

DRINKS



COCKTAILS

Green To — <i>Gin Normindia, basilic, sirop de basilic thaï, creamy mousse infusée</i>	13
L.A mule — <i>Vodka Tito's, sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron</i>	12
Bellini Spritz — <i>Prosecco, fleur de sureau, sirop maison de fruits de saison</i>	9
Frozen Margarita — <i>Tequila Alacran, sirop de grenade maison, agave, citron</i>	11
Rhum-Brûlé — <i>Crème Brulée de rhum, vanille, citron, aquafaba</i>	13
Old Fashion — <i>Whiskey, sirop de sauge et café</i>	12

BEERS *Servies toutes fraîches.*

Uptown Blonde 25cl/50cl	4/7
Uptown IPA 25cl/50cl	5/9
Corona 33,5cl	7
Cidre Sassy	7

CHAMPAGNE ET PETILLANTS

Prosecco «Reguta», 2018	6/25
Sofia Brut Rosé, Mounterey County, Francis Coppola, 2017	65
Frerejean Frères, 1 ^{er} Cru Brut	75

VINS ROSES

Cuvée Fontenille Rosé, Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021	6/25
Sofia Monterey County Rosé, Coppola Winery, 2018	38

VINS ROUGES

CALIFORNIEN

Broc Cellars Goat Grapes, Valdiguié North Coast, Mendocino County, 2018 - <i>Bio & Nature</i>	8/44
Stolpman Vineyard, Para Maria Red, Santa Barbara County Red Blend, 2017	55

FRANÇAIS - *Notre sélection de vins bio, raisonnés, byodynamiques ou nature.*

Bourgogne Pinot Noir — <i>Domaine Delliance, 2021</i>	6/36
Côte Du Rhône Village — <i>Domaine Chantebise, 2019 — Bio</i>	29
Morgon — <i>Chateau de Grand Pré, 2020 — Bio et nature</i>	7/40
Pic Saint-Loup — <i>Château La Roque, 2020 — Bio</i>	45
Crozes-Hermitage — <i>Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 — Bio</i>	48
Côtes De Nuits Village — <i>Domaine Laurent, 2017 — Bio & Nature</i>	70
Pommard — <i>«Les Petits Noizons», Domaine Buisson, 2018 — Bio</i>	110

VINS BLANCS

CALIFORNIEN — <i>Sauvignon - Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, 2018</i>	8/48
---	------

FRANÇAIS

Vin de France — <i>“Origine” Domaine Chantebise, 2020 — Bio et nature</i>	25
Petit Chablis — <i>Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio</i>	6/36
Pouilly Fumé — <i>“Les Kérots” Domaine Marchand, 2020</i>	7/42
Saint Romain — <i>“Perrière” Domaine Buisson, 2019 — Bio</i>	68
Meursault — <i>Domaine Buisson, 2019 — Bio</i>	120

FRESH OH SO FRESH

Homemade lemonade à la grenade (20cl) <i>Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !</i>	4,5
House season shrub (20cl) <i>Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre</i>	4,5
Yumi yellow (20cl) - Lunch only <i>Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C</i>	6
Yumi green (20cl) - Lunch only <i>Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C</i>	6
Yumi pink (20cl) - Lunch only <i>Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C</i>	6
Coca / Coca zero (33cl)	4,5
Perrier (33cl)	4
Vittel (50cl/1L)	4/6
San Pellegrino (50cl/1L)	4/6

COFFEE PLEASE *Tous nos cafés viennent de chez nos amis "Coûtume"*

Espresso, allongé, déca	2,5
Latte / Cappuccino	4,5
Supplément végétal — Avoine, amande, coco	0,5

WELLNESS LATTES

Golden latte (20cl) <i>Curcuma & gingembre frais confit</i>	5
Chaï latte (20cl) <i>Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais confits au sirop d'agave.</i>	5
Matcha latte (20cl) <i>Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits.</i>	5
Hot choco (20cl) <i>Chocolat chaud maison</i>	5

THES *From le Parti du thé*

Pretty good breakfast <i>Thés noirs de Chine et d'Inde, notes de chocolat</i>	4,5
Les îles Stevensen bio <i>Thé vert aux fruits de la passion, fraise, vanille</i>	4,5
Sencha Kagoshima <i>Thé vert du Japon</i>	4,5
Feel good anti-stress bio <i>Infusion verveine, camomille, tilleul, lavande et bleuets</i>	4,5

