

JULO[®]

HAPPY HOUR 17 H - 20 H
Le mercredi 17 H - Minuit
Le lundi, Spritz* à 5€ 17h - Minuit

Gin Beefeater 4cl, tonic français  citron vert	6
Walcher Spritz* Limoncello  4cl, Belvoir Honey Lemon  , SUAGNA.	6
Rondo Spritz* Rondo aperitivo  6cl, SUAGNA, eau gazeuse.	6
Spritz Aperol* 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA extra dry, eau gazeuse.	6
Spritz Français 30 & 40 double jus 5cl, tonic, romarin, champagne 1cl	7.5
Vins: 20 cl Val de loire igp (blanc)  , 20 cl Pinot noir (rouge) 	5
20 cl Méditerranée igp (rosé)	4.3
Pastis 51 3cl	2.5
Prosecco 15cl	4
Mojito ou Moscow Mule	6.5
1664 50cl	6
Grimbergen ou Grimbergen blanche 50cl	6.5 ou 7
Titi Parisienne IPA OU Aubrac (non filtrée, non pasteurisée) 50cl	7
Citronnade au sirop d'agave 	4
Thé vert menthe glacé , zeste de citron vert, sirop d'ananas maison	5




A Partager...

Sticks de mozzarella , sauce tomate et basilic.	6
Croque monsieur apéro.	6
Oeufs bio , mayonnaise au wasabi, germes et crispy oignons	6
Boulettes veggie lentilles et quinoa, tzatziki	7
Fish & chips de cabillaud, sauce tartare, frites maison	8
Saucisson fuet aux herbes, de Catalogne	8
Assortiment de Tapas	32
Assiette de fromages ou charcuteries ou mixte.	17

Petites faim

Salade de poulet caramélisé, crudités au gingembre, crispy oignons, cébettes **8 | 16**
Mozzarella burrata, tomates multicolores, ciboulette, huile d'olive de Kalamata **9**

Oeufs

Œuf bio, mayonnaise au wasabi, crispy oignons, germes **6**
Œufs Bénédict bacon pain brioché aux graines, oeufs pochés, bacon grillé, Sauce hollandaise et salade. **13**
Œufs Bénédict saumon, pain brioché aux graines, oeufs pochés, saumon  Façon sashimi , **13**
sauce hollandaise et salade.
Buns Œuf avocat et bacon, pain brioché aux graines, oeuf poché, avocat,bacon, frites Maison et **14**
salade.
Buns Œuf avocat et saumon fumé, pain brioché aux graines, oeuf poché, avocat, saumon  **15**
façon sashimi, frites maison et salade.
Œufs brouillés ciboulette, salade. **10**
Œufs brouillés au bacon, salade. **13**
Œufs brouillés au saumon  façon sashimi, salade. **14**

Salades et Croques, frites et/ou salade

Croque monsieur, frites et | ou salade. **11**
Croque madame, oeuf au plat , frites et | ou salade. **12.5**

Plats et burgers

Veggie bowl, boulettes lentille et quinoa, tomates multicolores, caviar d'aubergines **16**
salade de choux, sésame et tzatziki.
No Bread Burger, galettes de pommes de terre, viande hachée Charolaise, **16**
crème de cheddar, confit d'oignons et salade.
Fish & Chips, sticks de cabillaud maison, frites maison et sauce tartare. **16**

Desserts aux oeufs uniquement


Crèmeux aux fraises, verveine et crumble. **6**
Bread & butter gâteau de brioche perdue aux pommes et cannelle, caramel salé **6**
Mi-cuit au chocolat, chocolat chaud et glace vanille. **7**
Fromage blanc, muesli et fruits frais. **7**
Pancakes aux fruits frais et sirop d'érable **9**

Softs

Boissons fraîches

Eaux minérales	4
San Benedetto plate 25cl	
Vals Pétillante 33cl	4.5
Sodas 33cl , Coca Cola, Zéro, Fuze tea, Limonade Lorina artisanale	4.5
Sodas 25cl Orangina	4.5
Fever Tree 20cl , Tonic, Ginger beer Ginger Ale, Ginger Ale Smoky	4.5
Jus de fruits 25cl	4.5
Pomme de Normandie, Tomate Ananas, Mangue, Abricot.	
Citronnade maison, sirop d'agave 	5
Jus de fruits pressés minute	5
Orange, Pamplemousse 20cl, Citron 12cl	
Virgin strawberry Mojito menthe fraîche citron vert, purée de fraise, eau gazeuse	6
Thé glacé framboise et romarin	6
Thé vert menthe fraîche glacé Zests de Citron vert et sirop de pomme maison	6













