

Boissons chaudes

Café, noisette, allongé, déca	3 €
Flat white, double espresso	5,6 €
Chocolat chaud, cappuccino, grand crème	6 €
Café filtre	3 €
Chai tea / Chai latte « Prana Chai », Matcha latte « Jugetsudo »	6,5 €
Golden latte « La Main Noir »	6,5 €

Thés sélection « Parti du Thé » 6,5 €

Earl Grey Fleurs Bleues : Thé noir et bergamote, très parfumé	
Chai Massala : Thé noir épicé et gourmand	
Ceylan Rwanda : Thé noir fruité et boisé	
Le Bergamotier : Thé vert fleur d’oranger et bergamote, léger en théine	
Détox Mister Green : Thé vert parfumé, gingembre et agrumes	
Victor : Thé blanc parfumé, floral et épicé, faible en théine	
Oolong Fleur d’Oranger : Thé bleu fleur d’oranger et subtilement boisé	

Thés sélection « Jugetsudo » 6,5 €

Sencha : Thé vert, frais et relaxant aux saveurs printanières	
Genmaicha : Thé vert aux grains de riz soufflé, relaxant	
Sobacha : Graines de sarrasin grillées	

Infusions « Part du Thé » 6 €

Rooibos Vanille : Thé rouge sans théine, vanille bourbon	
Feel Good : Verveine, camomille, tilleul, agrumes, fleur de bleuets	
Doux rêves : Camomilles, tilleul, fleur d’oranger, notes de miel	
Tumeric : Gingembre, curcuma, poivre noir, zeste de citron	

Infusions / Thé glacé « L’Autre Thé »

Infusion Jardin des songes « Verveine, camomille, citron, pêche »	5 €
Thé vert jasmin et Verveine	5 €
Thé Earl Grey et Lapsang Souchong fumé	5 €

Boissons fraîches

Eaux : ½l Vittel, ½l Badoit, 33cl Perrier, 75cl Chanteldon	6/9 €
Sodas : Coca/Coca Zero, tonic Dreams, soda pamplemousse Tree Cents	6 €
Maté El Tony	7 €
Ginger Beer UMA	7 €
Energie UMA (Bourrache, kola, curcuma, miel, stevia)	7 €
Schorle 33cl : Rhubarbe ou citron gingembre	7 €
Kombudcha Archipel Bio 33cl : Brut ou feuilles de clémentine	7 €
Citronnade maison 50cl : Citrons, concombre, menthe, eau gazeuse	7 €
Jus de fruits pressés : Orange, pamplemousse, citron	6 €
Jus de fruits artisanaux : Pomme(Fremont), Abricot(Alain Milliat)	6 €
Tomate (Meneau)	7 €
Bière IPA sans alcool artisanal 33cl : To Øl	7 €
Cidre Brut Artisanal 33cl : Des Bouteille à l’Amère	8 €

Bières artisanales

Pilsner - 33cl - Brasserie Deck & Donohue	8 €
Bière de soif, fraîche et rafraîchissante	
La Loirette - Blonde - 33cl Brasserie La Pigeonelle	8 €
Bière légère et désaltérante, faible amertume	
Blanche - Lug - 33cl - Brasserie des Voirons	9 €
Bière désaltérante, aromatique, discrète et saline	
IPA - Brasserie du Grand Paris	9 €
Bière fruitée, notes de citron et fruits tropicaux	
Oude Keuze - 37,5cl - Brasserie 3 Fonteinene	15 €
Bière acidulée, vive et épicée	
Quetsche Lambic - 37,5cl - Gueuzerie Tilquin	15 €
Bière à la Quetsche, fruitée et acidulée	

