

L'idéal

DANS VOTRE ASSIETTE

— la carte —



Apéritifs & Boissons

COCKTAILS

10€

LONG DRINK ENTRE 15 ET 20cl

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

MOJITO

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

MOJITO FRUITÉ

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier
fruits au choix : fraise, framboise, mangue ou passion

PIÑA COLADA

Rhum Bacardi, crème de coco, jus d'ananas

SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, Perrier

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

BELLINI

Prosecco, crème de pêche

SPRITZ SAINT-GERMAIN

Liqueur de Saint-Germain, prosecco, Perrier

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, Ginger beer, sucre de canne, citron vert
(Vodka Grey Goose supplément 2€)

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic, concombre

PORNSTAR MARTINI

Vodka Eristoff, sirop de vanille, purée de fruits de la passion et purée de citron vert

PUNCH PLANTEUR

Rhum Bacardi, jus d'orange, jus d'ananas, nectar de maracuja et nectar de goyave

MOJITO ROYAL

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, champagne
Version fruité : fraise, framboise, mangue ou passion

12€

BELLINI ROYAL

Champagne, crème de pêche

12€

EAUX

50cl | 1L

EVIAN

2,50€ | 4€

BADOIT

3,50€ | 6€

MOCKTAILS

8€

SANS ALCOOLS

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier

VIRGIN MOJITO FRUITÉ

Citron vert, menthe fraîche, , sucre roux, Perrier
fruits au choix : fraise, framboise, mangue ou passion

VIRGIN PIÑA COLADA

Crème de coco, jus d'ananas

L'ANTIDOTE

Boisson incroyable aux bulles légères avec raisin, pomme, infusion de 15 plantes

SOFTS

SIROP À L'EAU

menthe, grenadine, pêche - 33cl

3,50€

JUS DE POMME - 25cl

3,50€

DIABOLO

menthe, grenadine, pêche - 33cl

4€

PERRIER - 33cl

4€

COCA-COLA / ZÉRO - 33cl

4,50€

LIPTON ICE TEA - 25cl

4,50€

REDBULL - 25cl

4,50€

SCHWEPPES TONIC - 25cl

4,50€

JUS D'ORANGE pressé minute - 28cl 5€

APÉRITIFS

VERRE 5cl

MARTINI - Martini blanc

5€

RICARD

5€

PERROQUET - Ricard avec menthe

6€

KIR - Cassis, mûre, pêche

6€

KIR ROYAL - Cassis, mûre, pêche

10€

BALLANTINE'S

9€

VODKA REDBULL

10€

JACK DANIEL'S COCA

10€

WHISKY JAPONAIS

10€

BLENDED SUNTORY TOKI

La Cave

LES ROUGES

PINOT NOIR

"La Petit Perrière" Domaine Saget
Loire, 100% Pinot noir

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

18,50€



CONFIDENCE

Domaine Fond Croze
Rhône - Syrah, Grenache

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets  

23,50€

GAMAY

Domaine Octavie
Loire, 100% Gamay

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets    

25€

NERO D'AVOLA

Domaine Fina
Italie, 100% Nero d'Avola

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

32,50€

BROUILLY

Domaine du Petit Pérou, AOC
Beaujolais, 100% Gamay

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets     

6,50€

32,50€

MONTEPULCIANO

Domaine Torri
Italie, 100% Montepulciano

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets     

6,50€

32,50€

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Haut-Peyrat, AOC
Bordeaux Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

7,50€

37,50€



CROZES-HERMITAGE

Domaine Les Alexandrins, AOC
Rhône, 100% Syrah

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

8€

40€

SAINT-ESTÈPHE

Château Beau site, AOP
Bordeaux Cabernet sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

