

BRASSERIE ROSIE

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^e

le menu

(ici tout est fait maison)

Le t-shirt Rosie est en
vente ICI ! (15€)

nos entrées

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Œufs mayo <i>Œufs plein air et mayonnaise réconfortante à la moutarde de Dijon</i> | .4 |
| Calendos frit <i>Quartiers de camembert français ultra coulants et croustillants, à tremper dans une sauce spicy au poivron rouge</i> | .8 |
| Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Onctueuses rillettes en direct de la maison Montauzer</i> | .6,5 |
| La soupe à l'oignon <i>Oignons sués au beurre, fond de veau, gratinés à l'emmental râpé et comté 18 mois, baguette tradition</i> | .10 |
| Assiette d'Ossau Iraty <i>La star des fromages basques en direct de la ferme Elizarea</i> | .10 |
| Cromesquis de cochon <i>16 heures de cuisson plus tard et une sauce ketchup maison</i> | .7 |
| The Artishow <i>Marbré au coeur d'artichaut, comté 18 mois et lard fumé</i> | .9 |
| Tarama à l'ancienne <i>Œufs de cabillaud fumés, zeste de citron vert et une touche d'huile d'olive de Grèce</i> | .8 |
| Oeuf en meurette <i>Oeuf poché au vin rouge, poitrine de porc fumée, champignons de Paris et croûtons maison</i> | .8 |
| Foie gras maison <i>Incrovable recette de notre chef Wilfried : foie gras français mariné au porto et pain d'épices, servi avec un chutney de saison</i> | .18 |



SUGGESTIONS

du jour

Demandez à nos Rositos pour
plus d'informationsOn vous souhaite
un bon appétit!

Menu kids

Grenadine ou menthe à l'eau
Coquillettes jambon au comté 18 mois
Cookie aux pépites de chocolat au lait

.12

nos plats

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La cheesy-coquille jambon truffe (version végé possible) <i>Coquillettes, jambon de Paris artisanal, poêlée de champignons de Paris, comté 18 mois et crème de truffe d'été</i> | .19 |
| La pièce du boucher <i>Bavette d'Aloyau, frites double cuisson et sauce béarnaise</i> | .17 |
| Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Saucisse artisanale basque, purée de pommes de terre maison et jus de viande comme à Albepierre</i> | .13 |
| Pêche du jour du chef Alexis <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i> | .17 |
| Magret de coin coin <i>Sublime magret de canard breton, purée de carottes, carottes fanes rôties et sauce miel-gingembre-romarin</i> | .21 |
| Plat végétal du moment <i>Demandez à nos Rositos pour plus d'informations !</i> | .16 |
| Poulet & frites <i>Cuisse de poulet fermier, frites double-cuisson et sauce crémeuse aux champignons de Paris</i> | .16 |
| Salade Saint Jean de Bangkok <i>Chou chinois, carottes, courgettes, olives taggiasche, piquillos, feta, émincés de bavette marinée à la thaï, piment d'Espelette</i> | .16 |
| Petit salé <i>Mijoté à souhait, saucisse de Montbéliard, jambonneau, poitrine fumée, et lentilles vertes</i> | .16 |

à partager !

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mont d'Or <i>« Boîte chaude » tout droit venue du Jura, pommes grenailles et salade verte (Don't worry, be patient... Compter 15 minutes d'attente)</i> | .48 |
| Côte de boeuf charolaise <i>Belle pièce à partager, frites double cuisson</i> | .90€/Kg |
| Magret de canard à l'orange <i>Canard breton, pommes de terre rissolées, lentilles vertes et sauce à l'orange</i> | .46 |

et pour finir

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Moelleux au chocolat pour deux <i>À dévorer avec une crème anglaise bien vanillée (Don't worry, be patient... Compter 10 minutes d'attente)</i> | .16 |
| Riz au lait <i>Super onctueux et vanillé à souhait, topping riz soufflé caramélisé</i> | .6 |
| Entremet choco-café <i>Brownie chocolat, croustillant feuillantine, praliné amande-café, crémeux et rocher choco</i> | .9 |
| Cheesecake basque <i>Croustillant aux amandes, fleur de sel et confiture du moment</i> | .8 |
| Paris-Brest <i>Gros chou maison, ganache et coeur praliné noisette ultra-coulant</i> | .8 |
| Tarte citron meringuée <i>Crème citron vert & big meringue suisse</i> | .7 |
| Et pour une touche sucrée finale... Notre café douceur... <i>(seulement le midi)</i> | .5 |



Brasserie par Juliette et Kevin - merci à tous les producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, ostréiculteurs, cueilleurs...

