

# ROSIE LOU

## Entrées

### ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

*Œufs plein air, spicy mayo maison au piment d'Espelette et oignons*

### ŒUFS MAYONNAISE .4

*Œufs plein air, mayonnaise maison à la moutarde à l'ancienne*

### PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

*Poivrons piquillos farcis au fromage frais, anchois au vinaigre et huile de la maison Ortiz*

### JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

*Chips de patatas maison, jambon de Bayonne, guindillas, le tout à tremper dans notre sauce tartare maison*

### TXISTORRA .6

*Saucisse basque légèrement épicée, en direct de notre boucher à San Sebastián*

### ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

*La star des fromages basques, en direct de la ferme Elizarea*

### TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

*Pain de campagne Thierry Breton, ricotta aux herbes, tomates cerises, piquillos, olives taggiasche, pistaches et sésame*

### SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

*Foie gras artisanal du Gers et chutney maison*

### TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

*Œufs de cabillaud fumés, zestes de citron vert et la touche d'huile d'olive de Grèce*

### CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

*Black tiger cuites dans une creamy sauce au piment d'Espelette et ail*

### CROQUETAS & LOVE .8

*Croquetas au jambon Serrano et spicy mayo dip*

## Desserts

### MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

*Chocolat noir Valrhona 62%, crème anglaise maison, crumble chocolat en topping*

### LA TARTE DU MOMENT .8

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

*Gros chou, ganache montée pistache, praliné pistache maison, pistaches on top*

## Plats

### LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

*Coquillettes françaises, jambon de Paris artisanal, comté 18 mois, poêlée de champignons de Paris, crème à la truffe d'été (option végét possible)*

### SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

*Saucisse artisanale basque, purée et jus de viande, comme à Albepierre*

### PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

*Poivrons multicolores compotés, piquillos, mélange d'épices, œuf coulant et gratiné d'Ossau Iraty*

### PIÈCE DU BOUCHER .17

*Bavette d'aloyau, sauce poivre ou béarnaise, frites double cuisson*

### LA PÊCHE DU JOUR .17

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

*Pain Thierry Breton, sauce mornay truffe d'été et comté 18 mois, jambon artisanal à l'os, œuf plein air au plat, salade et frites double cuisson*

### SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

*Chou chinois, carotte, courgette, olives taggiasche, piquillos, feta, émincé de bavette marinée à la thaï, piment d'Espelette*

### TOURNEDOS DE CANARD .22

*Tendre tournedos de canard, rösti de pomme de terre maison et sauce au Porto*

### FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

*Filet de boeuf en direct de la Corrèze, sauce échalote, frites double cuisson*

### NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

*Cochon rouge de Castille, caponata et crème de champignon*

### TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

*Tartare au couteau de charolaïse relevé à la méthode basque, frites double cuisson*

### SUGGESTIONS DU JOUR

*Demandez à nos Loupiots pour plus d'informations !*

### CHEESECAKE BASQUE .8

*Crumble amande et fleur de sel, confiture à la cerise noire*

### RIZ AU LAIT .7

*Riz au lait vanille super onctueux, riz soufflé caramélisé*

*Et pour une touche sucrée finale...*

### CAFÉ DOUCEUR .5 (seulement le midi)

**BRASSERIES À LA MODE**

# ROSIE LOU

## Starters

### ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

Free range eggs, homemade mayonnaise infused with Espelette pepper and onions

### ŒUFS MAYONNAISE .4

Free range eggs, homemade mayonnaise infused with traditional mustard

### PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

Piquillos peppers stuffed with cream cheese, anchovies in vinegar and olive oil from the Ortiz farm

### JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

Homemade patatas crips, Bayonne ham, guindillas, with our homemade tartar sauce

### TXISTORRA .6

Lightly spiced basque sausage directly from our butcher in San Sebastián

### ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

The star of basque cheeses, straight from Elizarea farm

### TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

Thierry Breton farmhouse bread, ricotta, cherry tomatoes, piquillos, taggiasche olives, pistachios and sesame

### SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

Artisanal foie gras from Gers, homemade chutney

### TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

Homemade smoked cod egg dip, lime zest, olive oil on top

### CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

Shrimps cooked in cream, Espelette pepper and garlic

### CROQUETAS & LOVE .8

Croquetas with Serrano ham and spicy mayo dip

## Desserts

### MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

Dark Valrhona chocolate 62%, homemade crème anglaise, chocolate crumble topping

### LA TARTE DU MOMENT .8

Ask our staff for more information

### PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

Large chou pastry, pistachio whipped ganache, homemade pistachio praline, pistachios on top

