

# BOISSONS CHAUDES

Nos recettes à base de café sont disponibles en décaféiné

Espresso	3,30€
Noisette	3,60€
Américain	3,40€
Double espresso	5,60€
Latte	5,60€
Flat white	5,90€
Capuccino	5,90€
Latte macchiato	6,10€
Chocolat Maison	6,70€
Café viennois	7,00€
Chocolat Maison Viennois	7,00€
Citron chaud	6,00€

## THES NOIRS 6,50€

**Breakfast tea N\*18** Thé noir de Ceylan et d'Assam.

**Earl Grey tea** Thé noir de Chine, note de bergamote et agrumes de Sicile.

## THES VERTS 6,50€

**Vert Menthe N\*21** Thé vert gunpowder, anis vert, menthe poivrée, menthe douce.

**Vert Sencha N\*20** Thé vert du japon.

## THE BLANC 6,50€

**Thé Blanc D'hiver N\*24** Thé blanc, écorces d'orange, écorces de citron, arômes naturels pétales de rose, de bleuet et de souci.

## INFUSIONS 6,50€

**Calme N\*2** Citronnelle, verveine, honeybush, écorce d'orange, fenouil doux, carvi noir, fleurs de lavande.

**Digestif N\*3** Huile essentielle de bergamote, thym de Provence, romarin, menthe poivrée, anis, réglisse, basilic, sauge, cannelle.

**Tonique N\*4** gingembre, menthe douce, écorces d'orange, cannelle, maté vert, clous de girofle.

**Délice N\*5** Verveine, marjolaine, grué de cacao, vigne rouge, pétales de souci, bleuet et coquelicot.

**Detox N\*6** Citronnelle, morceau de pomme, bais de genièvre, hibiscus, cassis, maté vert.

**Zen N\*8** Camomille, verveine pomme, honeybush, chicorée, thym, verveine, fleur d'oranger, basilic sacré.

**Rooibos Vanille N\*31** Arbuste rouge d'Afrique du sud et vanille.

**Tilleul Damman**

**Verveine Damman**

**Camomille Damman**

# COCKTAILS CHAUDS

<b>Bellevoye Coffe</b>	16,00€
<i>Whisky Bellevoye Bleu triple malt, double espresso, sirop de sucre</i>	
<b>Vienne&amp;Jenny</b>	16,00€
<i>Rhum Sailor Jerry, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Spicy Mocachino</b>	16,00€
<i>Rhum El Passador XO, chocolat au lait, Espresso, Sirop de piment, Chantilly</i>	

# BOISSONS FRAICHES

## EAUX MINERALES

<b>Abatilles minérale plate</b>	50cl	5,00€
<b>Abatilles minérale pétillante</b>	50cl	5,00€
<b>Abatilles minérale plate</b>	75cl	7,50€
<b>Abatilles minérale pétillante</b>	75cl	7,50€
<b>Chateldon minérale pétillante</b>	75cl	8,00€

## FRUITS FRAIS PRESSES

<b>Orange, Pamplemousse ou Citron</b>	7,50€
<b>Trilogie d'Agrumes</b>	8,00€
<b>Jus de Pomme</b>	6,00€

## BOISSONS GLACEES MAISON

<b>Thé glacé maison (fruité ou épicé)</b>	6,00€
<b>Café / déca frappé</b>	6,00€
<b>Latte / Latte déca frappé</b>	6,00€
<b>Chocolat frappé</b>	6,00€
<b>Citronnade maison (original, fraise ou pêche)</b>	7,00€

