

## NOS COCKTAILS

### CRÉATIONS

#### « Summer Hits »

<b>« L'été sera chaud » 6cl</b>	<b>9€</b>
Armagnac blanc infusé au jus de cuisson de notre rôtisserie/ Sucre cassonade/ Bitter noisette grillée/ verre flambé	
<b>« L'amour à la plage » 16cl</b>	<b>10€</b>
Liqueur pistache/ Vodka Artisanal/ Liqueur sureau/ Sirop d'orgeat/ Basilic frais/ Citron vert/ Emulsion blanc d'œuf	
<b>« Vamos à la playa » 10cl</b>	<b>9€</b>
Rhum Embargo/ Liqueur vanille/ Purée de framboise/ Jus de citron (cocktail granité)	
<b>« Je suis rital et je le zeste » 9cl</b>	<b>9€</b>
Gin italien/ Italicus (liqueur bergamote)/ Bitter Luxardo	
<b>« On dirait le Sud » 12cl</b>	<b>10€</b>
Mezcal/ Liqueur piment d'Espelette/ Purée de framboise/ Poivron/ Citron vert	
<b>« Est-ce que tu viens pour les vacances ? » 14cl</b>	<b>9€</b>
Cynar/ Rhum Embargo/ Menthe fraîche/ Jus de citron/ Sirop de Falernum/ Eau pétillante	

### INTEMPORELS

<b>Caïpirinha 7cl</b>	<b>9€</b>
Cachaça/ Citron vert/ Sucre cassonade (disponible également au fruit du moment)	
<b>Old Mojito 20cl</b>	<b>10€</b>
Rhum Embargo/ Citron vert/ Menthe fraîche/ Eau gazeuse maison/ Angostura bitters	
<b>Porn Star Martini 10cl</b>	<b>10€</b>
Vodka Artisanal/ Liqueur de passion/ Sirop de vanille/ Jus de citron vert/ Purée passion / Shot de Champagne	
<b>Sex on the Beach 23cl</b>	<b>10€</b>
Vodka/ Liqueur pêche/ Jus d'orange/ Jus de cranberry	
<b>Moscow Mule 25cl</b>	<b>10€</b>
Vodka Artisanal/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	
<b>London Mule 25cl</b>	<b>10€</b>
Gin Acrobat/ Jus de citron/ Ginger Beer Hysope	
<b>Negroni 9cl</b>	<b>9€</b>
Gin acrobate/ Bitter Dolin/ Vermouth rouge	