10,50€

52,50€

MERCUREY

Domaine Meix-Foulot
Bourgogne, 100% Pinot noir

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

65€

SAINT-JOSEPH

Domaine Les Alexandrins, AOC
Rhône, 100% Syrah

Tanin      Puissance      Rondeur     

Accord mets   

70€

LES CHAMPAGNES

VEUVE PELLETIER

Champagne AOP

9€

49€



RUINART BRUT

Champagne AOP

90€

La Cave

LES BLANCS

SAUVIGNON

"La Petit Perrière" Domaine Saget
Loire, 100% Sauvignon

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐟 🍷 🍷

VIN DE FRANCE VIOGNIER

"Tamdem" Domaine Réthoré, IGP
Loire, 100% Vioignier

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🐟 🍷 🍷

CHARDONNAY

Domaine Cizeron, IGP
Languedoc Roussillon, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🐟 🍷 🍷

MONBAZILLAC

Domaine Grandjeaulière
Bordeaux - Sauvignon Blanc, Sémillon

Mœlleux 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷

BEAUJOLAIS

Domaine du Petit Pérou, AOC
Beaujolais, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

VIN DE FRANCE LANGUEDOC

"Les Préjugés" Domaine Ventenac, AOP
Languedoc Roussillon, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

LE P'TIT CHABLIS

Domaine Lavantureux, AOC
Bourgogne, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

MACON BUISSIÈRES

"Les Chais Letourneau" Domaine de la garenne, AOC
Bourgogne, 100% Chardonnay

Sec 🍷🍷🍷🍷 Puissance 🍷🍷🍷🍷 Rondeur 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷

15cl 🍷 75cl 🍷

16,50€

25€

25€

5,60€ 28€

6€ 30€

6,30€ 21,50€

8,60€ 43€

44€

LES ROSÉS

P'TIT FERRET

Château Bozelle, IGP Atlantique
Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

VIN DE FRANCE VALLÉE DU RHÔNE

"Liberty'Nages" Château de Nage, AOC
Rhône - Syrah, Grenache, Merlot

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

LUBERON

"Petula" Domaine Marrenon, AOP
Rhône, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

LANGUEDOC ROUSSILLON

"Argali" Domaine Puech-Haut, IGP
Languedoc Roussillon, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

MIRAVAL

"Cuvée Brad Pitt & Angéline Jolie"
Château Miraval, AOP
Provence, 100% Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

MINUTY

"Cuvée Prestige" Domaine Minuty, AOP
Provence - Syrah, Grenache, Sinsault, Tibouren

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

MAGNUM GRIS BLANC - 1,5L

Gérard Bertrand, AOP
Pays d'Oc - Grenache

Fruité 🍷🍷🍷🍷 Légèreté 🍷🍷🍷🍷
Accord mets 🍷 🍷 🍷 🍷

15cl 🍷 75cl 🍷

5,20€ 26€

30€

31,50€

35€

10€ 50€

10,50€ 52,50€

BIÈRES

AFFLIGEM *blanche*

AFFLIGEM *blonde*

DESPERADOS

PANACHÉ

MONACO

SUPER BOCK - 33cl

TSINGTAO - 33cl

CHOUFFE - 33cl

NINKASI IPA - 33cl

25cl 50cl

3,50€ 7€

4€

4€

5€

5€

Entrées, À partager & Salades

ENTRÉES

AVOCAT VINAIGRETTE

1/2 avocat et sa vinaigrette

6€

SOUPE DE POTIMARRON

Potimarron bio

7€

TOMATE BURRATA

Tomates cerises, Burrata*, basilic frais, huile d'olive, vinaigre balsamique

9€

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, beurre demi-sel, 1/4 de citron et pains pitas* faits maison et cuit dans notre four à pizza

12€

FOIE GRAS

Environ 60g de foie gras de canard du Sud-Ouest, poivre blanc et poivre de Sichuan, chutney d'oignons ou chutney de figues

16€

À PARTAGER

16€

PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuteries : jambon cru, salami de Milan, coppa et de fromages : brie, emmental