JUS DE FRUITS MENEAU 7,00€

Ananas

Framboise/Fraise

Tomate

Mangue/Passion smoothie

Banane/Framboise/Poire smoothie

SODAS 7,00€

Fizz limonade bio

Perrier

Coca cola

Coca cola zero

Coca cherry

Sprite

Fuzetea

La french tonic bio

La french ginger beer bio

JUS FRAIS DETOX

**Wake-Up Shot** *Citron, gingembre, perrier (SHOOT)* 6,00€

**Apple mint** *Menthe, concombre, pomme, citron* 7,00€

**Paradise** *Pomme, carotte, gingembre, orange* 7,00€

**Green** *Pomme, concombre, menthe, Matcha* 7,00€

OFF  
ROAD

**La Route Du Rhum** 45,00€

Une sélection de 4 rhums choisi  
par votre chef Barman

**La Route Du Whiskey** 45,00€

Une sélection de 4 whiskys, choisi  
par votre chef Barman

# NOS SPRITZ

14€

## **Apérol Spritz**

*Aspide Aperitivo, Prosecco*

## **Campari Spritz**

*Campari, Prosecco*

## **Lillet Spritz**

*Lillet blanc, rosé ou rouge, Prosecco*

## **Floral Spritz**

*Liqueur de sureau Saint-Germain, Prosecco*

## **Lampona Spritz**

*Liqueur de framboise Chambord, Prosecco*

## **Mamamia Spritz**

*Liqueur limonchello Mama mia, Prosecco*

## **Mandarino Spritz**

*Liqueur de mandarine Napoléon, Prosecco*

## **Vagabundo Spritz**

*Crème de rose, liqueur de gingembre des Indes, sirop d'orange sanguine, Prosecco*

## **L'incroyable Spritz**

*Liqueur de Rhubarbe, crème de pamplemousse rose, sirop d'Agave, Prosecco*

# COCKTAILS

15€

**Tous les cocktails classiques sont disponibles à la demande.**

## **Negroni**

*Gin, Vermouth rouge, bitter rouge, tranche d'orange*

## **MaiTai**

*Rhum épicé Sailer jerry, liqueur d'orange Cointreau, sirop d'orgeat*

## **Expresso Martini**

*Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, expresso*

## **Mojito**

*Rhum blanc, jus de citron frais, feuilles de menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse*

## **Corpse Reviver**

*Gin, lillet blanc, Cointreau, jus de citron frais, trait d'absinthe*

## **Basil Smash**

*Gin Hendrick's, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, feuilles de basilic*

## **Mapple Old Fashioned**

*Bourbon, sirop d'érable, sirop de sucre de canne, trait d'angostura*

## **Moscow Mule St Germain**

*Vodka, jus de citron frais, Ginger Beer, St Germain*

## **Porn Star Martini**

*Vodka, Passoa, jus de citron frais, sirop de vanille, jus de fruit de la passion, shooter de champagne*

# APÉRITIFS

Pastis Casanis	Corse	6,50€
Cap Corse Mattei Blanc	Corse	8,00€
Cap Corse Mattei Rouge	Corse	8,00€
Lillet Blanc	France	7,00€
Lillet Rouge	France	7,00€
Lillet Rosé	France	7,00€
Campari	Italie	6,50€

**BARREL AGED NEGRONI 3 ans** 15,00€

*Gin La Bouche, Campari, vermouth rouge et Dry et ingrédients secrets, le tout vieillis en fut de chêne.*

# SPIRITUEUX

GIN 4cl

Botrytis Old Tom	Gironde	13,00€
Balea	Pays-Basque	11,00€
Hendrick's	Ecosse	13,00€