## MOCKTAILS

**Coup de soleil 18cl** 7€  
Infusion Gin Fizz citron-pamplemousse My sweet  
tea/ Cordial gingembre/ Limonade pression

**Virgin Mojito 20cl** 7€  
Jus de pomme/ Citron vert/ Menthe/ Sucre cassonade/  
Eau gazeuse maison

**Spritz Zéro 20cl** 7€  
Spritz sans alcool aromatisé au parfum du moment

**Love and pepper 15cl** 7€  
Sirop de pamplemousse/ Jus de cranberry/  
Poivre Timut/ Citron vert/ Myrtilles

## NOS APERITIFS

**AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château** 7€  
**Cuvée Extra 12cl**  
Fruité, rond, généreux

**AOP Champagne Bergère cuvée B.Martin 12cl** 10€  
Subtil, grande douceur et légèreté

**Gin Tonic 24cl**  
Voir notre sélection de Gins  
prix selon le choix de votre Gin

**Spritz « des Dunes » 12cl** 8€  
Spritz des Dunes/Effervescent Langlois/Eau gazeuse

**Spritz Pampelle 12cl** 8€  
Apéritif Pampelle/ Effervescent Langlois/ Eau gazeuse

**Soupe Angani 12cl** 6€  
Epine Noire Agranio/ Triple sec/ Jus de citron/  
Effervescent Langlois

**Negroni 9cl** 9€  
Gin acrobate/ Bitter Dolin/ Vermouth rouge

**Amer Dolin Bitter de Chambéry 16% 6cl** 5€

**Pineau des Charentes blanc Drouet 17,5% 6cl** 4€

**Porto Quinta rouge 20% ou Quinta blanc 19,5% 6cl** 5€50

**Vermouth Léonce blanc (Languedoc-Roussillon) 16% 6cl** 4€

**Vermouth Léonce rouge (Languedoc-Roussillon) 16% 6cl** 4€

**Epine Noire Agranio agrumes (Les Sables d'Olonne) 17% 6cl** 4€50

**Ricard - Pastis de Marseille 45% 2cl** 2€50

## NOS BIERES, LIMONADE

### PRESSIONS

Nos bières Angani sont brassées par la brasserie « Bellefois »

	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Angani IPA 5,6%</b>	<b>4€50</b>	<b>7€50</b>
<b>Angani Blonde 5%</b>	<b>4€50</b>	<b>7€50</b>
 <b>Angani Blanche 5%</b>	<b>5€</b>	<b>8€50</b>
<b>Bière du moment</b> (pression ou bouteille)	<b>nous consulter</b>	
<b>Limonade Roxane pression</b> supplément sirop 0€50	<b>3€50</b>	

### BOUTEILLES

	<b>33cl</b>
<b>Desperados 5,9%</b>	<b>5€</b>
<b>Bière sans alcool 1664 25cl 0%</b>	<b>4€</b>

## NOS SOFTS

<b>Evian 33cl/ 50cl/ 1l</b>	<b>3€/4€50/5€50</b>
<b>Badoit verte 50cl/ 1l</b>	<b>4€50/5€50</b>
<b>Thé glacé maison 25cl</b>	<b>4€</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl</b>	<b>4€</b>
<b>FuzeTea Pêche 25cl</b>	<b>3€50</b>
<b>Orangina 25cl</b>	<b>3€50</b>
<b>Badoit rouge 33cl</b>	<b>3€50</b>
<b>Sirop à l'eau 25cl</b>	<b>2€</b>
<b>Limonade Roxane pression 33cl</b>	<b>3€50</b>
<b>Jus de fruits Granini 25cl</b>	<b>3€</b>
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Fraise	
<b>Jus de fruit pétillant Schorle Les filles de l'Ouest 33cl</b>	<b>5€50</b>
Le citron fringant ou parfum du moment	
<b>Tonic Hysope 20cl</b>	<b>3€50</b>
Tonic classique ou Ginger beer	
<b>Supplément sirop Giffard</b>	
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Kiwi, Pêche, Orgeat, Banane, Fruit de la passion	<b>0€50</b>

## NOS SPIRITUEUX ET DIGESTIFS FRANCAIS

### WHISKY

	<b>4cl</b>
<b>Lefort (Charente) 42%</b> Suave et gourmand	<b>7€</b>
<b>Bellevoeye bleu triple malt (Charente) 40%</b> Frais, note de miel	<b>8€</b>
<b>Arlett Single Malt tourbé (Charente) 43%</b> Tourbé, notes iodées et fumées de réglisse	<b>12€</b>
<b>BM Signature Pur Malt vieilli en fût de Vin de Paille (Jura) 40%</b> Original et délicat	<b>16€</b>

### GIN

Nos Gins sont disponibles avec Tonic « Hysope » 20cl supplément 3€50

	<b>4cl</b>
 <b>Acrobate (Charente) 44%</b> Frais et exotique	<b>7€</b>
<b>Sorgin Yellow (Gironde) 41,4%</b> Arôme naturel, vieilli dans un fût de Sauvignon blanc	<b>8€</b>
<b>Melifera Fleurs d'Immortelle (Ile d'Oléron) 43%</b> Floral et rond	<b>9€</b>

### COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS

	<b>4cl</b>
<b>Cognac VS Naud 40%</b> Souple et fruité	<b>7€</b>
<b>Armagnac VSOP Dartigalongue 40%</b> Légèrement boisé et rond	<b>7€</b>
<b>Calvados Sassy – Fine 40%</b> Vif et ample	<b>7€</b>

