cru, affiné 120 jours.

Rhône Alpes

Sainte-maure

De Touraine, chèvre, affinage 20 jours.

Val de Loire

Salers

Au lait cru, affinage 3 mois.

Auvergne

Le Rosé

Vache, affiné au champagne rosé.

Auxon

CHARCUTERIES

Saltufo

Truffe parmesan, saucisson sec.

Italie

Jésus pur porc

Affinage 3 à 6 mois, saucisson.

Ardèche

Demi rostello

Truffe, jambon de Bologne.

Italie

Speck

Trentino, séché au sel et fumé.

Nord de l'Italie

Lomo cebo

Ibérique, porc nourrit aux produits naturels.

Espagne

Spianatta

Piccante, calabraise.

Sicile



Je me satisfais aisément du meilleur.

Winston CHURCHILL



FROMAGES ET CHARCUTERIES À LA COUPE

Planchette fromages

14.00€

Planchette charcuteries

14.00€

Planchette Mixte

28.00€

Fromages et charcuteries

LES TERRINES

Terrine de noix de Saint Jacques Saint Jacques doré au four.	12.00€
Terrine de lapin à l'ancienne	12.00€
Terrine de pigeon aux griottes	12.00€
Terrine de poisson blanc au cresson	12.00€

LES TARTINADES

Le Comptoir du Caviar

À partir de la meilleure qualité d'œufs de cabillaud d'Islande.

Tarama

Aux oeufs de cabillaud *sans colorant* **ou** au crabe **ou** aux oeufs de truite **ou** à la truffe d'été **ou** au piment d'Espelette **ou** Tobiko Wasab.

10.00€

DIVERS

Fondue de champignons

Au chaource chaud - Fait maison.

7.00€

Assiette mixte Italienne

Poivrons, artichaut, courgette grillée, feuilles de vigne farcie au riz.

14.00€

Caviar Oscietre 20 Gr Pologne.

69.00€

Avec vodka Beluga (4 cl)

+ 7.00€

Caviar d'Esturgeon de Sibérie (Baeri) 30 Gr France.

95.00€

Avec vodka Beluga (4 cl)

+ 7.00€

Foie Gras

Au Ratafia de champagne - Fait maison.

16.00€

Gravlax (saumon)

Mariné - Fait maison.

14.00€

SUPERPRODUCTEUR

Crème fine bio d'Artichauts

Hérault

9.50€

Crème fine bio d'Aubergine de Provence

Vaucluse

9.50€

Crème fine d'olives vertes de Lucques

Hérault

9.50€

Crème fine bio de pois-chiches, citron et curcumin de Pacca

Alpes-de-Haute-Provence

9.50€

Rillettes de Saint Jacques

Finistère

12.00€

Rillettes de Langoustine, plus Aiglefin

Finistère

12.00€

Toutes les Crèmes et Rillettes sont sans lait ni gluten **sauf la Saint Jacques, avec lait.**

N'hésitez pas à nous informer de vos éventuelles allergies. La liste des 14 allergènes est à votre disposition.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins 5 fruits et légumes par jour.

LES WHISKY • (4 cl)

Dalmore 12 ans, un bel équilibre douceur/amertume. Ecosse / Highlands	12.00€
Ardbeg Corryvreckan Océanique. Superbe amertume salée. Ecosse / Islay	14.00€
Myagikyo Single malt, un malt raffiné avec une fraîcheur fruitée et florale. Japon	9.00€
Mortlach 12 ans, vieilli en fût bourbon et de sherry. Ecosse/ Speyside	13.00€
Big peat 12 ans Concentré de tourbe. Ecosse / Islay	9.00€
Nikka from the barrel ice bucket Extrêmement complexe et équilibré. Japon	14.00€
Port charlotte 2014 Vieilli 7 ans en anciens fûts. Ecosse / Islay	12.00€
Nagahama the second batch Douce, sèche et épicée. Japon	22.00€
Benromach 2012 Kiln dried oak Arômes tropicaux. Ecosse/ Speyside	10.00€
Mars cosmo wine cask finish Tout en rondeur. Japon	12.00€
Octomore 14.1 Le plus tourbé au monde. Ecosse / Islay	26.00€
Lagavulin distillers edition Puissante, cendrée et moelleuse. Ecosse / Islay	16.00€
Hibiki L'un des plus prestigieux au monde, mizunara (chêne japonais). Japon	16.00€

L'ESPRIT DU MALT DE LA MONTAGNE DE REIMS

Guillon Sec et floral, finition en fûts de Champagne.	10.00€
Guillon Fin et élégant, finition en fûts de Puligny-Montrachet.	10.00€
Guillon N°1 Triple maturation, plusieurs arômes.	14.00€



Les distilleries obtiennent leur Whisky tourbé en séchant l'orge au-dessus d'un feu de tourbe, au sein d'un bâtiment connu sous le nom de "kiln".