Merci à toutes ces personnes qui sont persuadées, comme nous, qu'une brasserie chanmée doit avoir des produits d'exception et que notre mission est de les rendre accessibles au plus grand nombre !

Nos viandes bovines proviennent du Royaume-Uni et de France. Nos viandes ovines, porcines, volailles sont françaises. — Registre des allergènes sur demande — Taxes et services compris, prix en euros ttc. — Nous n'acceptons pas les chèques.

BRASSERIE ROSIE

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^e

Our Rosie t-shirts are for sale
here! (15€)

the menu

(here everything is homemade)

our starters

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Œufs mayo <i>Free-range eggs and comforting Dijon mustard mayonnaise</i> | .4 |
| Calendos frits <i>Ultra-creamy and crispy French Camembert, to dip in a spicy red pepper sauce</i> | .8 |
| Rillettes de canard du Sud Ouest <i>Creamy rillettes from maison Montauzer</i> | .6,5 |
| La soupe à l'oignon <i>French onion soup, gratined with 18-month Comté, Emmental, and french baguette</i> | .10 |
| Assiette d'Ossau Iraty <i>The star of Basque cheeses directly from Elizarea farm</i> | .10 |
| Cromesquis de cochon <i>Pork shoulder slowly cooked for 16 hours and deep fried into balls, homemade ketchup</i> | .7 |
| The Artishow <i>Marbled with artichoke heart, 18-month-aged Comté cheese, and smoked bacon</i> | .9 |
| Tarama à l'ancienne <i>Homemade smoked cod egg dip, lime zest, olive oil on top</i> | .8 |
| Oeuf en meurette <i>Poached egg in red wine, smoked pork belly, mushrooms and homemade croutons</i> | .8 |
| Foie gras maison <i>Incredible recipe by our chef Wilfried: French foie gras marinated in port wine and gingerbread, served with seasonal chutney</i> | .18 |



SUGGESTIONS

of the day

Ask our Rositos for more
information!

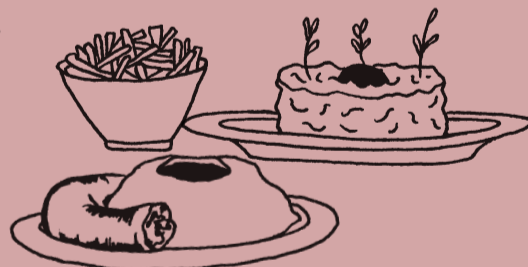
Enjoy your meal!

Kids menu

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Grenadine or mint water | |
| French coquillettes pasta shells with artisanal parisian ham & 18 months comté | |
| Chocolate cookie | |
| | .12 |

our dishes

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La cheesy-coquille jambon truffe (version végété possible) <i>French coquillettes, artisanal Paris ham, Comté cheese 18 months, summer truffle cream</i> | .19 |
| La pièce du boucher <i>Flank steak, french fries and bearnaise sauce</i> | .17 |
| Saucisse - purée à la mode de Jeantou <i>Handmade pork sausage from Aveyron, homemade mashed potatoes and veal gravy just like in Albepierre</i> | .13 |
| Pêche du jour du chef Alexis <i>Catch of the day - Ask your Rosito waiters for more info!</i> | .17 |
| Magret de coin coin <i>Sublime duck breast, carrot purée, roasted carrot tops, honey-ginger-rosemary sauce</i> | .21 |
| Plat végété du moment <i>Ask your Rosito waiter/waitress for more info regarding this vegetarian dish!</i> | .16 |
| Poulet & frites <i>Farm-raised chicken leg, double-cooked fries, and creamy button mushroom sauce</i> | .16 |
| Salade Saint Jean de Bangkok <i>Chinese cabbage, carrot, zucchini, taggiasche olives, piquillos, feta cheese, thinly sliced marinated flank steak with thai flavors</i> | .16 |
| Petit salé <i>Slow-cooked to perfection with Montbéliard sausage, pork knuckle, smoked bacon, and green lentils</i> | .16 |
| to share ! | |
| Mont d'Or <i>Hot and creamy french cheese from the Jura, potatoes and green salad (Don't worry, be patient... Expect a 15-minute wait)</i> | .48 |
| Côte de boeuf charolaise <i>Beautiful cut to share, french fries</i> | .90€/Kg |
| Magret de canard à l'orange <i>Duck breast, crispy potatoes, green lentils, and orange sauce</i> | .46 |