### EAUX DE VIE – LIQUEURS ET CREMES

	<b>4cl</b>
<b>Mentilla Liqueur Vrignaud (Vendée) 24%</b>	<b>5€</b>
<b>Menthe Verte Jacoulot (Bourgogne) 21%</b>	<b>5€50</b>
<b>Liqueur de menthe blanche Maison Coco (Nantes) 18%</b>	<b>4€50</b>
<b>Liqueur de citron Maison Coco (Nantes) 22%</b>	<b>5€50</b>
<b>Délice de Caramel à la fleur de sel Liqueur Vrignaud (Vendée) 17%</b>	<b>5€</b>
<b>Eau de vie Poire Williams Lehmann (Bas-Rhin) 45%</b>	<b>7€</b>
<b>Vodka Artisanal (Gironde) 40%</b>	<b>7€</b>
<b>Liqueur de plantes Cocarde (Rhône) 42%</b>	<b>9€</b>
<b>La Chartreuse verte (Grenoble) 55%</b>	<b>11€</b>

## RHUM

Nos Rhums sont disponibles en Ti punch supplément 0€50

4c1

### DECOLLAGE

<b>JM Jardin fruité « Les Ateliers » (Martinique) 42%</b> Fruits flambés, saveurs d'agrumes, notes boisées	7€
<b>Clément Select Barrel (Martinique) 40%</b> Délicat et vanillé	8€
<b>Depaz blanc cuvée Montagne (Martinique) 45%</b> Floral et fruité	8€
<b>3 Rivières Cannes brûlées (Martinique) 43%</b> Légèrement fumé	8€

### DIDICO \*gourmand

<b>Ferroni ambré (Marseille) 40%</b> Légèrement sec	7€
<b>Favorite Ambré 4ans (Martinique) 42%</b> Notes fruitées et grillées	8€
<b>JM VSOP (Martinique) 42%</b> Frais et équilibré	9€
<b>La Favorite Cœur de Rhum (Martinique) 42%</b> Gourmand et vanillé	10€

### PETE-PIE \*casse les pattes

<b>Neisson blanc Le Rhum (Martinique) 52.5%</b> Rond, suave et intense	7€
<b>Clément Canne bleue (Martinique) 50%</b> Frais et équilibré	7€
<b>Rhum blanc Père Labat (Marie Galante) 59%</b> Souple et suave	7€

### LA ROUTE DES RHUMS

Sélection du moment par nos barmans de 3 Rhums

3x2c1  
12€

\*en créole

## NOS EFFERVESCENTS

	<b>75cl</b>
<b>AOP Crémant de Loire Domaine Langlois Château Cuvée Extra</b>	<b>29€</b>
Fruité, rond, généreux	
<b>AOP Champagne Bergère cuvée B.Martin</b>	<b>48€</b>
Subtil, grande douceur et légèreté	
<b>AOP Champagne Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs</b>	<b>69€</b>
Chardonnay pur et aérien avec une belle longueur en bouche	

## NOS VINS BLANCS

\*nous consulter pour les millésimes

### VALLEE DE LA LOIRE

	<b>75cl</b>
 <b>AOP Muscadet Wine Trackers « La Perdrix de l'année »</b>	<b>22€</b>
Melon de Bourgogne, fraîcheur minérale	
 <b>AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou</b>	<b>24€</b>
Chenin et Chardonnay, frais, élégant à la finale saline	
 <b>IGP Val de Loire Domaine des Rochelles Sauvignon</b>	<b>25€</b>
Sauvignon, bouquet aromatique, idéal pour commencer le repas	
 <b>VDF Jérémie Mourat Thierry Michon Partition à 4 mains</b>	<b>34€</b>
Chenin, alliance des terroirs de Mareuil et Brem pour un équilibre parfait	
 <b>AOP Menetou Salon Domaine Pellé cuvée Les Bornés</b>	<b>45€</b>
Sauvignon, frais et mur aux notes florales	
 <b>Montlouis sur Loire Domaine François Chidaine cuvée Les Bournais</b>	<b>54€</b>
Chenin, Complexité aromatique, coing confit, notes épicées, frais	
 <b>AOP Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles - vin moelleux</b>	<b>29€</b>
Chenin, gourmand, équilibré entre sucre et acidité	