COGNACS 4cl

Meukow VSOP	10,00€
Meukow XO	16,00€
Hennessy Paradis	65,00€

ARMAGNACS 4cl

Récapet Baco VSOP 10,00€

Bas Armagnac Récapet Domaine de Targurie 12

PORTO 10cl

**Burmester 10 ans 13,00€**

VODKAS 4cl

**Le Philtre 12,00€**

**Nadé, vieillie en fût de Fronsac 23,00€**

**The Bordeaux Distilling Sauvelle 12,50€**

RHUMS 4cl

**El pasador XO Guatemala 14,00€**

**Eminente 7 ans Cuba 14,00€**

**Musalem 15 ans Rép. Dominicaine 13,00€**

**El Pasador Gran Reserva Guatemala 21,00€**

**Zacapa XO Guatemala 25,00€**

CALVADOS 4cl

**Coquerel 8 ans 12,00€**

EAUX DE VIE 4cl

**Maison Mounicq Fine de Bordeaux 9,00€**

**Morand Poire Williamine Suisse 12,00€**

**Capovilla Albicocche del Vesuvio Italie 40,00€**

**Nardini Grappa bianca Italie 12,00€**

Tous nos prix sont taxes et service compris

WHISKIES 4cl

FRANCE

**Bellevoye triple malt finition grain fin 11,00€**

**Bellevoye triple malt finition sauternes 14,00€**

**Bellevoye triple malt finition grand cru 16,00€**

ÉCOSSE

**Talisker Single Malt 10 ans Skye 12,00€**

**Macallan Single Malt 18 ans Speyside 29,00€**

**Oban Single Malt 14 ans Highland 14,00€**

**Lagavulin Single Malt 16 ans Islay 16,00€**

WHISKIES DU MONDE

**Bearface Quebec 12,00€**

**Bulleit Rye USA Kentucky 13,00€**

**Hibiki Harmony Japon 14,00€**

**Puni Sole Italie 18,00€**

TEQUILAS & MEZCAL 4cl

**Don Julio Resposado Mexique 11,50€**

**Casamigos blanco Mexique 17,00€**

LIQUEURS 4cl

**Menthe-Pastille France 8,00€**

**Get 31 France 9,00€**

**Cointreau France 9,00€**

**Baileys Irlande 9,00€**

**Limoncello Mama mia Italie 9,00€**

**Amaretto Disaronno Italie 9,00**



# VINS AU VERRE

## BULLES

Diane - Blanc de noir Nature 9,00€  
100% Cabernet sauvignon

## CHAMPAGNE

Billecart Salmon brut réserve 16,00€

Billecart Salmon Rosé ½ bouteille 55,00€

## BLANCS

Vin de France Sébastien David 6,00€  
« Lisounette » Nature 2022

Domaine de l'Herré, 6,00€  
IGP Côte de Gascogne 2022

Petit F... Pouilly Fumé 2022 8,50€

Chardonnay St Véran, Château de 9,00€  
Fuissé-Vincent 2020

Clos Nicrosi Coteaux de Cap Corse AOP 2022 12,00€

Fosse sèche Arcane Bio 2021 12,00€

## ROUGES

Chianti Poggio Secco Bio 2021 6,00€

Patrimonio mon Amour AOP 2021 7,00€

Bourgogne Côte d'Or 2022 / 8,5€ 8,50€

Cos Frappato, Terre Siciliane Bio 2022 9,00€

Marsannay Côte d'Or 2021 12,00€

## ROSES

Rosé Pointe du diable - Château Malherbe 8,00€  
2023

# BIERES

BIERE PRESSION 6,50€

Peroni 35cl **Italie**  
(Panaché, monaco, sirop)

Supplément picon 2.00€

BOUTEILLE 33cl 8,00€

Bière NOAM Blonde **Allemagne**

Bière Azimut Blanche Lime Basilic **Bordeaux**

Bacchus Framboise **Belgique**

# PETITES FAIMS

Tous les jours de 12h00 à 19h

Planche de Charcuterie Italienne 16.00€

Planche de fromage Italiens 18.00€

Focaccia au romarin et ses légumes du soleil  
13.00€

Brandade, toast de polenta et coulis de poivron  
14.00€

# GLACES AUTHENTIQUES ITALIENNES

## GLACES :

Vanille

Chocolat

Café Arabica & Robusta

Pistache

Oréo

Tiramisu

## SORBETS:

Citron

Fraise

1 Boule

3,50€

2 Boules

6,00€

3 Boules

7,50€

Supplément *chantilly* :

2.00€

# GAUFRES MAISON

Tous les jours de 12h00 à 19h

Nature, sucre

5€

Suppléments :

Chantilly ,Nutella, caramel beurre salé, crème de

marron

2€

Tous nos prix sont taxes et service compris

# PETITS DEJEUNERS

Nous vous accueillons de 8h à 10h30

CÔTE BASSIN 13,90€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Duo de mini viennoiseries

CÔTE OCEAN 18,90€

Un Café, Thé ou Chocolat Maison  
Un jus de fruits pressés  
Duo de mini viennoiseries  
Sélection de Pains  
Beurre AOP  
Miel du Bassin et confitures Maison Laurino

CÔTE DUNE 25,00€

Petit-Déjeuner buffet continental (œufs brouillés,  
crudités, charcuteries, fromages, fruits de saison...)  
Formule pour l'ensemble des convives de la table

## REVEIL EN FRAICHEUR ET TOUTE LA JOURNEE

**Wake-up Shot** Citron, gingembre, perrier (SHOOT) 6,00€

**Apple mint** Menthe, concombre, pomme, citron 7,00€

**Paradise** Pomme, carotte, gingembre, orange 7,00€

**Green** Pomme, concombre, menthe, matcha 7,00€