ASSIETTE DE MEZZE

Tapenade d'olives de Kalamata*, délice de poivrons confits, tzatziki*, houmous*, 3 pains pitas* faits maison et cuits dans notre four à pizza

SALADES

SALADE CÉSAR

Filet de poulet pané maison, parmesan reggiano DOP*, salade fraîche de saison, tomates cerises, gressin, sauce pesto, sauce américaine César

17€

SALADE SAUMON

1 tranche de saumon grillé sur plancha, saumon fumé, salade fraîche de saison, avocat, tomates cerises, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, 1/4t citron

19€

Tapas



T01 ACCRAS DE MORUE

T02 ONION RINGS

T03 MOZZARELLA STICK

T04 CHEDDAR STICK

T05 LAMELLES D'ENCORNETS PANÉES

T06 BALL ROSTI LÉGUMES

T07 BALL ROSTI BACON

T08 JALAPENOS CHEDDAR 🌶️

T09 ROULEAUX MEXICAINS 🌶️

Boeuf, poivrons, tomates et jalapenos, épices mexicaines

T10 CROQUETTES POMMES DE TERRES FROMAGE & FINES HERBES

T11 CROQUETTE DE CAMEMBERT

T12 BEIGNETS DE CREVETTE

T13 CROUSTILLANT DE BŒUF FAJITAS 🌶️

Boeuf, épices et légumes

T14 CROUSTILLANT DE POULET FAJITAS

Poulet et épices mex

T15 RINGS DE CHÈVRE

T16 BRICK DE CHÈVRE AU BASILIC

T17 CORN DOGS

Tapas sur bâtonnet - Saucisse à base de viande de porc et de boeuf

3 pcs	6 pcs	9 pcs
1,60€	3,10€	4,60€
2,30€	4,50€	6,80€
3€	6€	8,90€
3€	6€	8,90€
3,40€	6,70€	10€
3,40€	6,70€	10€
3,50€	6,90€	10,40€
3,50€	7,60€	11,50€
4,10€	8,10€	12,20€
4,10€	8,10€	12,20€
4,20€	8,30€	12,50€
4,60€	9,10€	13,60€
4,60€	9,10€	13,60€
4,70€	9,30€	14€
6,30€	12,40€	
7,10€	14,10€	
7,10€	14,10€	

SAUCE AU CHOIX

- Ketchup
- Mayonnaise
- BBQ
- Algérienne
- Andalouse
- Samourai
- Sauce blanche 🍴
- Harissa



Cuisine Italienne

PIZZAS 🍷

MARGHERITA

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, huile d'olive extra vierge, parmesan reggiano DOP*, basilic frais

10€

CHORIZO

Sauce tomate maison, chorizo doux, mozzarella fior di latte*, olives noires, basilic frais

12€

CHÈVRE MIEL

Base crème, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte*, miel

12€

REGINA

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, champignons de Paris frais, jambon blanc fraîchement découpé, parmesan reggiano DOP*, œuf, basilic frais

13€

BURRATA

Base crème, burrata*, jambon blanc, tomates confites et basilic frais

13€

QUATRE FROMAGES

Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte*, provolone*, taleggio* et basilic frais

13€

KEBAB

Base sauce blanche maison, lamelles de veau et dinde rôties sur broche, oignons, herbes fraîches

13€

POULET CURRY

Base crème et curry, mozzarella fior di latte*, poulet mariné au curry, persil

13€

PARMA

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon de pays, olives noires italiennes, crème de balsamique

13€

ORIENTALE

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, merguez, poivrons, olives noires italiennes, œuf

13€

CAMPIONE

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, viande hachée, poivrons, olives noires italiennes, œuf

13€

MONTAGNARDE

Base crème fraîche, mozzarella fior di latte*, lardons fumés, raclette, rösti*, oignons, herbes fraîches

15€

SAUMON

Base crème, mozzarella fior di latte*, lamelles de saumon fumé, 1/4 de citron jaune

