

## Formule Petit Déjeuner

9,5  
Café ou Thé ou Chocolat  
Un fruit frais pressé  
Pain beurre confiture ou une viennoiserie

Croissant pur beurre	2,5	Tartine tradition	2,5
Pain au chocolat	2,8	<b>Croque Mr, salade</b>	<b>17,5</b>

### LES ŒUFS

3 œufs sur le plat nature ou omelette nature	9,0
Omelette jambon fumé du Doubs	10,0
Omelette mixte Jambon et Emmental	12,0
Omelette à l'Emmental	10,0

## CHAUDS

Expresso <b>BIO</b> /Décaféiné	2,9
Expresso <b>BIO</b> noisette / Allongé	3,0
Double expresso <b>BIO</b> /Café Crème	5,0
<b>Chocolat à l'ancienne</b>	<b>5,0</b>
Cappuccino / Décappuccino	6,4
Café / Chocolat viennois	6,8
<b>Vin chaud cannelle / Chaï Latte</b>	<b>6,5/6,8</b>
Irish / French coffee	10,0/13,0
<b>Grog au rhum / Matcha Latte</b>	<b>8,5/6,8</b>
THES INFUSIONS DAMMANN	5,0
Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Menthe, Vert nature, <b>BLANC</b> Passion de fleurs...	

## SOFTS

Coca-cola /Zero / Perrier 33cl	5,4
Orangina, La French Tonic,	5,2
Fuzetea, Limonade artisanale 25cl	
Vittel 25cl, Vittel sirop 25cl	4,7
Ginger beer 25cl/Bière ss alcool 33cl	5,7/7,0
Jus de fruits 20cl <b>Alain MILLAT</b>	<b>5,6</b>
Abricot Bergeron, Poire Williams, Pêche blanche, Tomate rouge, Pomme Reinette, Chocolat, café ou thé frappé	6,8

## VITAMINES

### FRUITS OU LEGUMES PRESSES

Orange / Citron / Pamplemousse / Pomme	5,1
<b>Duo de fruits frais pressés</b> <b>ou Carotte BIO</b>	<b>6,0</b>
Trio de fruits frais pressés	7,0

## Happy hours

DE 17h00 à 20h00  
Hors week-end

### APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Casanis	3,9	Martini, Campari	4,8
Kir au Quincy Cassis, mûre, pêche	5,2	Salers, Suze, lillet	4,8
Porto Sendeman	4,8	Lutèce Apéritif	9,5

### BIERES

#### & cidres

<b>PRESSIONS</b>	25cl	44cl	<b>BOUTEILLES 33cl</b>	
<b>Mutzig (Alsace)</b>	<b>4,2</b>	<b>7,5</b>	<b>La bière à Jean-Louis (Valence)</b>	<b>7,5</b>
Affligem (Belge)	4,9	8,7	Cidre « BIO »	8,0
IPA Gallia (Pantin)	5,0	9,0	Fils de pommes Poiré	8,5

### Vins

#### ROSES

	12cl	25cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE AOP, Corail	6,5	12,8	37,0
VENDOMOIS Gris AOC, Norguet	4,7	8,9	22,5
<b>IGP MEDITERRANNEE BIO,</b> <b>Demoiselle sans gène</b>	<b>5,2</b>	<b>10,0</b>	<b>29,0</b>

#### ROUGES

VENDOMOIS AOC, Pineau d'Aunis, Dominique Norguet	4,7	8,9	22,5
AOC GRAVES, Château Le Bonnat <b>HVE</b>	6,4	12,8	36,0
<b>SAINT AMOUR AOC, La Madone</b> <b>Château de Belleverne, Didier Bataillard</b>	<b>5,6</b>	<b>11,1</b>	<b>29,9</b>
CÔTES DU RHONE TRADITION Maison Lauriberts	4,7	8,9	22,5
<b>SANCERRE AOC, Pinot noir,</b> <b>« Domaine Doudeau Léger »</b>	<b>7,0</b>	<b>14,0</b>	<b>39,0</b>
MALBEC AOC CAHORS, Château Lagrezette	6,1	12,2	33,0