Cocktail du Moment 13 €

YUZU SPRITZ « Liqueur de yuzu, prosecco, eau petillante »	
---	--

Cocktails 15 €

NEGRONI BLANC	
Gin Hendrick’s, Amaro Montenegro, Lillet blanc	
L’ANONYME	
Pisco, sirop de citronnelle maison, jus de citron vert, spray St Germain, blanc d’œuf	
MON CHERRY	
Bourbon Bourbon, jus de citron, crème de cerise	
GIN BASIL SMASH	
Gin Hendrick’s, jus de citron vert, italicus, sirop basilic	
PALOMA BEACH	
Tequila Volcan, jus de citron, agave, soda pamplemousse, rime de sel	
LA GOURMANDE	
Rhum Eminiente, passion, sirop de vanille, jus d’ananas	
LE RHUBARBARUM	
Vodka Le Philtre, jus de citron vert, soda rhubarbe, tonic	
LE LUTECE	
Lutèce, citron vert, cointreau, jus de cranberry, prosecco	

Cocktails sans alcool 12 €

SPRITZ	
Nona Spritz, tonic, Perrier	
NEGRONI	
Gin JNPR, l’Aperotivo IESSI, Bitter Nolong	
AMARETTO SOUR	
Amaretto Adriatico, jus de citron, blanc d’œuf	
IL FRIZZANTE	9 €
Vermouth Tonic IESSI	

Apéritifs/Digestifs artisanaux, 4cl :

Saké artisanal : Maison Miyasaka « Masumi Shiro » (10cl)	12 € / 72 €
Vermouth artisanal : Cocchi	10 €
Porto 10 ans : Kopke	10 €
Anisé : Pastis de Marseille « Pastaga » / Pontarlier	6 € / 7 €
Absinthe Baccae (verte)	13 €
Liqueur japonaise : Umesu (prune), Yuzushu (yuzu)	10 €
Liqueur Génépi : Forthave Spirit	12 €
Eau de vie Poire Williams : Laurent Cazotte	14 €
Eau de vie de Prune : Laurent Cazotte	15 €
Eau de vie Fraise/Sichuan : Spiral	18 €
Grappa : Chant du Cygne	13 €
Eau de vie d'Abricot : Capovilla	22 €
Liqueur d'Abricot : Du Roulot	14 €
Liqueur de Coing Sauvage : Laurent Cazotte	10 €
Liqueur de Café : L'Eau Des Vivants	10 €
Liqueur Chartreuse : Verte	13 €
Liqueur Menthe Poivrée Nusbauer	13 €
Fine de Bourgogne : Julien Guillot 2006	15 €
Calvados : Julien Frémont	12 €
Cognac Grosperrin : Bois Ordinaire 10 ans	22 €
Bas Armagnac Laballe : Resistance	14 €
Bas Armagnac Boignères : Cépage Noble 1985	22 €

Alcools, 4cl :

Whisky artisanal Michel Couvreur : Couvreur's Clearach	14 €
Overeaged, Single Malt	16 €
Vin Jaune, Single Malt	18 €
Whisky Japonais Nikka : Yoichi Single Malt	16 €
Whisky Japonais Ichiro's : Malt&Grain, Blended	16 €
Whisky Tourbé : Port Askaing 8ans	14 €
Bourbon Artisanal : Blanton's Original	16 €
Scotch : Oban 14ans	14 €
Vodka : Le Philtre	12 €
Menaud	14 €
Rhum agricole : Patrick Saint Surin Clarin Milot (Haïti)	15 €
Neisson bio (Martinique)	15 €
Rhum artisanal ambré : Hampden 8ans (Jamaïque)	16 €
Black Tot (Caraïbes)	14 €
Rhum : Eminente reserve 7 ans (Cuba)	15 €
Dictador 16 ans (Colombie)	15 €
Tequila artisanale : Ocho blanco	13 €
Don Fulano Reposado, Volcan Reposado	15 €
Tapatio Extra Anejo	30 €
Mezcal artisanal : Neta	15 €
Lalocura	22 €
Pisco : Demonio De Los Andes "acholado"	13 €
Gin : Hendrick's	12 €
Citadelle, No.3 London Dry Gin, Forthave Spirit	13 €
Gin artisanaux Français : Occitanie, Opi D'Acqui&Le Cleac'h	14 €
Bourgogne, Chromatique	14 €
Bourgogne, Marginal, J. Guillot	14 €