## Mains

### LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

French coquillettes pasta shells, artisanal parisian ham, 18 months comté, summer truffle cream (vegetarian option possible)

### SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

Basque artisanal sausage, mashed potatoes, and meat sauce, just like in Alpepierre

### PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

A stew of multicoloured peppers, piquillos, mixed spices, runny egg topped with Ossau Iraty cheese

### PIÈCE DU BOUCHER .17

Flank steak, pepper sauce or bearnaise sauce, double-cooked french fries

### LA PÊCHE DU JOUR .17

Fish of the day - Ask our staff for more information

### CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

Thierry Breton farmhouse bread, truffle and 18 months comté cheese mornay sauce, artisanal ham on the bone, fried free range egg, salad and double-cooked french fries

### SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

Chinese cabbage, carrot, zucchini, taggiasche olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with thai flavors

### TOURNEDOS DE CANARD .22

Delicate duck tournedos, homemade potatoes rösti and Porto sauce

### FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

Beef fillet direct from Corrèze, shallot sauce, double-cooked french fries

### NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

Red Castilian pig, caponata and cream of mushroom soup

### TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

Charolais tartare with basque style seasoning, double-cooked french fries

### SUGGESTIONS OF THE DAY

Ask our staff for more information

### CHEESECAKE BASQUE .8

Almond and fleur de sel crumble, black cherry jam

### RIZ AU LAIT .7

Super creamy vanilla rice pudding, caramelized puffed rice

And for a final sweet touch...

### CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

**BRASSERIES À LA MODE**

# ROSIE LOU

ALLERGEN

## Plats

## Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

*Egg, mustard, nuts*

ŒUFS MAYONNAISE .4

*Egg, mustard, nuts*

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

*Lactose, fish, gluten*

JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

*Egg, mustard*

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

*Lactose*

TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

*Gluten, lactose, sesame*

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

/

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

*Gluten, lactose, fish*

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

*Seafood, lactose*

CROQUETAS & LOVE .8

*Gluten, egg, mustard, nuts*

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

*Lactose, nuts*

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

*Egg, lactose*

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

*Gluten, lactose, egg*

PIÈCE DU BOUCHER .17

*Lactose*

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

*Egg, lactose, gluten, nuts*

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

*Lactose, sesame*

TOURNEDOS DE CANARD .22

*Lactose*

FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

*Lactose*

NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

*Lactose, nuts*

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

*Egg, mustard, lactose*

## Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

*Gluten, egg, lactose*

LA TARTE DU MOMENT .8

*Gluten, lactose, egg*

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

*Lactose, egg, gluten, fish, nuts*

CHEESECAKE BASQUE .8

*Gluten, lactose, nuts, egg*

RIZ AU LAIT .7

*Lactose, nuts*

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

*Gluten, lactose, egg*

# ROSIE LOU

ALLERGÈNES



## Entrées

ŒUFS MAYONNAISE ROSIE LOU .5

*Oeuf, arachide, moutarde*

ŒUFS MAYONNAISE .4

*Oeuf, arachide, moutarde*

PINTXO DE PIQUILLOS FARCIS .7

*Lactose, poisson, gluten*

JAMÓN Y PATATAS FRITAS .8

*Oeuf, moutarde*

TXISTORRA .6

/

ASSIETTE D'OSSAU IRATY .10

*Lactose*

TARTINE AUSSI FRAÎCHE QUE TOI .9

*Gluten, lactose, sésame*

SUBLIME FOIE GRAS DE CANARD .12

/

TARAMA HOMEMADE À L'ANCIENNE .8

*Gluten, lactose, poisson*

CREVETTES FAÇON ILBARRITZ .10

*Fruits de mer, lactose*

CROQUETAS & LOVE .8

*Gluten, oeuf, moutarde, fruits à coque*

## Plats

SAUCISSE-PURÉE À LA MODE DE JEANTOU .13

*Lactose, fruits à coque*

PIPERADE COMME UNE CHAKCHOUKA .14

*Oeuf, lactose*

LA CHEESY-COQUILLETTE JAMBON TRUFFE .19

*Gluten, lactose, oeuf*

PIÈCE DU BOUCHER .17

*Lactose*

CROQUE MADAME À LA TRUFFE .15

*Oeuf, lactose, gluten, fruits à coque*

SALADE SAINT JEAN DE BANGKOK .16

*Lactose, sésame*

TOURNEDOS DE CANARD .22

*Lactose*

FILET DE BOEUF (CHIRAC'S FAVORITE) .33

*Lactose*

NOIX D'ENTRECÔTE DE COCHON .19

*Lactose, fruits à coque*

TARTARE DU PAYS-BASQUE .17

*Oeuf, moutarde, lactose*

## Desserts

MI-CUIT AU CHOCOLAT .7

*Gluten, oeuf, lactose*

LA TARTE DU MOMENT .8

*Gluten, lactose, oeuf*

PARIS-BREST À LA PISTACHE .8

*Lactose, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson*

CHEESECAKE BASQUE .8

*Gluten, lactose, fruits à coque, oeuf*

RIZ AU LAIT .7

*Lactose, fruits à coque*

CAFÉ DOUCEUR .5 (only for lunch)

*Gluten, lactose, oeuf*

**BRASSERIES À LA MODE**

BRASSERIE  
**ROSIE LOU**



*Boissons  
Cocktails & Vins*

COCKTAILS · DIGESTIFS · SPIRITUEUX · BOISSONS · VINS

# Cocktails



Franck, notre chef barman  
vous a concocté une carte de cocktails de saison,  
réalisés avec des alcools produits 100% en France.

## CON - NICHON - AAAAH (CF TAXI 2) .9

*Gin bio Tessendier, liqueur de saké au  
yuzu, Dolin Dry et l'eau des cornichons*

## TEQUILA BOUM BOUM .12

*Tequila Diego y Maria, cordial de yuzu,  
jus de pamplemousse, sirop de sucre,  
bitter maison au piment*

## ROLLING STONES .13

*Armagnac blanche, patxaran,  
liqueur de thym, réduction de vinaigre de  
vin, purée de framboise*

## ROUTE DU RHUM .11

*Rhum ambré, rhum blanc, fine d'orange  
Nusbaumer, sirop Falernum maison, jus  
exotique et citron vert, Angostura bitter*

## SPRITZ ROSIE LOU .10

*Spritz bio "Les Chais du Fort", crémant,  
eau festive*

## THYM THYM ET MILOU .10

*Liqueur de thym, eau festive*

## QUINKY GRANITÉ 18+ .11

*Vodka bio Tessendier, Patxaka, pommeau  
Domaine de la Flagerie, poire et citron vert,  
chantilly au pain d'épices*

## OLD FASHIONED BY FRANCK .12

*Scotch Glenlassie, sirop caramel, bitter au  
chocolat, biscuit cigarette & Amarena*

## Cocktails sans alcool

### THÉ GLACÉ MAISON .4,5

*Selon les arrivages de la maison  
"le Parti du Thé"*

### GENIÈVRE DE FONTENAY (RIP) .6

*BTTR vermouth sans alcool, sirop de baie de  
genièvre, top tonic*

### DETOX TIME .4,5

*Carotte, céleri, orange, gingembre*

# Digestifs

100 % français

<b>Absinthe</b>	<b>3 cl</b>
PERNOD	.4
LA FÉE NV	.7
<b>Calvados</b>	<b>4 cl</b>
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Pommeau	.6
COQUEREL, Pommeau	.6
DOUBLE JUS 30&40	.8
PÈRE MAGLOIRE FINE	.8
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Fine	.10
PÈRE MAGLOIRE VSOP	.10
CHRISTIAN DROUIN	.10
DOMAINE DE LA FLAGUERIE, Hors d'âge	.14
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>	<b>4 cl</b>
GODET N°1	.8
GODET VSOP	.12
GODET XO TERRE	.20
BAS-ARMAGNAC 10 ANS, Domaine d'Espérance	.12
BAS-ARMAGNAC 18 ANS, Domaine d'Espérance	.14
<b>Eau de vie</b>	<b>4 cl</b>
POIRE WILLIAMS, Nusbaumer	.8
FRAMBOISE SAUVAGE, Nusbaumer	.9
MIRABELLE, Nusbaumer	.9
<b>Liqueurs Traditionnelles</b>	<b>4 cl</b>
SUZE	.5
CHAMBÉRIZETTE	.6
PATXARAN AUX PRUNELLES SAUVAGES - EGIAZKI	.6
PATXAKA AUX POMMES SAUVAGES - EGIASKI	.6
PRUNELLE, Nusbaumer	.6
AMÉRISSE	.7
MENTHE POIVRÉE, Nusbaumer	.7