### BOURGOGNE

	<b>75cl</b>
<b>AOP Bourgogne Chardonnay La Chablisienne</b>	<b>32€</b>
Chardonnay, sec et fruité tout en rondeur	
<b>AOP Petit Chablis La Chablisienne « Pas si petit »</b>	<b>41€</b>
Chardonnay, joli Bourgogne minéral, salivant aux notes d'agrumes	
<b>AOP Pouilly Fuissé Domaine Thibert cuvée Héritage</b>	<b>55€</b>
Chardonnay, grande amplitude, notes de sous-bois	

## VALLÉE DU RHONE

	<b>75cl</b>
<b>VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier</b>	<b>23€</b>
Viognier, rond et aromatique, notes de fruits exotiques	
 <b>AOP Côtes du Rhône Clos du Caillou Le Caillou</b>	<b>35€</b>
Grenache, Viognier, Clairette, Roussanne, fruité et gourmand à la finale fraîche	
<b>Crozes Hermitage Domaine François Villard</b>	<b>44€</b>
<b>cuvée Cour de Récré</b>	
Marsanne, belle puissance sur les épices, grande longueur	
<b>AOC Chateauneuf-du-Pape Domaine de la Janasse</b>	<b>68€</b>
Grenache - Clairette - Roussanne	
Fruits à chair jaune et blanche, nuances miellées et briochée. Gourmand, frais et minéral	
<i>nous consulter pour les millésimes</i>	

## LANGUEDOC ROUSSILLON

	<b>75cl</b>
 <b>AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran Esperandieu</b>	<b>28€</b>
Grenache, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat à petits grains - fruité et intense, arômes pêches blanches	
<b>IGP Côtes de Catalanes Domaine Roc des Anges</b>	<b>31€</b>
<b>Effet Papillon</b>	
Grenache blanc et Macabeu, ample et frais	

## SUD-OUEST

	<b>75cl</b>
 <b>AOP Bergerac Domaine Albert de Conti cuvée Conti</b>	<b>29€</b>
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Fruit, épices, avec notes d'agrumes	
<b>IGP Côtes de Gascogne Domaine Tariquet cuvée Côté</b>	<b>31€</b>
Chardonnay, Sauvignon, Rond et charnu aux arômes fruités	

## BORDEAUX

	<b>75cl</b>
<b>AOP Pessac Château de Fieuzal*</b>	<b>75€</b>
Sauvignon - Sémillon	
Bouquet riche et dense avec notes florales et fruités	
<i>Nous consulter pour les millésimes</i>	

## NOS VINS ROUGES

### VALLÉE DE LA LOIRE

	75c1
 <b>AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou</b>	24€
Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Négrette souple, légèrement épicé, notes fruits rouges	
 <b>AOP Anjou Domaine des Rochelles cuvée L'Ardoise</b>	25€
Cabernet franc, sur le fruit, digeste	
 <b>VDF Jérémie Mourat Thierry Michon Partition à 4 mains</b>	33€
Pinot Noir, alliance des terroirs de Mareuil et Brem pour un équilibre parfait	
 <b>AOP Saumur Champigny Domaine Arnaud Lambert cuvée Yves Lambert</b>	34€
Cabernet Franc, fruité et juteux pour tout votre repas	
 <b>IGP Val de Loire Grenouillère Jérémie Mourat</b>	35€
Négrette, sur les épices, très velouté	
 <b>AOP Menetou Salon Domaine Pellé cuvée Les Bornés</b>	44€
Pinot Noir, léger et souple aux arômes de framboise	