16€

TRUFFE

Base crème et crème de truffe, mozzarella fior di latte*, brisures de truffe*

18€

SUPPLÉMENTS

• Champignon	1€	• Burrata	3€
• Olive noire	1€	• Chorizo	3€
• Œuf	2€	• Viande kebab	3€
• Mozzarella	2€	• Jambon blanc	3€
• Beurre maître d'hôtel*	2€		

PÂTES FAITES MAISON 🍷

Variété de pâtes fraîches selon l'inspi du chef et sauces faites maison

DU CHEF

Sauce tomate mijotée à feu doux pendant 4h, burrata, olives noires italiennes et basilic frais

12€

PESTO

Sauce pesto maison, burrata et basilic frais

12€

CARBONARA

Crème de parmesan reggiano DOP* avec un jaune d'œuf, lardons fumés grillés

13€

BOLOGNAISE

Steak haché et sa sauce tomate

13€

PARMESAN

Crème de parmesan reggiano DOP* et copeaux de parmesan

14€

SAUMON FUMÉ

Crème fraîche, lamelles de saumon fumé

16€

TRUFFE

Crème de truffe noire et brisures de truffe*

18€

SUGGESTION DU CHEF

3€

Ajoutez une burrata fraîche livrée directement d'Italie et son cœur de stracciatella généreux



BURGERS 🍷

JE CHOISIS ENTRE UN STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE, UN POULET PANÉ MAISON OU UN STEAK VEGGIE POUR UN BURGER IDÉAL !

LE CLASSIQUE

Bun aux graines, ketchup, moutarde, cheddar, oignons rouges, cornichons, salade fraîche, tomates

15€

LE MEXICAIN

Bun aux graines, sauce salsa, cheddar, guacamole, chips tortilla, salade fraîche

17€

LE SPICY 🌶️

Bun aux graines, sauce spicy maison, steak de poulet pané, cheddar, salade fraîche

17€

LE CRISPY BACON ORIGINAL

Bun aux graines, beurre de cacahuète, emmental, ketchup, oignons confits, bacon, salade fraîche, sauce barbecue

18€

LE MONTAGNARD

Bun aux graines, sauce ketchup, fromage raclette au lait cru, lardons fumés, rösti*, salade fraîche, oignons confits, tomates, cornichons

20€

LE DOUBLE BLACK ANGUS

Bun aux graines, sauce secrète, 2 steaks hachés Black Angus de 150g chacun, emmental, oignons confits, salade fraîche, tomates

21€

LE TRUFFE

Bun aux graines, mayonnaise moutarde truffée, brie, brisures de truffe*, salade fraîche

22€

JE CHOISIS :

MA CUISSON

- Bleu
- Saignant
- À point
- Bien cuit

MON ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin d'auphinois
- Gratin d'auphinois truffé

MA SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre 🍷
- Sauce ketchup, mayonnaise, BBQ, algérienne, andalouse, samouraï
- Sauce blanche 🍷
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy 🍷

SUPPLÉMENTS

- | | | | |
|--------------------------|----|-------------------|----|
| • Sauce | 1€ | • Burrata | 3€ |
| • Tranche de bacon | 1€ | • Steak | 4€ |
| • Accompagnement | 2€ | • Poulet pané | 4€ |
| • Œuf au plat | 2€ | • Foie gras poêlé | 7€ |
| • Beurre maître d'hôtel* | 2€ | 20g environ | |

Cuisine Traditionnelle

PLATS

FISH & CHIPS

Le véritable fish & chips britannique ! Filet de cabillaud pané servi avec ses frites, sauce au choix

15€

SAUMON GRILLÉ AU NATUREL

2 tranches de saumon snackées sur plancha, sauce au choix

25€

PAVÉ DE CABILLAUD

Environ 170g de dos de cabillaud, cuit à basse T°C pendant 2h accompagné de sa sauce vierge

25€

POULPE GRILLÉ

Poulpe cuit à basse température puis snacké sur plancha pour les vrais gourmands, environ 200g ! Sauce au choix

