

DRINKS



COCKTAILS

Frozen Flamingo — <i>Vodka Tito's, jus de pastèque et sirop de basilic maison, en version frozen, so fresh !</i>	11
In love with the coco — <i>Coco-infused white rum, lime, coco cream, menthe, flocons de coco. Feels like summer !</i>	13
Green to — <i>Gin Normindia, concombre, fleur de sureau, eau de rose, citron</i>	12
L.A mule — <i>Vodka Tito's, rhubarbe, menthe, citron, Fentimans Ginger Beer, Angostura Aromatic Bitters</i>	12
Cali Spritz — <i>Prosecco, Sirene Aperitivo, eau gazeuse: classic</i>	9
Bellini Beach — <i>Prosecco, purée de pêche maison, for a cali-talian</i>	10

BEERS IN A BOTTLE *Servies toutes fraîches.*

Camden Pale Ale (33cl)	7
Goose Island IPA (33,5 cl)	7,5
Corona 33,5cl	7
Cidre Sassy	7

CHAMPAGNE ET PETILLANTS

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

VINS ROSES

Côte De Provence, «La Vie En Rose» Château Roubine, 2021 — <i>Bio</i>	7/28
Sofia Monterey County Rosé, Coppola Winery, 2018	38

VINS ROUGES

CALIFORNIEN — Ridge Vineyards Geyserville, Californie, 2016	40
---	----

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

Vin De France «Origine» — Domaine Chantebise, 2019 — <i>Bio et nature</i>	26
Bourgogne Pinot Noir — Domaine De La Monnette, 2019 — <i>Bio</i>	6,5/38
Côte Du Rhône Village — Domaine Chantebise, 2019 — <i>Bio</i>	6/29
Morgon — «Les Delys» Jean-Pierre Large, 2019	7/35
Pic Saint-Loup — Château La Roque, 2020 — <i>Bio</i>	45
Crozes-Hermitage — D. Reynaud, 2021 — <i>Bio</i>	48
Côtes De Nuits Village — Domaine Laurent, 2017 — <i>Bio & Nature</i>	70
Pommard — «Les Petits Noizons», Domaine Buisson, 2018 — <i>Bio</i>	110

ÉTRANGER — Hartenberg Doorkeeper, Stellenbosch, Afrique Du Sud — 2017	38
---	----

VINS BLANCS

CALIFORNIEN — Monterey County, Californie, Hahn Winery, 2019 Chardonnay	40
---	----

FRANÇAIS

Vin de France — «Origine» Domaine Chantebise, 2020 — <i>Bio et nature</i>	5,5/25
Petit Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — <i>Bio</i>	7/35
Pouilly Fumé — «Les Kérots» Domaine Marchand, 2020	8/42
Saint Romain — «Perrière» Domaine Buisson, 2019 — <i>Bio</i>	68
Meursault — Domaine Buisson, 2019 — <i>Bio</i>	120

FRESH OH SO FRESH

Homemade lemonade à la rhubarbe (20cl)	4,5
<i>Limonade maison à la rhubarbe et au citron, so fresh !</i>	
Homemade cali shrub à la grenade (20cl)	4,5
<i>Refreshing boisson maison à la grenade et au vinaigre de framboise</i>	
Yumi yellow (20cl) - Lunch only	6
<i>Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C</i>	
Yumi green (20cl) - Lunch only	6
<i>Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C</i>	
Yumi pink (20cl) - Lunch only	6
<i>Pomme, fraise, orange, framboise, lait de coco, eau de fleur d'oranger, vitamine C</i>	
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	0,5

WELLNESS LATTES

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

THES *From le Parti du thé*

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