### BORDEAUX

	75c1
<b>AOP Bordeaux Château Goumin André Lurton</b>	23€
Merlot, Cabernet Sauvignon, notes de fruits rouges, petits tanins	
<b>AOP Côtes de Bourg Château Clos de Merle</b>	29€
Cabernet franc et sauvignon, Merlot, rond, plein et suave	
<b>AOP Pessac Léognan André Lurton Château Coucheroy</b>	38€
Cabernet Sauvignon, Merlot, soyeux et velouté l'expression d'un beau terroir	
<b>AOP Saint Julien Château Moulin de la Rose</b>	49€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Minéral, élégance, finesse et caractère	
<b>AOP Saint Estèphe Château Haut-Marbuzet *</b>	70€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Tanin fin, boisé, fruits rouges	
<b>AOP Saint Emilion Grand cru Château La Confession *</b>	81€
Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon Subtil, riche et ample, notes d'épices et fruits noirs	
<b>AOP Margaux Château Dauzac *</b>	75€
Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc Soyeux, fruité, notes d'épices	
<b>AOP Pauillac Grand-Puy Ducasse *</b>	72€
Cabernet Sauvignon - Merlot Equilibré et complexe, boisé, fruits noirs	

*\*nous consulter pour les millésimes*

## BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

	75cl
<b>AOP Brouilly Domaine de Bel Air cuvée Briante</b> Gamay, fruité, fraîcheur	34€
<b>AOP Bourgogne Pinot Noir La Chablisienne</b> Pinot Noir, élégant et délicat aux notes de fruits frais tout en finesse	39€
<b>AOP Chorey Les Beaune Domaine Maillard</b> Pinot noir, fin aux notes de fruits rouges subtiles	53€
<b>AOP Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> cru Morgeot Domaine Lamy-Pillot</b> Pinot noir, enrobant et intense tout en délicatesse	69€
<b>AOP Nuits Saint Georges Chantal Lescure</b> Pinot noir, grand Bourgogne soyeux et généreux pour sublimer votre repas	87€

## VALLÉE DU RHONE

	75cl
<b>AOP Côtes du Rhône Sol Acantalys</b> Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, fruits rouges avec notes épices	19€
<b>VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache</b> Grenache, rond, équilibré aux parfums de garrigue	23€
 <b>IGP Coteaux de l'Ardèche Château de la Selve La Petite Selve</b> Cinsault, Grenache, Syrah, épices douces	33€
<b>AOP Crozes Hermitage Domaine Emmanuel Darnaud cuvée Mise en Bouche</b> Syrah, ample et velouté	42€
 <b>AOP Saint Joseph Domaine Jolivet l'Instinct</b> Syrah, élégant et velouté avec une belle intensité	49€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

	75cl
 <b>AOP Faugères Abbaye Sylva Plana « Les Novices » bio</b> Cinsault, Grenache et Carignan, fruité et charnu arômes de cassis et cerise	29€
 <b>AOP Pic Saint Loup Château de Lascaux cuvée Carra</b> Syrah, Grenache, belle longueur, notes fruits noirs, fraîcheur	35€

## NOS VINS ROSES

	75cl
<b>IGP Méditerranée Marrenon Roséfine</b> Grenache, Merlot, Syrah, léger et fruité pour vos repas d'été	21€
 <b>AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou</b> Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay - frais et gourmand aux arômes de framboise	24€
 <b>AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe</b> Grenache, Syrah, Cinsault, fin et aérien avec une belle ampleur en bouche	32€

## NOS VINS AU VERRE 12cl

### BLANCS

<b>VDF Famille Chaudière Le Paradou Viognier</b>	<b>5€</b>
Viognier - rond et aromatique, notes de fruits exotiques	
 <b>AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou</b>	<b>6€</b>
Chenin et Chardonnay - frais, élégant à la finale saline	
 <b>AOP Minervois Domaine Cailhol Gautran Esperandieu bio</b>	<b>6€50</b>
Grenache, Marsanne, Roussanne, Vermentino, Muscat à petits grains - fruité et intense, arômes pêches blanches	
<b>AOP Petit Chablis « Pas si petit » La Chablisienne</b>	<b>9€</b>
Chardonnay - joli Bourgogne minéral, salivant aux notes d'agrumes	
 <b>AOP Coteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles bio</b>	<b>7€</b>
Chenin - vin moelleux aux notes de poires fraîches	