FLEUR DE SUREAU, Nusbaumer	.7
FRAMBOISE, Nusbaumer	.7
MYRTE BLANCHE ou ROUGE, Mattei	.8
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX	.8
LIQUEUR DE SAPIN, Dolin	.8
FENOUILLETTE DE BRIVE	.8
CHAMBORD	.9
COINTREAU	.9
GENTIANE DES PÈRES CHARTREUX	.9
BÉNÉDICTINE	.9
CHARTREUSE JAUNE	.10
CHARTREUSE VERTE	.10
CÉDRATINE MATTEI	.10

## *Spiritueux*

<b>Gin</b>	<b>4 cl</b>
MATTEI DISTILLED GIN	.10
GIN XII	.11
G'VINE	.11
CITADELLE	.12
MALOUIN'S BLÉ NOIR	.12
JOS' BERRI	.12
CHRISTIAN DROUIN	.12
RIVAGE	.13
<b>Vodka</b>	<b>4 cl</b>
NUAGE	.8
PYLA	.9
GREY GOOSE	.10
BELVEDERE	.11
<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
P&M VINTAGE	.10
P&M RED OAK	.12
P&M TOURBÉ	.16



BELLEVOYE BLEU	.11
BELLEVOYE BLANC	.13
BELLEVOYE NOIR	.14
BELLEVOYE ROUGE	.16

**Liqueurs d'Agave** **4 cl**

TEQUILA CALLE 23	.11
MEZCAL BRUXO X	.12

**Rhum** **4 cl**

3 RIVIÈRES CUVÉE SPÉCIALE	.7
HABITATION SAINT-ETIENNE HSE	.9
CLÉMENT VSOP	.11
CACHAÇA LEBLON	.11
DAMOISEAU VIEUX XO	.12
GOVERNEUR 1648 XO	.12
3 RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME	.14
3 RIVIÈRES 12 ANS	.15

# Boissons

**Bières** **33 cl** **50 cl**

LA ROTEUSE / BIÈRE BLONDE	.4	.7
LA BLANCHE DU MOMENT	.6	.9
IPA DU MOMENT	.6	.9
PICON BIÈRE <i>(+.1 sur la bière)</i>		

**Nos apéritifs anisés** **2 cl**

RICARD	.3,5
PASTIS 51	.4
PASTIS HENRI BARDOUIN	.4,5
PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS millésime 2020	.5,5

**Nos apéritifs classiques** **5 cl**

VERMOUTH DOLIN BLANC	.5
VERMOUTH DOLIN ROUGE	.5

VERMOUTH DOLIN DRY	.5
VERMOUTH CARPANO CLASSICO	.5
VERMOUTH CARPANO DRY	.5
BYRRH	.5
LILLET BLANC	.6
RINQUINQUIN À LA PÊCHE	.6
ST-RAPHAËL AMBRÉ	.6
ST-RAPHAËL ROUGE	.6
VERMOUTH CARPANO BITTER	.7
VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA	.9

<b>Jus par Alain Milliat</b>	<b>20 cl</b>
FRAISE, PÊCHE BLANCHE, POMME COX'S, TOMATE ROUGE	.6

<b>Sirop</b>	<b>2,5 cl</b>
PÊCHE, MENTHE, ORGEAT, GRENADINE, CITRON, PASSION	.2,5

<b>Boissons gazeuses</b>	<b>33 cl</b>
LIMONADE	.4,5
COCA-COLA	.5
COCA-COLA ZÉRO	.5
SCHWEPES TONIC, 25 cl	.5
SCHWEPES GINGER BEER, 20 cl	.5
SCHWEPES GINGER ALE, 20 cl	.5

<b>Eau H2O</b>	
EVIAN, 1 l	.5
BADOIT, 1 l	.4,5
BADOIT ROUGE, 33 cl	.4
Supplément sirop (+0,5)	

<b>Boissons chaudes</b>	
EXPRESSO	.2,7
CAFÉ ALLONGÉ	.2,7
NOISETTE	.3
CAPPUCCINO	.4
FLAT WHITE	.4,5
CAFÉ FRAPPÉ	.4,5
THÉ VERT, THÉ NOIR Le parti du thé	.4,5
INFUSION FEEL GOOD Le parti du thé	.4,5
Supplément lait et lait végétal (+0,5)	



