

COCKTAILS



GREEN TO

Gin Normindia, basilic, sirop de basilic thaï, creamy mousse infusée

13



BELLINI SPRITZ

Prosecco, fleur de sureau, sirop maison de fruits de saison

9



L.A MULE

Vodka Tito's, sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron

12



RHUM-BRÛLÉ

Crème Brulée de rhum, vanille, citron, crème de blanc d'oeuf

13



SANTA MARGARITA

Cointreau, jus de citron, tequila

11

BEERS IN A BOTTLE *Servies très fresh.*

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, Mounterey County, Francis Coppola, 2017 65

Coupe Champagne Langlet Brut 9

Champagne Langlet Brut 55

Frerejean Frères, 1^{er} Cru Brut 75

VINS ROUGES

AU VERRE - 12,5cl

Pinot Noir, Bourgogne — Domaine Delliance, 2019	7,5
Morgon — Château de Grand Pré, 2021 — Bio et nature	7
Chinon «Les Gravier» — Complices de Loire, 2020 — Bio	6
Crozes-Hermitage — Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 — Bio	8
La Cuadrilla (syrah & grenache) — Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2020	10
Para Maria — Stolpman Vineyards, Domaine de la Tecolotes, Californie, 2017	9

BOTTLE - 75cl

CALIFORNIEN

La Cuadrilla (syrah & grenache) — Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2020	60
Para Maria — Stolpman Vineyards, Domaine de la Tecolotes, Californie, 2017	58

FRANÇAIS

Notre sélection de vins bio, raisonnés, biodynamiques ou nature.

Côte Du Rhône Village — Domaine Chantebise, 2019 — Bio	26
Chinon «Les Gravier» — Complices de Loire, 2020 — Bio	29
Pinot Noir, Bourgogne — Domaine Delliance, 2019	38
Morgon — Chateau de Grand Pré, 2021 — Bio et nature	36
Pic Saint-Loup — Château La Roque, 2021 — Bio	40
Crozes-Hermitage — Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 — Bio	45
Saint Emilion — Château Beynat, 2020 — Bio	55
Côtes De Nuits Village — Domaine Laurent, 2018 — Bio & Nature	70
Pommard — «Les Petits Noizons», Domaine Buisson, 2018 — Bio	80

VINS BLANCS

AU VERRE - 12,5cl

Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio	7
Pouilly Fumé — Domaine des Cros Perrons, 2021	8
Pinot blanc, Alsace — «Vieilles Vignes» Domaine Hurst, 2021	6
Sauvignon — Stolpman Vineyard, Roussanne, Ballard Canyon, Californie, 2018	9

BOTTLE - 75cl

CALIFORNIEN

Sauvignon — Stolpman Vineyard, Roussanne, Ballard Canyon, 2018	65
--	----

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

Ju de Vie — Domaine de la Graveirette, 2021 — Bio	26
Pinot blanc, Alsace — «Vieilles Vignes» Domaine Hurst, 2021 — Bio	29
Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio	36
Pouilly Fumé — Domaine des Cros Perrons, 2021	40
Chenin, Saumur — «Tête d'Ange» Domaine Manoir de la Tête Rouge, 2021 - Bio	32
Sancerre — Domaine La Clef du Récit, 2021	45
Saint Romain — Domaine Buisson, 2020 — Bio	70
Meursault — Domaine Buisson, 2019 — Bio	120

VINS ROSES

AU VERRE - 12,5cl

Cuvée Fontenille Rosé, Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021 6

BOTTLE - 75cl

Cuvée Fontenille Rosé, Domaine de Fontenille, AOP Lubéron, 2021 25

Sofia Monterey County Rosé, Coppola Winery, 2018 38

PERFECT FINISH (4cl) 5

Vodka Tito's

Gin Normindia

Rhum

Tequila Alacràn

Mezcal

Ou ... The Barman's Choice

Shots

FRESH OH SO FRESH

HOMEMADE LEMONADE À LA GRENADE (20cl)	4,5
<i>Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !</i>	
HOUSE SEASON SHRUB (20cl)	4,5
<i>Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre</i>	
YUMI YELLOW (20cl)	6
<i>Pomme, ananas, citron, fruit de la passion, gingembre, curcuma, vitamine C</i>	
YUMI GREEN (20cl)	6
<i>Pomme, concombre, épinard, chou kale, citron, vitamine C</i>	
YUMI PINK (20cl)	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*

DARJEELING IMPERIAL	4,5
<i>Thés noirs d'Inde</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>	
MIDNIGHT IN PROVENCE, INFUSION BIO	4,5
<i>Infusion verveine, camomille, menthe, rose</i>	



Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont faites à base de marc de café recyclé.

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes est disponible sur demande auprès de la Cali Dream Team.