Boissons chaudes

Espresso, noisette, allongé, Américain 	2.4
Pur Arabica Bio - origine Mexique 1.8 av 12h	
Café crème ou double espresso 3 av 12h	4.2
Thés , Vert, Thé noir 	4.2
breakfast B.O.P Thé noir 	
bergamote et orange	
Thé vert à la menthe fraîche	4.7
Infusions , Menthe fraîche, thym et miel	4.2
Gingembre miel, tisane 	
aux épices	
Infusion Hibiscus 	5
et fruits rouges	
Chocolat Chaud	4 5
Citron pressé chaud au miel	5
Café ou Chocolat Viennois	5
Cappuccino, Grand crème ou Latte	5
Pour les fans de chocolat , chocolat chaud, chantilly, sablé, chocolat 70%	6
Boissons chaudes avec alcool	
Vin chaud Cannelle , orange 15cl	5.5
Grog au rhum Brun 2cl et blanc 2cl, orange citron vert, cassonade, eau chaude	8.5
Irish coffee whisky 4cl, sucre, expresso et chantilly	8.5

Les Bières

Pressions	25cl	50cl	Bouteilles	
1664	4.4	8	Parisiennes	6.8
Grimbergen	4.7	8.5	blonde, brune, rousse 33cl	
Grimbergen blanche	5	9		
Titi Parisienne IPA Locale	5	9	Gallia blanche 33cl	6.8
Aubrac Blonde	5	9	Cuvée des Trolls 25cl	6
(Non pasteurisée et non filtrée)			Maredsous 33cl	6.8
			Delirium Red 33cl	7.5
			Dupont Saison 37.5 cl	8.5
			Heineken, Corona, Despe 33cl	6.8

Carte des vins

Vins Rouges	10cl	15cl	25cl	50cl	75cl	150cl
Minervois aoc Domaine Acanthes		4.3	7.5	13	20	
Pinot noir Ronde de nuit 		5	8.5	15	22	
IGP Coteaux du pont du gard Little garance 		5.5	9.5	17	25	
Côtes du Rhône aoc les trois garçons 		5.5	9.5	17	25	
Pic Saint-Lou aop Altitude 192		7	12	22	33	
Bourgueil aop Catherine & Pierre Breton  		7	12	22	33	
Lussac St Emilion aop château la Claymore		7	12	22	33	60
Brouilly aop les pas perdus sans sulfites					33	
Gamay Les copains d'abord					25	
Cahors aop Mise à nu vin nature					33	
Crozes Hermitage aop Inspiration 					36	
Château Rubine , côte de provence, cru classé 2016					38	
Les Granières de la Nerthe , 2014  Châteauneuf du Pape					48	
Vins Rosés						
Igp Méditerranée Ponton n°7		4.3	7.5	13	20	
Coteaux d'Aix aop St Julien des Vignes 		5.5	9.5	17	24	
Côtes de Provence aoc La Source Gabriel		6.5	11	20	29	
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige					40	
Vins Blancs						
Atlantic Igp the little blanc		4.3	7.5	13	20	
Val de Loire Igp Chenin de jardin  		5	8.5	15	22	
Muscadet Sèvre & Maine sur lie confluent 		5	8.5	15	22	
Pays d'Oc igp Viognier les Salices		5.5	9.5	17	25	
Chardonnay Bourgogne Châlonnaise aoc		6	10	19	27	
Quincy aoc Maison Blanche		7	12	23	34	
Alsace aop Gentil Gytaku, Biodynamie 					34	
Chablis aop Domaine George					38	
Champagnes						
Duval Leroy 1er cru , Fleur de Champagne	10				60	

Apéritifs & Spiritueux

Kir au vin blanc 15cl Cassis, mûre, pêche de vigne			4.2
Kir Royal au champagne aoc 10cl Cassis, mûre, pêche de vigne			10
Cidre AB Demi sec de Normandie, maison Sassy		25cl 5.5	75cl 15
Ricard, Ricard plantes fraîches, Pastis 51 3cl			4
Rondo Aperitivo Spritz AB, Suze, Campari, Byrrh 5cl			4.5
Lillet blanc, rouge, rosé, Vermouth La quintinye blanc ou rouge			4.5
Americano Campari 3cl, Vermouth La quintinye rouge 3cl et blanc 3cl			8
Negroni Vermouth La quintinye rouge 3cl, Martini Bitter 3cl, Gin Beefeater 3cl			10
Lillet rosé Tonic Lillet rosé 5cl, Tonic et citron vert			7
Lillet blanc Tonic Lillet blanc 5cl, Tonic et concombre			7
Spritz Apérol Apérol 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA Extra dry, eau gazeuse			9
Walcher Spritz Limoncello AB 4cl, Belvoir Cordial Honey Lemon AB, SUAGNA			8
Rondo Spritz Rondo Aperitivo AB 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA, eau gazeuse			8
Spritz Français 30 & 40 double jus 4cl, champagne 1cl, tonic français, Romarin			10
St Germain Spritz St Germain 4cl, Patrizi cuvée SUAGNA, eau gazeuse, myrtilles			12