our desserts

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Moelleux au chocolat pour deux <i>To be devoured with a vanilla-infused crème anglaise (Don't worry, be patient... Expect a 10-minute wait)</i> | .16 |
| Riz au lait <i>Super creamy and wonderfully vanilla-flavored, with caramelized puffed rices</i> | .6 |
| Entremet choco-café <i>Chocolate brownie, crispy feuilletine, almond-coffee praline, creamy, and chocolate rocher</i> | .9 |
| Cheesecake basque <i>Almond and fleur de sel crumble, seasonal jams</i> | .8 |
| Paris-Brest <i>Gros chou pastry, ganache, and hazelnut praline</i> | .8 |
| Tarte citron meringuée <i>Lime cream & big Swiss meringue</i> | .7 |
| And for a final sweet touch... | |
| Our café douceur... <i>(only for lunch)</i> | .5 |



Brasserie by Juliette and Kevin - thanks to all the producers, breeders, winemakers, distillers, fishermen, oysterculturists, pickers...

Thanks to all those people who are convinced, as we are, that an amazing brasserie must have exceptional products, and that our mission is to make them accessible to as many people as possible!

Our beef comes from the United Kingdom and France. while our lamb, pork, and poultry are sourced from France — Allergens on demand — All TTCs are applied, prices are in € — We don't accept checks.

LES VINS

sélection de nos best of!

CHAMPAGNE & bulles

| | 12,5CL | 75CL | 150CL |
|-----------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| Champagne, Lamoureux, <i>Cuvée Réserve Brut</i> | .11 | .65 | |
| Champagne, Philipponnat, <i>Cuvée Royale Réserve Brut</i> | | .89 | .190 |
| Champagne, Lallier, <i>Blanc de Blancs Brut</i> | | .99 | |

ROUGE

| | 12,5CL | 75CL | 150CL |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| Faugères, <i>Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Henri, 2021, bio</i> | .5 | .24 | .48 |
| Pays-d'Oc, Pinot Noir, <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i> | .6 | .29 | |
| Graves, Château Trebiac, <i>Arnaud de Butler, 2019</i> | .6 | .30 | |
| Côtes-du-Rhône, La Part des Vivants, <i>Domaine Garon, 2022</i> | .7 | .31 | |
| Chinon, La Cuisine de ma mère, <i>Domaine Nicolas Grosbois, 2023, BèN*</i> | | .32 | .64 |
| Urbe, <i>Corbières, 2020</i> | | .34 | |
| Crozes-Hermitage, Etincelle, <i>Domaine Saint-Clair, 2023, conversion bio</i> | .8 | .38 | .76 |
| Cabernet-Sauvignon, VDF, <i>Domaine Boyer - De Bar, 2022</i> | | .38 | |
| Morgon, Côte du Py, <i>Steeve Charvet, 2022</i> | | .38 | |
| Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Gravières, <i>Domaine du Mortier, 2021, BèN*</i> | | .38 | |
| Saint-Emilion, Château Bellegrave, <i>Château Bellegrave, 2022</i> | | .40 | |
| Moulin à Vent, <i>Domaine Richard Rottiers, 2022, bio</i> | .8 | .40 | |
| Sancerre, <i>Domaine Georges Millerioux, 2023</i> | | .43 | |
| Heritage Pic Saint-Loup, Tour de Pierres, <i>Ravaille Frères vignerons, 2022, bio</i> | | .45 | |
| Chénas, Rouge Caillou, <i>Domaine Dominique Piron, 2020</i> | | .46 | |
| Pays d'Oc, Les Creisses, <i>Domaine Des Creisses, 2022</i> | | .52 | |
| Rouge d'automne, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N*</i> | | .53 | |
| Saint-Joseph, 'Les Coteaux', <i>Domaine Durand, 2022</i> | | .57 | |
| Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2020, bio</i> | | .65 | |
| Hautes-Côtes de Nuits, <i>Domaine Billard Père et Fils, 2022</i> | | .71 | |
| Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine Pierre Usseglio & Fils, 2020</i> | | .77 | |
| Margaux, Baron de Brane, <i>Domaine Henri Lurton, 2015</i> | | .78 | |
| Bandol, <i>Domaine Tempier, 2021</i> | | .84 | |
| Beaune 1 ^{er} Cru, <i>Domaine Philippe Germain, 2018</i> | | .97 | |
| Côte-Rôtie, 'La Sybarine', <i>Domaine Garon, 2022</i> | | .107 | |
| Pauillac, <i>Château Dompierre, 2015</i> | | .135 | |
| Clos Vougeot, <i>Le Petit Mauperthuis, Domaine Daniel Rion & Fils, Grand Cru, 2016</i> | | .235 | |
| Saint Estephe, <i>Château Calon Ségur, Grand Cru, 2006</i> | | .240 | |