*Vins  
& Champagnes*

# Champagnes

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>
LAMOUREUX <i>Cuvée Réserve Brut</i>	.10	.60	
PHILIPPONNAT <i>Cuvée Royale Réserve Brut</i>		.89	.190

# Rosé & Orange

	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP MÉDITERRANÉE, L'Effronté <i>Château les Valentines, 2022</i>	.6	.26
EAU DE ROSÉE <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2022, Nature</i>		.39
ALSACE, RIESLING DE MACÉRATION, <i>Domaine Loberger, 2022 (vin orange), Bio &amp; BD*</i>		.49

# Blanc

	12,5 cl	75 cl
CÔTE DE GASCOGNE, Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Claire, 2022</i>	.5	.23
MELON DE BOURGOGNE <i>VDF, Domaine des Malandes, 2021</i>	.6	.28
LANGUEDOC <i>Domaine de Monthelys, 2021</i>		.32
QUINCY <i>Domaine Mardon, 2023, Bio</i>	.7	.36
POUILLY-FUMÉ <i>Domaine de Fontenille, 2023</i>	.8	.38
LYS DES SABLES <i>Domaine Fondugues Pradugues, Nature, BD*, 2023</i>		.43
SANCERRE <i>Domaine Dentzot, 2022, conversion, Bio</i>		.45
CHABLIS <i>Domaine des Malandes, 2022, Bio</i>	.9	.45
ST-VÉРАН <i>AOC, Domaine des Correaux, 2021</i>		.49
PATRIMONIO <i>Domaine Lecctia, 2022, Bio</i>		.79
MEURSAULT, Clos des Luchets <i>Domaine Diconne, 2020</i>		.115

*Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.  
\*HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique*

# Rouge

	12,5 cl	75 cl	150 cl
<b>FAUGÈRES</b> , Cuvée Rosie <i>Notre cuvée faite avec Henri, 2021, conversion Bio</i>	.5	.23	.46
<b>SAUMUR</b> , Les Silices <i>Domaine du Vieux Pressoir, 2022, HVE*</i>		.26	
<b>GRAVES</b> <i>Château Trebiac, Arnaud de Butler, 2019</i>		.28	
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> , La Part des Vivants <i>Domaine Garon, 2021</i>	.6	.29	
<b>CHINON</b> , La Cuisine de ma mère <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2022, B&amp;N*</i>	.7	.30	.60
<b>CROZES-HERMITAGE</b> , Étincelle <i>Domaine Saint-Clair, 2022, conversion Bio</i>	.8	.36	.72
<b>MORGON</b> <i>Côte du Py, Steeve Charvet, 2022</i>		.36	
<b>SAINT-ÉMILION</b> <i>Château Bellegrave, 2019</i>		.38	
<b>MOULIN À VENT</b> <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, Bio</i>	.8	.39	
<b>HERITAGE PIC SAINT-LOUP</b> <i>Tour de Pierres, Ravaille Frères vignerons, 2022, Bio</i>		.44	
<b>CHÉNAS</b> , Rouge Caillou <i>Domaine Dominique Piron, 2020</i>		.45	
<b>ROUGE D'AUTOMNE</b> <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2020</i>		.52	

ST-JOSEPH, Les Coteaux <i>Domaine Durand, 2022</i>	.56
PATRIMONIO <i>Domaine Leccia, 2020, Bio</i>	.63
MARGAUX, Baron de Brane <i>Domaine Henri Lurton, 2018</i>	.76
CÔTE-RÔTIE, La Sybarine <i>Domaine Garon, 2022</i>	.105
PAUILLAC <i>Château Dompierre, 2015</i>	.135

*Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.  
\*HVE: haute valeur environnementale - B&N: bio et nature - BD: biodynamique*

## Cocktails Classiques



Franck, notre chef barman  
vous a concocté une carte de cocktails classiques.

NEGRONI .9	FRENCH 75 .9
OLD FASHIOND .12	ESPRESSO MARTINI .11
MARGARITA .12	PISCO SOUR .14
MANHATTAN .12	DAIQUIRI .8
WHISY SOUR .11	COSMOPOLITAIN .9
	BLOODY MARY .12

n°32

BOULEVARD de BONNE-NOUVELLE  
75002 PARIS