

Les Boissons

Apéritifs

Le cocktail maison		8.00€
Les bulles du moment		7.00€
La coupe de Champagne		12.00€
Le verre de vin sec ou doux du moment		5.50€
Priorat Natur, Vermouth		6.00€
Porto Morgadio da Calçada Twany		6.00€
Madère Barbeito Boal 5 ans		7.00€
Gin Belge:	Gin Panda	11.50€
	The Blackbird gin	11.50€
	Gin Luperia	11.50€
	Gin de Binche	11.50€
	Double you	11.50€
	Copper Head	15.00€
Gin Espagnol:	Gin Raw	13.50€
Gin Français:	Generous Gin	11.50€
Les classiques		5.50€
Les classiques + soft		7.50€

Apéritifs sans alcool

Champ d'Or domaine Bonnet-Huteau	5.00€
Finley Mojito	4.00€
Finley Spritz	4.00€
Finley Royal	4.00€

Softs

Jus orange ou pomme-cerise minute-maid	2.50€
Coca, coca zéro, fanta orange, fuze tea pêche, fuze tea pétillant	2.50€
¼ Perrier, ¼ Perrier citron, Tonic	3.00€
½ eau plate ou pétillante	4.00€
1l eau plate ou pétillante	7.00€

Les bières

La blonde « Bio » de la brasserie Saint-Feuillien	3.00€
« Swaf » de la brasserie de Silly	4.50€
« Orval »	5.00€
Saint-Feuillien « Grand Cru »	5.00€
« IPA Belgian Coast » de la brasserie Saint-Feuillien	5.50€

Les boissons chaudes

La sélection de thés « Tea Tower »	4.50€
Le café	3.00€
Le cappuccino mousse de lait ou crème fraîche	3.50€
Le lait Russe	3.50€
Le Button Peat coffee (mélange de deux whiskies)	11.00€
Irish coffee, French coffee, Italian's coffee	10.00€

Les digestifs

Sucrés

Cointreau	5.50€
Amaretto	5.50€
Grand-Marnier	5.50€
Bailey's	5.50€
Eau de Villée, Poire Williams	7.50€
Chartreuse verte	7.50€
Poire-Cognac	8.00€

Secs

Bas-Armagnac :	Hors d'âge domaine de Joÿ	10.50€
Cognac:	Prunier VSOP	8.50€
	Pierre Ferrand Reserve	15.00€
Calvados :	Père Magloire	6.00€
	Cœur de lion VSOP	10.50€
Rhum :	Clément VSOP	8.50€
	Dom Papa	8.50€
	Plantation Jamaïca Millésimé	10.00€
Whisky:	Mackmyra "Brukswhisky"	10.50€
	Glenfidish	10.50€
	Talisker/Talisker sky/Talisker Port	11.00€
	Bunnahabhain "12years"	11.00€
	Highland Park	11.00€
	Armorik "double maturation"	11.00€
	Fujimi	11.00€
	Lagavulin	11.50€
	Cragganmore "Distillers edition"	11.50€