BLANC

| | 12,5CL | 75CL | 150CL |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| Côte de Gascogne, <i>Cuvée Rosie, Notre cuvée faite avec Claire, 2022</i> | .5 | .24 | |
| Melon de Bourgogne, VDF, <i>Domaine des Malandes, 2021</i> | .6 | .29 | |
| Pays-d'Oc, Chardonnay, <i>Les Turitelles Altugnac, 2022</i> | | .33 | |
| Quincy, <i>Domaine Mardon, 2023, bio</i> | .7 | .37 | |
| Pouilly-fumé, <i>Domaine de Fontenille, 2023</i> | .8 | .39 | |
| Lys des Sables, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2023, BD&N*</i> | | .44 | |
| Sancerre, <i>Domaine Denizot, 2022, conversion bio</i> | | .46 | |
| Chablis, <i>Domaine des Malandes, 2023, bio</i> | .9 | .46 | |
| Viré-Clessé, Harmonie, <i>Domaine de la Verpaille, 2022, bio</i> | | .49 | |
| Saint-Véran, AOC, <i>Domaine des Correaux, 2021</i> | | .50 | |
| Bandol, <i>Domaine Tempier, 2023</i> | | .67 | |
| Saint-Romain, <i>Domaine Alain Gras, 2021</i> | | .77 | |
| Patrimonio, <i>Domaine Leccia, 2022, bio</i> | | .81 | |
| Meursault, Clos des Luchets, <i>Domaine Diconne, 2020</i> | | .115 | |
| Corton-Charlemagne Grand Cru, <i>Domaine des Héritiers Louis Jadot, 2016</i> | | .280 | |

ROSÉ & ORANGE

| | 12,5CL | 75CL | 150CL |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| IGP Méditerranée, L'Effronté, <i>Château les Valentines, 2022</i> | .6 | .27 | |
| Eau de Rosée, <i>Domaine Fondugues Pradugues, 2021, BD&N*</i> | | .40 | |
| Alsace, Riesling de macération, <i>Domaine Loberger, 2020 (vin orange), bio & BD*</i> | | .50 | |

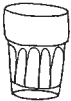
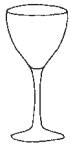
Nota Bene: les millésimes sont susceptibles de changer en cette période.

*HVE: haute valeur environnementale - BèN: bio et nature - BD: biodynamique

BRASSERIE ROSIE

53 fg S^t-Antoine, Paris 11^e

les Boissons



Cocktails
Digestifs
Limonades

•
•
•



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

« *A Vodka Martini! Shaken, not stirred* »
James Bond

nos cocktails

qui réchauffent l'atmosphère

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



Rosie

.10

Vodka bio Tessendier & fils infusée à l'hibiscus, sirop de thym maison, jus de citron, poudre d'hibiscus, blanc d'œuf



Coeur sur Clara

.11

Mezcal Montelobos, purée de grenade, sirop de miel, romarin maison et jus de citron



Week-end à St-Tropez

.11

Gin Bio Tessendier infusé au romarin, cordial de litchi maison, sirop de lavande et Schweppes tonic Selection



Negroni from Brittany

.10

Vermouth Rouge del Professore, cidre Goëllan breton bio, orange juice from Alain Millat et sirop de cannelle



Bellini .9

Crème de pêche Briottet, coulis de pêche, crémant et framboises craquantes



Purple rain .11

Gin bio Tessendier, coulis de myrtille, sirop de miel et romarin maison, jus de citron et myrtilles fraîches



Cédramote .13

Cédratine Mattei, liqueur de bergamote, sirop d'agave, crémant et eau festive



Spritz Rosie .10

Spritz bio «Le Chais du Fort», crémant, eau festive



Patxaka sour .11

Liqueur de pomme Egiazki, eau de vie de canne Nusbaumer, sirop de fenouil et thym maison, jus de citron vert et blanc d'oeuf