### ROUGES

<b>VDF Famille Chaudière Le Paradou Grenache</b>	<b>5€</b>
Grenache - rond et équilibré aux parfums de garrigue	
 <b>AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio</b>	<b>6€</b>
Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Négrette - souple, légèrement épicé, notes fruits rouges	
 <b>AOP Faugères Abbaye Sylva Plana « Les Novices » bio</b>	<b>7€</b>
Cinsault, Grenache et Carignan - fruité et charnu arômes de cassis et cerise	
<b>AOP Pessac Léognan André Lurton Château Coucheroy</b>	<b>9€</b>
Cabernet Sauvignon et Merlot - soyeux et velouté l'expression d'un beau terroir	
<b>AOP Bourgogne Pinot Noir La Chablisienne</b>	<b>10€</b>
Pinot Noir - élégant et délicat aux notes de fruits frais tout en finesse	

### ROSÉS

<b>IGP Méditerranée Marrenon Roséfine</b>	<b>5€50</b>
Grenache, Merlot, Syrah - léger et fruité pour vos repas d'été	
 <b>AOP Fiefs Vendéens Mareuil Domaine Mourat Marie du Fou bio</b>	<b>6€</b>
Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay - frais et gourmand aux arômes de framboise	
 <b>AOP Côtes de Provence Evidence by Ferry Lacombe</b>	<b>6€50</b>
Grenache, Syrah, Cinsault - fin et aérien avec une belle ampleur en bouche	

Disponible également en bouteille 75cl ou en double verre 24cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets et service compris.

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Allongé, Décaféiné</b>	2€
<b>Double expresso</b>	3€90
<b>Cappuccino</b>	4€
<b>Café noisette</b>	2€20
<b>Café crème</b>	3€
<b>Café viennois</b>	4€80
<b>Chocolat chaud maison</b>	5€
<b>Chocolat viennois</b>	5€90
<b>Latte</b>	4€50
<b>Chai Latte</b>	4€
<b>Double expresso frappé</b>	4€50
<b>Chai Latte frappé</b>	4€50
<b>Supplément sirop</b> noisette, cookie, caramel, épices, vanille	0€50

Notre sélection de thés, rooibos, infusions « My Sweet Tea »  
Les Rooibos, infusions ne contiennent pas de théine.

### THÉS

3€80

 <b>Blue Earl Grey</b> Thé noir Bergamote
 <b>Escale sous les tropiques</b> Thé noir Mandarine Mangué Passion
 <b>Le Rouge et le Noir</b> Thé noir intense et Fruits rouges
<b>Bonne Humeur</b> Thé vert Cerise Framboise Vanille
<b>Marrakesh nights</b> Thé vert Menthe poivrée
<b>Ginger Fresh</b> Thé vert Citron Gingembre
 <b>Jasmin Yin Hao</b> Thé vert Jasmin
<b>Jardin enchanté</b> Thé vert Fraise Sureau Coquelicot
 <b>Thé du Dragon</b> Thé blanc Litchi Pêche

### ROOIBOS

3€80

 <b>Lady Grey</b> Bergamote Mandarine
 <b>Une légère brise</b> Menthe poivrée

### INFUSIONS

3€80

<b>Amour en Provence</b> Citron Romarin Thym
<b>Nuit de Folie</b> Gingembre Mangué
 <b>Artic Minth</b> Menthe fraîche Eucalyptus

## NOS COCKTAILS DIGESTIFS

<b>Des'îles (chaud) 12cl</b>	9€
Rhum Embargo Ambré/ Délice de caramel Vriгнаud/ Café/ Chantilly	
<b>Espresso Martini 14cl</b>	9€
Vodka Artisanal/ Liqueur de café Kamok Vriгнаud/ Shot espresso/ Sirop de sucre	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets et service compris.

brasserie - rôtisserie

*Angani*