35€

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE

Steak haché 150g façon bouchère, salade fraîche, sauce au choix

12€

KEBAB PREMIUM - En assiette ou sandwich

Fines lamelles de veau et dinde cuites à la broche, pain Puccia maison, oignons rouges, choux rouges, herbes fraîches finement émincés et salade fraîche, sauce blanche maison

15€

CARPACCIO DE BOEUF

140g de carpaccio de boeuf mariné, olives noires, copeaux de parmesan, coupelle de pesto, 1/4 de citron

Suggestion du chef : ajoutez une burrata pour un carpaccio idéal (+3€)

18€

VOLAILE PARFAITE

Environ 170g de filet de poulet extra tendre, cuit à basse T°C pendant 2h, citrons confits maison et olives vertes

18€

FILET DE BOEUF

Environ 180g de viande de boeuf, sauce au choix.

Suggestion du chef : façon rossini (+7€)

25€

BAVETTE BLACK ANGUS

Environ 170g, origine USA de la maison Metzger. Le meilleur du Black Angus américain premium certifié.

Reconnue pour son persillage et sa tendreté. Sauce au choix

29€

TARTARES 🍴 AVEC ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF NATURE

200g de bœuf non préparé.

Composez selon vos goûts : câpres, oignons rouges, cornichons, persil, jaune d'œuf frais

20€

TARTARE DE BOEUF FAÇON ITALIENNE - Possibilité aller-retour

200g de bœuf, agrémenté de câpres, oignons rouges, parmesan reggiano DOP*, pesto, gressin maison façonné dans notre pâte à pizza agrémenté d'huile d'olive, crème balsamique

22€

TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ

Saumon émincé, avocat, graines de sésame, menthe fraîche, coriandre, sauce soja

27€

ACCOMPAGNEMENT

- Frites
- Purée de patate douce
- Salade fraîche
- Mousseline d'asperges
- Gratin d'auphinois
- Gratin d'auphinois truffé

SAUCE

- Béarnaise
- Sauce au poivre 🍴
- Sauce ketchup, mayonnaise, algérienne, andalouse, samourai, BBQ
- Sauce blanche 🍴
- Sauce cheddar
- Sauce harissa
- Sauce spicy 🍴

SUPPLÉMENT

- Sauce 1€
- Accompagnement 2€
- Œuf au plat 2€
- Beurre maître d'hôtel* 2€
- Burrata 3€
- Foie gras poêlé 20g environ 7€

Les + de L'idéal

POUR LES PETITS GOURMANDS

un menu à personnaliser, pour les enfants de moins de 11 ans

12€

JE CHOISIS : **BOISSON** - 25cl Jus de pomme, jus d'orange ou sirop au choix : grenadine, menthe ou pêche

MON PLAT 𠂆

STEAK HACHÉ

FILET DE POULET FAÇON TENDERS

CHEESEBURGER MAISON

Pain burger fait maison, ketchup, viande hachée minute, tomate et cheddar

PIZZA BAMBINO

Base tomate, jambon blanc, fromage

MON ACCOMPAGNEMENT

PORTION DE FRITES

PURÉE DE PATATE DOUCE

SALADE FRAÎCHE MOUSSELINE

D'ASPERGES GRATIN

D'AUPHINOIS NATURE

MON DESSERT

BROWNIE NOIX DE PÉCAN

3 CHURROS AU NUTELLA

1 BOULE DE GLACE

Parmi les choix suivants :
vanille, fraise, chocolat, pistache,
citron, café, caramel, framboise,
mangue, noix de coco



Le Brunch À VOLONTÉ

TOUS LES **DIMANCHES**

35€ par personne

Âge de l'enfant en euro(s) jusqu'à 11 ans compris

1^{ER} SERVICE : 11H30 - 13H30

2^{EME} SERVICE : 14H - 16H

RÉSERVATION SUR LE SITE INTERNET

www.lidealdesgourmands.com

Desserts & Glaces

DESSERTS

CHURROS

5 churros, nutella

9€

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA ☺

Crème brulée maison infusée à froid à la fève de Tonka

10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ☺

Moelleux au chocolat maison au cœur coulant accompagné de sa boule de glace vanille

