

LePetitBar



Les Cocktails Signature

SPARKLING BERRY - PÉTILLANT & FRAIS Mezcal, Bergamotte, Cassis, Cerise, Ginger Beer	13€
MONKEY CANDY - PUISSANT & GOURMAND Rhum, Miel, Liqueur de fruit flambée, Pedro Ximenez	13€
PRUNE & SARRASIN - GOURMAND & GRILLÉ Whisky, Liqueur de Poire, Umeshu, Sarrasin, Amande	13€
SPICY SUGAR CANE - FRAIS & FUMÉ Cachaça, Citron Vert, Thé Rouge, Oléo Pamplemousse	13€
YELLOW SUNSET - FRUITÉ & FRAIS Gin, Pastèque, Mangue & Balsamique	13€
OLD NEGRONI - AMER & VIEILLI EN FUT Gin Normandia, Eau de Vie de Cidre, Vermouth	13€
DRY PINACOLADA - PUISSANT & GOURMAND Rhum infusé à l'ananas, Coco, Vermouth Blanc	13€
HONEY BLOSSOM - FLEURI & FRAIS Pisco, Fleur d'Oranger, Citron Supasawa, Miel Pétillant	13€

La Petite Cave

LES VINS ROUGES	15cl / 75cl
Sancerre Rouge 2020 Domaine des Chasseignes	10€ / 45€
Grave 2016 Chateau Lamouroux	9€ / 42€
Saumur Champigny 2020 Maison Foucher Le Petit Clos	8€ / 40€
LES VINS BLANCS	
Croze Hermitage 2021 Domaine Philippe & Vincent Jaboulet	9€ / 42€
Pouilly Fumé 2022 Domaine Serge Laloue	7€ / 35€
Bourgogne Aligoté 2021 Giraudon	7€ / 35€
LES VINS ROSÉS	7€ / 35€
Côte du Roussillon Gris Gris 2021 Jonquères d'Oriola	
LE CHAMPAGNE	15cl / 75cl
Champagne Tellier Cuvée Les Massale Extra Brut	14€ / 68€
LES BIÈRES Deck & Donohue	33cl
La Bière Bouteille - IPA	7€
La Bière Pression - 25cl / 50cl	4€ / 8€

Nos Petites Assiettes...

Tarama à la Truffe Raw Tarama with Truffle	13€
Saucisson espagnol « Fuet » Small Dried Sausage « Saucisson »	10€
Jambon San Daniele Italian Ham, San Daniele	14€
Gouda au Cumin Gouda with Cumin	12€
Croque Maison, jambon ou poulet Homemade Croque, Ham or Chicken	12€
Tartine Chèvre frais & Miel Homemade Goat Cheese & Honey Toast	12€
Pastrami Sandwich Pastrami Sandwich, Mustard	12€
Camembert rôti au Pastis Roasted French Camembert with Pastis	13€

LES PÉTILLANTS	33cl
Cidre Domaine de la Flagerie Brut Bio	6€
Hydromel Bulles de Ruche Fleurs de Litchi	6€