Rhums

	4cl	
Damoiseau Agricole, Guadeloupe	6.5	
Havana Club 3 ou 7 ans, Cuba	8 ou 10	
Coloma 8 ans Colombie, Diplomatico	9	
Plantation Pineapple Caraïbes	10	
Angostura 1919 Trinidad & Tobago	11	
XO El pasador de Oro Guatemala	12	

Rhums arrangés

	3cl	5cl
Rhum Nectarine, vanille, mangue	5	7
Rhum Agrumes, miel, gingembre	5	7

Liqueurs, eaux de vie

	4cl
Manzana, Get 27 ou 31, Baileys 5cl	6
Limoncello Walcher AB 5cl	6
Amaretto Walcher AB, Jägermeister 5cl	6
Poire William, Mirabelle Miclo 4cl	9
Calvados Christian Drouin sélection 4cl	8
Vieille prune de Souillac 4cl	11
Bas-Armagnac Cuvée spéciale 4cl	11
Cognac Courvoisier vsop 4cl	15

Tequilas

	4cl
Vecindad 100% Agave azul del Chilo	6.5
Olmecca tequila blanco	9

Whiskies

	4cl
J&B, Ballantine's	6.5
Jack Daniel's Tennessee Four	8
Roses Bourbon	8
Bellevoye Triple malt, France	10
Nikka From the barrel, Japan	11

Vodkas

	4cl
Wyborowa Pologne	6.5
Guillotine France - vegan	10
Accompagnements fiver tree, coca cola...	2.5

Gins

	4cl
Beefeater lime, England	6.5
Citadelle pamplemousse France	8
Hendrick's cucumber, Ecosse	9
Christian Drouin romarin, France	11
Accompagnement Tonic fever tree	2.5

Cocktails

Mojito Home Hibiscus · 10

Citron vert, myrtilles, cassonade, feuilles de menthe, sirop d'hibiscus maison, Rhum Embargo anejo 4cl, eau gazeuse.

Mojito · 9

Menthe fraîche, citron vert, Rhum Embargo anejo 4cl, cassonade, Eau gazeuse, Angostura bitter.

Caïpirinha Framboise & Romarin · 9

Framboises, citron vert, cassonade Sirop de romarin maison, cachaça 4cl.

Caïpirinha · 9

Citron vert, cassonade, Cachaça 4cl.

Ginger Caïpirinha · 9

Gingembre, sirop de gingembre maison, citron vert, cassonade, cachaça 4cl.

Ti punch · 9

Citron vert, sucre de canne, Rhum Havana Club 7 anos 4cl.

Caribbean Spicy Mule · 10

Belvoir cordial Ginger  2cl, jus de Citron pressé, piment oiseau, ginger beer Rhum ambré Sailor Jerry 4cl.

Moscow Mule · 9

Belvoir cordial Ginger  2cl, jus de Citron pressé, ginger beer, vodka 4cl.

Iced Cucumber · 10

Concombre, Citron vert, sirop de Romarin maison, St Germain 1cl, Gin beefeater 4cl, triple sec 1cl, Tonic.


Blow Sour · 11

Vodka 6cl, jus de citron pressé, purée de Maracuja, sirop de vanille maison, Blanc d'œuf 

La route des épices · 10

Gin beefeater 4cl, jus d'ananas 4cl, citron Amaretto , Blanc d'œuf  et Noix de Muscade

Daïquiri Basilic Honey · 9

Rhum Havana Club 3 anos 4cl, Jus de citron pressé, miel, Basilic, Blanc d'œuf 

Cocktail de fin de repas

Expresso Martini · 9

Vodka 4cl, Kahlua 2cl, sucre 1cl Expresso Pur Arabica  origine Mexique

Softs

Fresh Drinks

Eaux minérales	4
San Benedetto plate 25cl	
Vals Pétillante 33cl	4.5
Sodas 33cl, Coca Cola, Zéro, Fuze tea, Limonade Lorina artisanale	4.5
Sodas 25cl Orangina	4.5
Fever Tree 20cl, Tonic, Ginger beer Ginger Ale, Ginger Ale Smoky	4.5
Jus de fruits 25cl	4.5
Pomme de Normandie, Tomate Ananas, Mangue, Abricot.	
Citronnade maison, sirop d'agave	5
Jus de fruits pressés minute	5
Orange, Pamplemousse 20cl, Citron 12cl	
Cocktail du barman , jus de mangue, citron pressé et sirop d'hibiscus maison	6
Thé glacé framboise et romarin	6










