

Grignotage

Radis Beurre	8€
Assiette de crudités de Charly	9€
Brioche Monsieur à la truffe	14€
Guacamole maison et nachos	9€
Terrine de volaille, foie de canard et trompettes, salade verte, éclats de noisette	16€
Saumon gravlax et pain de campagne.....	14€
Poulet snacking à la coréenne et sauce aigre douce.....	13€
Cuisse de grenouille	16€
Planche de charcuterie	19€
Frites et mayonnaise maison.....	6€

Budget étudiant - 12€

Mojito
Caïpirinha
Daïquiri
Margharita
Moscow Mule

Budget de cadre - 14€

Expresso Martini
Vodka, liqueur de café, espresso,
sirop de sucre
Porn star Martini
Vodka, liqueur de fruit
de la passion, purée de fruit de la
passion, sirop de vanille,
jus de citron vert, prosecco
Belini
Prosecco, Purée de pêche blanche
Saint Germain spritz
Saint-Germain, Prosecco, eau
gazeuse, citron
Apérol Sprirz
Cocktail du moment

Budget de ministre - 16€

La parisienne de Luxe
Fleur de sureau champagne rosé et
coulis de framboise fraîche
Mescalito
Mescal, sirop d'agave, citron vert
Gourmandise nocturne
Rhum, chambord, purée de
framboise fraîche, citron vert
London Calling
Gin Hendrix, absinthe, liqueur
saint germain, comcombre,
blanc d'oeuf et piment d'espelette
Basile Garden
Vodka, gingembre frais, basilic,
citron vert, ginger beer

Vin blanc

	12cl	24cl	75cl
PICPOUL DE PINET AOP Château Petit Roubié Bio	7€	13€	35€
LAURENT FELL Mas de l'Escarida Lo Grand Fresiment*	8€	15€	39€
IGP PAYS D'OC Domaine des Salices Viognier	8€	15	39€
SAINT VERAN AOC Domaine Innocenti	8€	15€	39€
CHABLIS AOC Domaine Gueguen	10€	19€	59€
PESSAC-LÉOGNAN AOC Château Tour Léognan, Second de Carbonnieux			69€
CONDRIEU AOC Vin de Vienne			70€

Vin rosé

IGP PAYS D'OC Le Versant Grenache	7€	13€	35€
OLIVIER PICHON La Grange St André Six P'tits Grains*	8€	15€	39€
CÔTES DE PROVENCE AOC Domaine Sainte-Marie Bio			49€

Vin rouge

	12cl	24cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Grès de Gayanne Bio	8€	15€	39€
OLIVIER PICHON La Grange St André Stella Maris*			39€
LAURENT FELL Mas de l'Escarida Lingus*	8€		
BOURGOGNE AOC Louis Latour Pinot Noir	10€	19€	59€
SAINT-EMILION Grand Cru AOC Clos Petit Corbin			69€
SAINT JOSEPH AOP Domaine Novis, Cuvée du Prieur 2022			79€

Champagne

	12cl	75cl
BESSERAT DE BELLEFON Assemblage 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	15€	90€
BESSERAT DE BELLEFON - BLEU BRUT Assemblage 45% Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir		140€

Bières

	25cl	50cl
Blonde Basile	5.50€	8.90€
Blanche 1664	6.90€	10.90€
Brooklyn Lager	6.90€	10.90€
Brooklyn IPA	6.90€	10.90€
Jupiler sans alcool	5.90€	

Apéritifs

Vermouth, Kir, Porto	6€
Pastis, Ricard	5.10€
Kir royal	10€

Digestifs 4cl

Amaretto, Limoncello, Grappa, Get 27, Bailey's, Calvados	9.50€
Armagnac, Cognac	12€

Happy Hour 17h- 20h

Bière blonde Basile

6€

*Vins nature : des vins produits avec un minimum d'intervention, sans additif, pour exprimer pleinement le terroir.