

## Cocktails

<b>Paloma in Paris</b> Byrrh, Mezcal, Agave, Lime, Pamplemousse, Soda	<b>12.</b>
<b>Kari Martini</b> Rhum blanc Kiyomi, Shoshu à la citronnelle, supa sawa, vermouth dry, sirop de fenouil	<b>14.</b>
<b>Coco Negroni</b> Rum Flor de Cana 12 ans, St Raphaël Rouge, Campari, Sirop Coco – mûré en Coco	<b>15.</b>
<b>404</b> Vodka Kalak, passion, estragon, citron vert, Dolin bitter, bitter cacao, blanc d'oeuf	<b>12.</b>
<b>Vaca diablo</b> Mezcal, citron vert, lait, ananas, Laphroaig, Fourme d'Ambert, shiitake – <i>Clarifié</i>	<b>13.</b>
<b>Shiso-Miso Old Fashioned</b> Miso fatwashed Whisky, Sirop de Shiso Rouge, Shiso bitters	<b>14.</b>
<b>Gin To' Cavalier</b> Gin infusé aux Feuilles de Cassis, Suze, Tonic	<b>11.</b>
<b>Nori Times</b> Cognac, vermouth rouge, Midi Fauve, sirop de thé torréfié, bitter radis noir, algue nori	<b>14.</b>
<b>Fine à l'eau</b> Cognac, Verjus, Sirop de Raisin, Soda	<b>13.</b>
<b>Eldersour</b> Gin Generous, vermouth dry, citron jaune, shrub sureau, blanc d'oeuf, huile de kaffir	<b>13.</b>

## Bières

<b>Pression 50cl/25cl</b> Pilsner, Brasserie Konrad Citra Galactique IPA, Brasserie Grand Paris Cidre brut, Sorre	<b>8./5.</b> <b>10./6.</b> <b>10./6.</b>
<b>Bouteille</b> Broken Dream, Siren, Stout 33 cl Big Viper, Zoobrew, Gose nature 33 cl Icauneipa, Popin, West Cost IPA 44 cl	<b>8.</b> <b>10.</b> <b>15.</b>

## Softs

<b>Kombucha VIVANT 250ml</b> Nature Maté - Curcuma Verveine - Fleur d'Oranger	<b>7.</b>
<b>Boissons chaudes</b> Expresso par l'Arbre à café Thés bio de l'Autre Thé : Hojicha, Darjeeling Infusions bio : Camomille, Verveine-menthe	<b>3.</b> <b>6.</b> <b>6.</b>

## Cocktails sans alcool

<b>Fenouillette</b> Sirop de Basilic et Fenouil, Citron, Soda	<b>8.</b>
<b>Rhubarbe Flour</b> Pomme, Citron, Shrub Rhubarbe-Lavande, Soda pamplemousse, Blanc d'Oeuf	<b>8.</b>

*Classiques et créations uniques à la demande  
selon vos goûts et préférences.*