Sunlight des tropiques .13

Rhum Ambré La Favorite, liqueur d'abricot, sirop de gingembre et sirop de cannelle

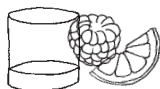
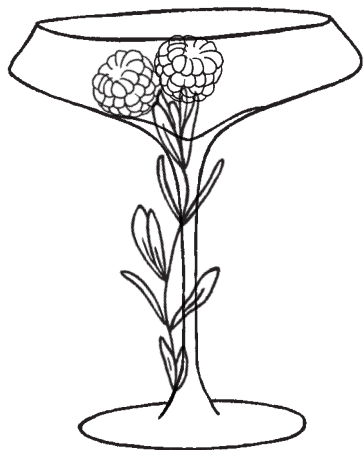
nos cocktails

SANS ALCOOL



Thé glacé signature .4,5

Selon les arrivages de la maison
«le Parti du Thé»



Pinky Glow .8

BTTR par JNPR (Bitter), jus de goyave,
coulis de framboise, sirop de basilic
thaï et citronnelle maison, groseilles
fraîches



Tutti Frutti Mocktail .6

Jus d'ananas, coulis de grenade, sirop de
lavande, jus de citron vert, touche
de coco

nos cocktails

CLASSIQUES

Teddy, notre chef barman vous a concocté une carte de cocktails classiques comme on les aime.

Old fashioned .12

Whisky Bulleit Bourbon

Margarita .13

Tequila Espolòn

Saint-germain spritz .10

Liqueur de fleur de Sureau Nusbaumer

Cosmopolitain .9

Vodka Bio Tessendier

Bloody mary .12

Vodka Bio Tessendier

Hemingway .12

Rhum Blanc 3 Rivières Cuvée de l'Océan

French 75 .9

Gin Bio Tessendier

Espresso Martini .12

Vodka Bio Tessendier

London ou Moscow mule .9

Vodka Bio Tessendier / Gin Bio Tessendier

Pisco sour .14

Pisco Cuatro Gallos

Daiquiri .10

Rhum Blanc 3 Rivières Cuvée de l'Océan

Dry Martini .13

Gin Tanqueray Ten



nos digestifs
100 % français

ABSINTHE

| | |
|-----------|-------------|
| | 4 cl |
| La Fée NV | .7 |
| Pernod | .13 |

CALVADOS

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| | 4 cl |
| Pommeau domaine de la Flaguerie | .6 |
| Coquerel | .6 |
| Double Jus 30&40 | .8 |
| Domaine de la Flaguerie, Fine, VS | .8 |
| Père Magloire VSOP | .10 |
| Christian Drouin | .10 |
| Domaine de la Flaguerie, Hors d'âge | .14 |

COGNAC & ARMAGNAC

| | |
|-------------------------------------------|-------------|
| | 4 cl |
| Godet N°1 | .8 |
| Godet VSOP | .12 |
| Godet XO Terre | .20 |
| Hine Cognac | .11 |
| Bas-Armagnac 10 ans — Domaine d'Espérance | .12 |
| Bas-Armagnac 18 ans — Domaine d'Espérance | .14 |

EAU DE VIE

| | |
|----------------------------------------|-------------|
| | 4 cl |
| Poire Williams - Maison Nusbaumer | .8 |
| Framboise sauvage - Maison Nusbaumer | .9 |
| Mirabelle - Maison Nusbaumer | .9 |
| Eau de vie de canne - Maison Nusbaumer | .11 |

LIQUEURS TRADITIONNELLES

| | |
|-------------------------------------------|-------------|
| | 4 cl |
| Suze | .5 |
| Chambérizette | .6 |
| Patxaran aux prunelles sauvages - Egiazki | .6 |
| Patxaka aux pommes sauvages - Egiazki | .6 |
| Menthe poivrée - Nusbaumer | .7 |

| | |
|---------------------------------|-----|
| Fleur de sureau - Nusbaumer | .7 |
| Framboise - Nusbaumer | .7 |
| Fine d'orange - Nusbaumer | .8 |
| Myrte Blanche ou Rouge - Mattei | .8 |
| Génépi des Pères Chartreux | .8 |
| Chambord | .9 |
| Cointreau | .9 |
| Gentiane des Pères Chartreux | .9 |
| Bénédictine | .9 |
| Chartreuse jaune | .10 |
| Chartreuse verte | .10 |
| Cédratine Mattei | .10 |