Hot Drinks

Espresso, noisette, allongé, Américain	2.4
Pur Arabica Bio - origine Mexique 1.8 av 12h	
Café crème ou double espresso 3 av 12h	4.2
Thés , Vert, Thé noir breakfast B.O.P	4.2
Thé noir bergamote et orange	
Thé vert à la menthe fraîche	4.7
Infusions , Menthe fraîche, thym et miel	4.2
Gingembre miel, tisane aux épices	
Infusion Hibiscus et fruits rouges	5
Chocolat Chaud	4 5
Citron pressé chaud au miel	5
Café ou Chocolat Viennois	5
Cappuccino, Grand crème ou Latte	5
Pour les fans de chocolat , chocolat chaud, chantilly, sablé, chocolat 70%	6
Boissons chaudes avec alcool	
Vin chaud Cannelle , orange 15cl	5.5
Grog au rhum Brun 2cl et blanc 2cl, orange citron vert, cassonade, eau chaude	8.5
Irish coffee whisky 4cl, sucre, expresso et chantilly	8.5





Beers

Pressions	25cl	50cl	Bouteilles	
1664	4.4	8	Parisiennes	6.8
Grimbergen de noel	4.7	8.5	blonde, brune, rousse 33cl	
Grimbergen blanche				
Titi Parisienne IPA Locale	5	9	Gallia blanche 33cl	6.8
Aubrac Blonde	5	9	Cuvée des Trolls 25cl	6
(Non pasteurisée et non filtrée)			Maredsous 33cl	6.8
			Delirium Red 33cl	7.5
			Dupont Saison 37.5 cl	8.5
			Heineken, Corona, Despe 33cl	6.8

Wine menu

	15cl	25cl	50cl	75cl	150cl
Red Wines					
Minervois AOC Domaine Acanthes	4.3	7.5	13	20	
Pinot noir Ronde de nuit 2016	5	8.5	15	22	
IGP Coteaux du pont du gard Little garance 	5.5	9.5	17	25	
Côtes du Rhône AOC les trois garçons 	5.5	9.5	17	25	
Pic Saint-Lou AOP Altitude 192	7	12	22	33	
Bourgueil AOP Catherine & Pierre Breton  	7	12	22	33	
Lussac St Emilion AOP château la Claymore	7	12	22	33	60
Gamay Les copains d'abord				25	
Brouilly AOP les pas perdus sans sulfites				33	
Cahors AOP Mise à nu vin nature				33	
Crozes Hermitage AOP Inspiration 				36	
Château Roubine , côte de provence				38	
Granière de la Nerthe				48	
Rosés Wines					
Igp Méditerranée Ponton n°7	4.3	7.5	13	20	
Coteaux d'Aix AOP St Julien des Vignes 	5.5	9.5	17	24	
Côtes de Provence AOC La Source Gabriel	6.5	11	20	29	
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige				45	
White Wines					
Atlantic IGP the little blanc	4.3	7.5	13	20	
Muscadet Sèvre & Maine sur lie confluent	5	8.5	15	22	
Val de loire IGP Chenin de jardin  	5	8,5	15	22	
Pays d'Oc IGP Viognier les Salices	5.5	9.5	17	25	
Chardonnay Bourgogne Châlonnaise AOC	6	10	19	27	
Quincy AOC Maison Blanche	7	12	23	34	
Alsace AOP Gentil Gyotaku (Biodynamic) 				34	
Chablis AOP Domaine George				38	
Champagnes					
Duval Leroy 1er cru , Fleur de Champagne	10			60	