11€

LE NUAGE ☺

Biscuit vanille façon cake, croustillant chocolat blanc vanille et fleur de sel, crémeux intense vanille et mousse vanille

12€

L'EXOTIQUE ☺

Biscuit à la noix de coco, croustillant praliné à la noix de coco, gelée mangue passion et mousse à la mangue

12€

TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS ☺

Biscuit cuillère, mascarpone, nappage nutella et morceaux de speculoos

12€

CAFÉ OU THÉ MOCHIS GLACÉS GOURMAND

Composé de 3 mochis, parfum au choix : chocolat, mangue, tropical, vanille

10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

12€

CHAMPAGNE GOURMAND ☺

Composé de 3 mignardises maison, 1 macaron du jour

18€

Pour toute autre boisson chaude dans nos gourmands, supplément d'1€

COUPE DE GLACE

MA COUPE



1

BOULE

2,50€



2

BOULES

5€



3

BOULES

7€



4

BOULES

9€

PARFUM AU CHOIX

- VANILLE
- CHOCOLAT
- PISTACHE
- CITRON
- CAFÉ
- CARAMEL
- FRAMBOISE
- FRAISE
- MANGUE
- NOIX DE COCO

MON TOPPING +1€

- SAUCE CARAMEL
- SAUCE CHOCOLAT
- CHANTILLY +1,50€

Boissons chaudes, Digestifs & Alcool

BOISSONS CHAUDES

THÉ

2,99€

Thé Damman : thé vert jasmin, thé vert menthe, thé noir darjeeling, thé noir earl grey
L'autre thé : thé blanc orange cannelle

INFUSION ET TISANE

2,99€

Tisane Dammann Bali : mélange des arômes de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et une pointe de rose
Rooibos bio, Rooibos Kalahari : saveur subtile et naturelle d'orange sanguine et de citron
Bio secret d'hiver : mélange de thym, romarin, fenouil, sauge, ortie et menthe douce

LUNGO

2€

ESPRESSO

2,50€

RISTRETTO

2,50€

DÉCAFÉINÉ

2,50€

CAFÉ NOISETTE

2,50€

DOUBLE ESPRESSO

4€

CAPPUCCINO

4€

CHOCOLAT CHAUD VALRHONA

4€

DIGESTIFS

GET 27

8€

DIPLOMATICO MANTUANO

9€

RHUM ARRANGÉ *passion vanille*

9€

CALVADOS

10€

JACK DANIEL'S TENNESSEE

10€

WHISKY JAPONAIS BLENDED

10€

SUNTORY TOKI

BOUTEILLES

LIMONCELLO DELLA RIVIERA - 70cl

60€

GET 27 - 70cl

60€

GET 31 - 1L

70€

BALLANTINE'S WHISKY - 70cl

80€

RHUM BLANCA BACARDI CARTA - 70cl

80€

VODKA ERISTOFF - 70cl

80€

GIN BOMBAY SAPPHIRE - 70cl

80€

TEQUILA SILVER SAN JOSÉ - 70cl

80€

JACK DANIEL'S - 70cl

90€

DIPLOMATICO MANTUANO - 70cl

120€

VODKA GREY GOOSE - 70cl

120€

6 SOFTS AU CHOIX :

Coca, Redbull, Schweppes tonic, jus d'orange ou jus de pomme

SHOOTER

2€

VODKA FRAISE TAGADA

VODKA MENTHE GLACIALE

VODKA CARAMEL

VODKA MALABAR

GET 27

GET 31

TEQUILA PAF *(uniquement au mètre)*

LE METRE - 10 SHOOTERS

20€

10 + 1 OFFERT