

**LA CARTE**

**BOISSONS**

**COCKTAILS**

**SPRITZ**

**Rosie** ..... 8,5€  
Vin rosé, jus de pamplemousse  
frais, prosecco, limonade.

**Lucia** ..... 8,5€  
Prosecco, Aperol, soda,  
orange

**Diego** ..... 8,5€  
Menthe fraîche, cassonade,  
cointreau, prosecco, soda,  
Angostura.

**Ginger** ..... 8,5€  
Concombre, limoncello,  
prosecco, ginger beer,  
gingembre.

**GIN**

**Citadelle** ..... 10€  
FLORAL.  
FT mediterranean tonic, mûres

**Gin Mare** ..... 11€  
FLORAL  
FT elderflower, romarin.

**Tanqueray** ..... 10€  
Boisé  
FT ginger ale, citron vert.

**Aviation** ..... 12€  
Boisé  
FT indian tonic, poivre,  
concombre.

**Beefeater** ..... 11€  
fruité  
FT limonade italienne tonic  
zestes citron, et pamplemousse.

**Botanist** ..... 12€  
fruité.  
FT mediter tonic water,  
framboises givrées.

**Bulldog** ..... 11€  
épicé  
FT ginger beer, citron vert.

**Mombassa Club** ..... 13€  
épicé  
FT indian tonic, citron vert.

**SIGNATURES**

**Basil Smash** ..... 11€  
Gin 5CL, basilic frais,  
citron, sucre de canne,  
aquafaba.

**Tony Berry** ..... 11€  
Vodka 6CL, sirop de fraise,  
jus de cranberry, tonic,  
zestes de citron.

**Indigène** ..... 11€  
Rhum infusé au basilic 5CL  
et raisins secs,  
menthe fraîche, masala,  
citron vert, ginger ale

**MOCKTAILS**

**Pomelo** ..... 6,5€  
Pamplemousse rose, feuilles  
de menthe,  
miel, limonade.

**Ciao Chichi** ..... 6,5€  
Citron vert, sirop de fleur  
de sureau, jus de raisin,  
jus de pomme, aquafaba.

**SHOT**

**Pop Shots** ..... 5€  
5CL

**BIÈRES**

au fût

**Stella** ..... 3€  
**Hoegaerden** ..... 3€  
**Tiple Karmeliet** ..... 5€  
**Vedett IPA** ..... 4€  
**Hoegaerden rosé** ..... 4€

**SOFT**

frais

**Thé glacé maison** ..... 4€  
**Chaudfontaine plate 50cl** .. 4,8€  
**Chaudfontaine gazeuse 50cl** . 4,8€  
**Limonata** ..... 4€  
**Aranciata** ..... 4€  
**Coca Cola, zero, light** ..... 3€  
**Jus de pomme bio** ..... 4€  
**Orange pressée** ..... 4€

**BOISSONS  
CHAUDES**

<b>Café</b> .....	<b>2,5€</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>2,5€</b>
<b>Macchiato</b> .....	<b>2,8€</b>
<b>Cappucino</b> .....	<b>3€</b>
<b>Lait russe</b> .....	<b>3,5€</b>
<b>Italian coffee</b> .....	<b>9€</b>
<b>Cocochaud</b> .....	<b>4€</b>
<b>Thés pure leaf</b> .....	<b>4€</b>
. Thé noir fruits rouges	
. Thé vert jasmin	
. Thé noir chaï	
. Earl grey	
. Thé vert gunpowder	

**RHUMS**

on the rocks, citron ou sec

<b>Diplomatico</b> .....	<b>10€</b>
Venezuela, 12 ans de reserve, gourmand et épicé.	
<b>Jeremy Reserva</b> .....	<b>9€</b>
Panama, 8 ans, doux et léger, long en bouche.	

**WHISKYS**

on the rocks

<b>Glenmorangie</b> .....	<b>9€</b>
Ecosse, 10 ans Single malt gourmand et vif.	
<b>Maker's mMzk</b> .....	<b>9€</b>
Kentucky, bourbon boisé et vanillé.	

**DOUCEURS**

on the rocks ou sec

<b>Frangelico</b> .....	<b>7€</b>
Noisette	
<b>Amaretto</b> .....	<b>7€</b>
Amaretto	
<b>Chartreuse verte</b> .....	<b>7€</b>
Herbes et plantes (recette secrète des pères chartreux).	
<b>Limoncello Buongiorno</b> .....	<b>7€</b>
Citron	
<b>Don Pépé</b> .....	<b>7€</b>
Orange sanguine	

<b>Licor 43</b> .....	<b>7€</b>
43 ingrédients dont la vanille et la banane.	

**LA VIE**

servie givrée

<b>Poire Williams Miclo</b> .....	<b>8€</b>
<b>Famboise Miclo</b> .....	<b>8€</b>
<b>Mirabelle Miclo</b> .....	<b>8€</b>