

Petit-déjeuner et pause gourmande

À savourer tous les matins de 9h30 à 12h
et tous les après-midi de 15h à 19h

PLAISIRS SUCRÉS

Banana bread	4
Gâteau chocolat fudge	4
Tartines et confiture	4

FORMULE

Boisson chaude + plaisir sucré	6.5
--------------------------------	-----

Boissons chaudes

☞ Espresso	2
☞ Allongé	2
☞ Double	3.6
Déca	2
☞ Noisette	2.2
☞ Crème/latte/cappucino	3.8
Thé	3.9
EarlGrey / Sencha / Vert menthe / Roibos / Agrumes	
Chocolat chaud	3.8
Chocolat ou café viennois	4.5

Boissons froides

Coca-cola - 33cL	4
Coca-cola zéro - 33cL	4
Finley tonic - 20cL	4
☞ Lemonaid - 33 cL	4.5
Orange sanguine / citron vert	
☞ Charitea Maté	4.5
Perrier - 33cL	4
Jus	3.5
Pomme / orange / ananas / fraise / gingembre cranberry / tomate	
Sirop enfant	2
Perrier fines bulles - 1L	5
Evian - 1L	5

Bières et cidre

PRESSION

	25 cL	50 cL
Kronenbourg Tigre bock	3.5	6.5
1664 Blanche	4.5	8
Grimbergen	4.5	8
Brooklyn IPA	5.5	9.5

BOUTEILLE

Pip IPA - 33 cL	6.5
☞ Cidre extra brut Appie - 33 cL	6
Supplément picon	0.5





POINÇON



L'ancienne salle des pas perdus, poursuit sa vocation initiale : celle d'un lieu de rencontres, rendez-vous des nouveaux explorateurs du monde et de la société, pour un public curieux d'une programmation artistique et culinaire.

Vins





ROUGE

	12 cL	46 cL	75 cL
 Ecoterra Pays d'oc - Merlot	4.5	17	22
 Le P'tit cab Anjou - Cabernet Franc	5.5	19	26
 L'insouciant Côte-du-Rhône Syrah - Grenache	5.5	19.5	27
Mille buis Bourgogne AOP - Pinot noir	6.5	22	32
Les bornés Menetou-salon AOP - Pinot noir	--	--	34
Altitude Pic Saint-Loup AOP - Syrah - Grenache	--	--	32
 Mercurey Bourgogne AOP - Pinot noir	--	--	47

CHAMPAGNE

Mercier	9	--	48
Veuve Cliquot	--	--	70

BLANC

	12 cL	46 cL	75 cL
 Ecoterra Pays d'oc - Chardonnay	4.5	17	22
 La Chevaliere Chardonnay	4.6	17	23
 Chenin de Jardin Val de Loire - Chenin	5.4	19	26
Les bornés Menetou-salon AOP - sauvignon	--	--	35
Chablis Chardonnay	--	--	36
 La soufrandière Pouilly-Vinzelles AOP - Chardonnay	--	--	48

ROSÉ


Demoiselle sans gêne	4	16.5	21
Minuty	--	--	33

Alcools

VODKA

Eristoff - 4 cL	7
Grey Goose - 4 cL	10

GIN

Bombay Original - 4 cL	7
Bombay Sapphire - 4 cL	8
 Citadelle - 4 cL	10

TEQUILA - MEZCAL

Camino Real - 4 cL	7
Patron Silver - 4 cL	13
Union - 4 cL	9

CACHACA

Ipyoca - 4 cL	7
----------------------	---

RHUM

Bacardi Carta Blanca - 4 cL	7
Bacardi 4 Anos - 4 cL	8
Bacardi Ocho - 4 cL	9
Santa Teresa - 4 cL	11
Kraken - 4 cL	9
3 Rivières - 4 cL	7

WHISKIES

William Lawson - 4 cL	7
Craigellachie 13 ans - 4 cL	11
Nikka Black - 4 cL	11
Markers Mark - 4 cL	10

PISCO

Demonio De Los Andes - 4 cL	8
------------------------------------	---

Cocktails

Martini fiero spritz / French Spritz 4 cl de martini fiero ou St Germain, 6 cl de proseco, eau gazeuse	7
Moscow mule 4 cl de vodka Eristoff, citron vert, ginger Ale	9
Mojito 4 cl de rhum Bacardi carta blanca, angustura, eau gazeuse, citron vert, sucre, menthe	9
Cuba libre 4 cl de rhum Bacardi quatre, citron vert, coca cola	9
Santa Theresa old Fashion 5 cl de Rhum santa Teresa, angustura, trait d'eau gazeuse, zeste d'orange	12

Patron Margarita 4 cl de tequila Patron Silver, cointreau, citron vert	13
Pisco Sour 5 cl de pisco, citron vert, blanc d'œuf, angustura	10
Espresso Greygoose 4 cl de vodka Grey goose, 1 shot de café, 3cl de kahlua	12
Maitai 3 cl de rhum Baccardi Carta blanca, 3 cl de Bacardi ocho, 2 cl de cointreau, sirop d'orgeat	11
Billie Gin 4 cl de gin Bombay, pomme, cranberry, liqueur de passion, menthe, zest de citron	9

Digestifs

Calvados coquerel fine - 4 cL	8
Porto - 10 cL	7
Get 27 - 5 cL	7
Amaretto - 4 cL	8
Baileys - 4 cL	6
Limoncello - 5 cL	7
Poire - 4 cL	9
Cognac Hennessy VS - 4 cL	10
Armagnac - 4 cL	10
Suze - 5 cL	6
Chartreuse - 5 cL	10

Apéritifs

Ricard - 2 cL	3.5
Martini bianco - 5 cL	4.5
Martini rosso - 5 cL	4.5
Kir cassis - 12 cL	4.5
Kir Royal cassis - 12 cL	10
Martini - 5cL & tonic	5.5