Un single malt est un type de Whisky produit à partir d'orge maltée, d'eau et de levure dans une seule distillerie.

Le terme "single" signifie qu'il provient d'une seule distillerie.

COGNAC • (4 cl)

Naud XO 14.00€
Notes de confiture d'orange amère et de tabac, laissant paraître une pointe de «rancio» typique des vieux cognacs. **France**

Jean Fillioux So elegantissime XO 15.00€
Nez très floral, fleurs de printemps, aubépine, églantine, acacia, mêlées à des parfums de pêche blanche et nectarine. Une touche de bonbon à la violette. Délicieuse vivacité en bouche sur des arômes de fruit de la passion, tarte au citron, abricot sec. **France**

6 crus différents, à connaître en Cognac
Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires.

RHUMS • (4 cl)

Bacoo 7 ans 9.00€
Des effluves de crème au beurre, de banane et de sirop d'érable. **République dominicaine**

Clément vieux 10 ans 13.00€
Révèle des notes d'amande accompagnant un inimitable boisé. **Martinique**

Admiral Rodney royal Aok 10.00€
Un généreux fruité (raisins secs) que côtoient les notes de tabac, de chocolat et de vanille. **Sainte-Lucie**

Habitation Bellevue Carafe 6 ans 14.00€
Notes de pommes fraîchement cueillies au verger, et mariées dans un subtil équilibre à de délicates épices. **Marie Galante**

St-Nicholas Abbey 5 ans 16.00€
belles notes de vernis et de raisins qui se déploient sur un élégant fond boisé. **Barbade**

Naud panama 15 ans 9.00€
Dégustation gourmande aux saveurs de noix de coco, de fève de tonka et de sucre vanillé. **Panama**

Zacapa centenario XO 17.00€
Vieilles dans une soléra composée de fût de xérès de type Pedro Ximenez, de bourbon et de cognac. **Guatémala**

Soledade 5 madeiras CACHACA Cinq essences 11.00€
Résulte d'un assemblage de plusieurs cachaças vieilles en fûts de cinq variétés de bois brésilien : Balsamo, IPE, Jequitiba, Umburana et Pau-Brasil. L'orange amère, le pamplemousse, la cannelle et la vanille, parfums capiteux hérités de ce vieillissement. **Brésil**

La Cachaca Le rhum est fait avec un bouillon de cuisson de la canne à sucre, tandis que la cachaça est élaborée à partir de jus de canne frais.

La Solera est une technique de vieillissement espagnol dynamique appréciée pour le caractère très doux qu'elle laisse au rhum.

JUSQU'À 18H

CAFÉS ILLY

Café expresso	2.50€	Café froid	6.90€
Café double	5.00€	Glace vanille et caramel beurre salé	
Café noisette	2.50€	Irish-coffee	11.00€
Café décaféiné	2.50€	Whisky 2 cl , sucre de canne, café, chantilly	
Café viennois	5.00€	Café gourmand (nous consulter)	10.00€
Cappucino	5.00€	Café + Prunelle de Troyes 4 cl	9.00€
Chocolat viennois	5.00€	Café + Kalhua 4 cl	8.00€

THÉS

Thé gourmand (nous consulter)	12.00€
Thés verts	5.00€
Thé vert menthe bio ou Jardin de majorelle, saveur pêche, mangue, fruits rouges ou Sencha Fukuju, du japon le roi des thés verts.	
Thés noirs	5.00€
Datte kassiba, avec de véritables morceaux de datte ou Darjeeling himalaya, vif et parfumé ou Eral grey supérieur aux fleurs de bleuets.	
Thé bleu	5.00€
Digestion	5.00€
Thé oolong bradiane et coriandre.	
Infusion	5.00€
Tisane des jardins, tilleul, verveine, citronnelle et écorce d'orange.	
Roolbos*	5.00€
Diamant du cap, saveurs pêche orange et cerise.	

*Roolbos

Riche en antioxydants, il est réputé pour ses nombreuses vertus sur la digestion, le sommeil et les allergies.

Thé vert glacé	16 cl bio	6.00€
Citron vert et basilic.		
Thé noir glacé		6.00€
Pêche de vigne, grand thé de chine .		
Infusion glacée		6.00€
Hibiscus et fruits rouges.		