#### BLANCS

VENDOMOIS AOC, Chenin, Norguet	4,7	8,9	22,5
<b>QUINCY AOC, Sauvignon</b> <b>Maison Jacques Rouzé</b>	<b>6,1</b>	<b>12,2</b>	<b>33,0</b>
POUILLY FUME AOP, Domaine Blondelet	6,5	12,8	37,0
<b>JURANCON DOUX, Domaine Lassere</b>	<b>7,0</b>	<b>14,0</b>	<b>39,0</b>
CHABLIS AOC, Chardonnay, D. des Chaumes	7,5	14,8	42,0
BOURGOGNE CHARDONNAY, Bataillard	5,6	11,1	29,9

### LES BULLES

P. Mignon coupe 12cl	11,9	Prosecco DOC la coupe	8,0
Ou Kir Royal		Crémant Hering, Pet'NAT	8,0/8,0

## Cocktails

<b>APEROL OU St Germain OUPARIS SPRITZ</b> 12cl	11,0
Prosecco, eau gazeuse, zest, Apérol, Lillet ou St Germain <b>CAÏPIRINHA / CAÏPIROWSKA</b> 6cl	9,0
Citron vert, sucre roux, cachapa ou vodka <b>TOM COLLINS</b> 14cl	9,0
Gin Bombay, jus de citron, eau gazeuse <b>MOJITO</b> 14cl	10,0
Menthe fraîche, rhum, angostura, sucre roux, eau gazeuse <b>MOSCOW MULE OULONDON MULE</b> 14cl	11,0
Vodka ou gin et bitter, citron vert, ginger beer <b>DRY MARTINI</b> 6cl / <b>MIMOSA</b>	11,0/12,0
Vodka/Gin, dry vermouth/Champ, orange, gd marnier <b>AMERICANO OUNEGRONI</b> 12cl	11,0
Campari, vermouth, eau gazeuse ou gin <b>OLD FASHIONED OULD RHUM FASH...</b> 6cl	10,0
Bourbon, angostura, sucre roux, zest d'orange <b>ESPRESSO MARTINI</b> 10cl	11,0
Vodka, Kahlua, sucre de canne, expresso <b>TI PUNCH</b> 6cl	7,0
Rhum, jus de citron, sucre de canne	

### COCKTAILS SANS ALCOOLS

<b>VIRGIN MOJITO</b> 14cl	7,0
Menthe fraîche, citrons verts, limonade, sucre de canne <b>LA BOUDEUSE</b> 14cl	7,0
Jus de tomate, citron, piment, sel de céleri	

### ALCOOLS 4cl

<b>ALCOOLS BLANCS</b>	Malt Aberlour	12,0
Gin Bombay	7,5Four Roses	9,0
Gin Tanqueray	8,0Jack Daniel's	8,0
Gin Melifera Français	10,5 <b>LIQUEURS</b>	
Vodka Absolut	8,0Lutèce gentiane	9,5
Vodka Zubrowska	9,0Get 27 / Get 31	8,5
Poire / Mirabelle	8,0Manzana / Limoncello	8,0
<b>RHUMS</b>	Malibu, Téquila, Amaretto	8,0
Saint-James ambré	8,5Chartreuse	12,5
Diplomatico ambré	11,5Baileys	9,5
Don papa ambré	11,5Grand Marnier, Cointreau	8,0
Saint-James blanc	8,0Jägermeister	8,0
Havana Club 3 ans	9,0Tequila Patron Silver	13,5
Santa Térésa	10,5 <b>DIGESTIFS</b>	
<b>WHISKIES</b>	Calvados Boulard	9,5
JB	7,0Bas Armagnac 12 Ans	18,5
Bushmills, Jameson	8,5Vieille Prune Souillac	14,5
Johnnie Walker Black	9,5Cognac Lavenat XO	18,5
Nikka	12,5Ou Cognac Napoléon	16,5
Lagavulin	14,5Lavenat	

Anis 2cl, apéritifs, whisky, alcools 4cl / porto, vins cuits 5cl.

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 8€.