NOS SPIRITUEUX

GIN

| | |
|----------------------|-------------|
| | 4 cl |
| Tanqueray | .9 |
| Mattei distilled Gin | .10 |
| Gin XII | .11 |
| G'Vine | .11 |
| Citadelle | .12 |
| Malouin's Blé noir | .12 |
| Christian Drouin | .12 |
| Tanqueray Ten | .12 |
| Rivage | .13 |

RHUM

| | |
|------------------------------|-------------|
| | 4 cl |
| 3 Rivières cuvée spéciale | .7 |
| Habitation Saint-Etienne HSE | .9 |
| Clément VSOP | .11 |
| Cachaça Leblon | .11 |
| Botran 15 ans | .11 |
| Damoiseau Vieux XO | .12 |
| Gouverneur 1648 XO | .12 |
| Rivières Triple Millésime | .14 |
| 3 Rivières 12 ans | .15 |

LIQUEUR D'AGAVE

| | |
|-------------------|-------------|
| | 4 cl |
| Tequila Espolon | .9 |
| Don Julio Blanco | .12 |
| Mezcal Montelobos | .11 |

VODKA

| | <i>4 cl</i> |
|------------|-------------|
| Nuage | .8 |
| Pyla | .9 |
| Grey Goose | .10 |
| Belvedere | .11 |

WHISKY

| | <i>4 cl</i> |
|-------------------------|-------------|
| P&M Tourbé | .12 |
| P&M Red Oak | .16 |
| Bellevoie Bleu | .11 |
| Bellevoie Noir | .14 |
| Bellevoie Rouge | .16 |
| Bellevoie Blanc | .13 |
| Evan Williams Bourbon | .8 |
| Rittenhouse Rye | .12 |
| Bulleit Bourbon | .8 |
| Bulleit Rye | .9 |
| Whisky Talisker 10 ans | .12 |
| Whisky Oban 14 ans | .14 |
| Whisky Lagavulin 16 ans | .20 |

NOS BOISSONS

BIÈRES

| | <i>33 cl</i> | <i>50 cl</i> |
|------------------------------------------|--------------|--------------|
| Blonde - La Roteuse | .4 | .7 |
| Blanche - La Parisienne | .6 | .9 |
| IPA - La Parisienne | .6 | .9 |
| Cidre Brut Goëllan BIO | .8 | |
| Bière du moment - Demandez à nos Rositos | | |
| Picon bière (+.1 sur la bière) | | |

EAU

| | |
|--------------------------------|------|
| Evian, 1l | .5 |
| Badoit, 1l | .4,5 |
| Badoit rouge, 33 cl | .4 |
| <i>Supplément sirop (+0,5)</i> | |

JUS PAR ALAIN MILLIAT

| | |
|--------------------------------------------------|--------------|
| Fraise, Pêche blanche, Pomme cox's, Tomate rouge | <i>20 cl</i> |
| | .6 |

SIROP

Pêche, Menthe, Orgeat, Grenadine, Citron, Passion

33 cl

.2,5

BOISSONS GAZEUSES

| | |
|----------------------------------------|------|
| Limonade | .4,5 |
| Coca-Cola | .5 |
| Coca-Cola zéro | .5 |
| Schweppes tonic Selection, 20 cl | .5 |
| Schweppes ginger beer Selection, 20 cl | .5 |
| Schweppes ginger ale Selection, 20 cl | .5 |
| Kombucha Brut Archipel, 33cl | .8 |

NOS APÉRITIFS ANISÉS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ricard | .3,5 |
| Pastis 51 | .4 |
| Pastis Henri Bardouin | .4,5 |
| Pastis Château des Creissauds millésime 2020 (<i>une tuerie à ne pas rater</i>) | .5,5 |

VERMOUTH (*supp. tonic .2€*)

| | |
|---------------------------------|----|
| 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 Del Professore | .8 |
| Vermouth Carpano Antica Formula | .9 |

BOISSONS CHAUDES *Notre café provient du torréfacteur Lomi à Paris*

| | |
|------------------------------------------------------------|------|
| Expresso | .2,7 |
| Café allongé | .2,7 |
| Noisette | .3 |
| Cappuccino | .4 |
| Café frappé | .4,5 |
| Thé vert, Thé noir, Infusion Feel Good « Le Parti du Thé » | .4,5 |
| Matcha latte | .5 |