Apéritifs & Spiritueux

Kir au vin blanc 15cl Cassis, mûre, pêche de vigne		4.2
Kir Royal au champagne aoc 10cl Cassis, mûre, pêche de vigne		10
Cidre Normandie , Helie François demi sec	25cl 4.5	75cl 13
Ricard, Ricard plantes fraîches, Pastis 51 3cl		4
Rondo Aperitivo Spritz  , Suze, Campari, Byrrh 5cl		4.5
Lillet blanc, rouge, rosé, Vermouth La quintinye blanc ou rouge		4.5
Absinthe Pernod 3cl		5
Negroni Vermouth La quintinye rouge 3cl, Martini Bitter 3cl, Gin Beefeater 3cl		10
Americano Campari 3cl, Vermouth La quintinye rouge 3cl et blanc 3cl		8
Lillet blanc Tonic Lillet blanc 5cl, Tonic et concombre		7
Lillet rosé Tonic Lillet rosé 5cl, Tonic et citron vert		7
Walcher Spritz Limoncello  , 4cl, Belvoir Cordial Honey Lemon  , SUAGNA		8
Rondo Spritz Rondo Aperitivo  , 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA, eau gazeuse		8
Spritz Apérol Apérol 6cl, Patrizi cuvée SUAGNA Extra dry, eau gazeuse		9
Blue St Germain Spritz St Germain 4cl, Cordial Blueberry SUAGNA, eau gazeuse		12

Rhums	4cl	Tequilas	4cl
Damoiseau Agricole, Guadeloupe	6.5	Vecindad 100% Agave azul del Chilo	6.5
Havana Club 3 ou 7 ans, Cuba	8 ou 10	Olmecca tequila blanco	9
Coloma 8 ans Colombie, Diplomatico	9		
Plantation Pineapple Caraïbes	10	Whiskies	4cl
Angostura 1919 Trinidad & Tobago	11	J&B, Ballantine's	6.5
XO El pasador de Oro Guatemala	12	Jack Daniel's Tennessee Four	8
		Roses Bourbon	8
		Bellevoye Triple malt, France	10
		Nikka From the barrel, Japan	11
Rhums arrangés	3cl 5cl	Vodkas	4cl
Rhum Vanille	5 7	Wyborowa Pologne	6.5
Rhum Agrumes, miel, gingembre	5 7	Guillotine France - vegan Accompagnements fiver tree, coca cola...	10 2.5

Liqueurs, eaux de vie	4cl	Gins	4cl
Manzana, Get 27 ou 31, Baileys 5cl	6	Beefeater lime, England	6.5
Limoncello Walcher  , 5cl	6	Citadelle pamplemousse France	8
Amaretto Walcher  , Jägermeister 5cl	6	Hendrick's cucumber, Ecosse	9
Poire William, Mirabelle Miclo 4cl	9	Christian Drouin romarin France	11
Calvados Christian Drouin sélection 4cl	8		
Vieille prune de Souillac 4cl	11	Accompagnement Tonic fever tree	2.5
Bas-Armagnac Cuvée spéciale 4cl	11		
Cognac Courvoisier vsop 4cl	15		

Cocktails

Mojito Home Hibiscus · 10

Citron vert, myrtilles, cassonade, feuilles de menthe, sirop d'hibiscus maison, Rhum Embargo anejo 4cl, eau gazeuse.

Mojito · 9

Menthe fraîche, citron vert, Rhum Embargo anejo 4cl, cassonade, Eau gazeuse, Angostura bitter.

Caïpirinha Framboise & Romarin · 9

Framboises, citron vert, cassonade Sirop de romarin maison, cachaça 4cl.

Caïpirinha · 9

Citron vert, cassonade, Cachaça 4cl.


Ginger Caïpirinha · 9

Gingembre, sirop de gingembre maison, citron vert, cassonade, cachaça 4cl.

Ti punch · 9

Citron vert, sucre de canne, Rhum Havana Club 7 anos 4cl.

Caribbean Spicy Mule · 10

Belvoir cordial Ginger  2cl, jus de Citron pressé, piment oiseau, ginger beer Rhum ambré Sailor Jerry 4cl.


Moscow Mule · 9

Belvoir cordial Ginger  2cl, jus de Citron pressé, ginger beer, vodka 4cl.


Iced Cucumber · 10

Concombre, Citron vert, sirop de Romarin maison, St Germain 1cl, Gin beefeater 4cl, triple sec 1cl, Tonic.


Blow Sour · 11

Vodka 6cl, jus de citron pressé, purée de Maracuja, sirop de vanille maison, Blanc d'œuf 

La route des épices · 10

Gin beefeater 4cl, jus d'ananas 4cl, citron Amaretto , Blanc d'œuf  et Noix de Muscade

Daïquiri Basilic Honey · 9

Rhum Havana Club 3 anos 4cl, Jus de citron pressé, miel, Basilic, Blanc d'œuf 

Cocktail de fin de repas

Espresso Martini · 9

Vodka 4cl, Kahlua 2cl, sucre 1cl Espresso Pur Arabica  origine Mexique