

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS FROIDES

CITRONNADE MAISON

- Verre 25cl / 2.80 €
- Pot 46cl / 5.50 €

JUS DE FRUITS ARTISANAUX / 3.50 €

Ferme Margerie, Drôme

- Pomme / Poire / Pomme-Cassis / Pomme-Fraise / Abricot / Pomme-Coing

SIROPS / 2.80 €

Bigallet, Isère

- Grenadine / Menthe / Cassis / Citron / Châtaigne / Pêche

FRAPPÉS GLACÉS / 4.80 €

Terre adélice, Ardèche

- Fraise / Café / Mangue

EAU PÉTILLANTE

Reine des Basaltes, Ardèche

- Verre 25cl / 2.50 €
- Bouteille 1L / 5.50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Torréfaction Dagobert, Ain

- Espresso / 1.80 €
- Allongé / 1.80 €
- Café au lait / 2.20 €

THÉS ET INFUSIONS / 3.20 €

Pagès, Haute-Loire

- Thé noir Darjeeling
- Thé vert jasmin
- Infusion verveine

CHOCOLAT CHAUD MAISON / 3.20 €

Valrhona, Drôme

100% BIO ET LOCAL

Toutes nos boissons sans alcool, sans exception, sont certifiées Agriculture Biologique et proviennent de la région Rhône-Alpes-Auvergne. Nous travaillons avec des producteurs artisanaux, le plus souvent en circuit court, que nous avons choisis pour la qualité de leurs produits, et pour leurs méthodes de travail éthiques et respectueuses de l'environnement.

Prix nets, service compris



NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

APÉRITIFS

- Pastis / 3.50 €
- Apéro maison / Verre 4.80 € / Pichet 46cl 13.50 €

BIÈRE BELGE

BRASSERIE DUPONT

- BIOLÉGÈRE / 2.80 € (25cl)
Blonde légère, équilibrée et rafraîchissante (3.5°)

BIÈRES ARTISANALES LOCALES

BRASSERIE NOMADE (RHÔNE)

- SAUDADE SAISON / 5.10 € (33cl)
Bière de saison, blonde, légèrement amère et rafraîchissante, notes de coriandre et de gingembre (5.1°)
- NUIT BLANCHE / 6.30 € (33cl)
Bière blanche, subtile et douce grâce au mariage du miel et des fleurs de camomille (5.3°)
- INVALID OATMEAL STOUT / 6.30 € (33cl)
Un stout très équilibré, brassé avec cinq malts torréfiés différents et des flocons d'avoine (6.4°)

BRASSERIE LES NOTES EN BULLES (LOIRE)

- CUMBIA / 4.30 € (33cl) / 8.90 € (75cl)
Blanche acidulée à la framboise (4.5°)
- REGGAE / 4.30 € (33cl) / 8.90 € (75cl)
Session IPA / Blonde désaltérante de caractère, une amertume franche, des notes de citron vert, d'ananas, de litchi, de noix de coco et de chanvre (4°)
- PUNK / 4.30 € (33cl)
Imperial IPA / Ambrée forte et bien houblonnée, arômes de caramel blond, notes de citron et de fruits exotiques (8°)

Prix nets, service compris

VINS ROUGES

- VIN DU MOMENT
Verre 3.50 € / Fillette 7 € / Pot Lyonnais 12.50 €
- ANTICA / 28.50 €
Domaine de Prapin (Rhône). Gamay - Intense sur la cerise avec une pointe de cacao et d'épices, de sous-bois. Tanins fins et ronds (13.5°)
- CÔTES-DU-RHÔNE / 24.90 €
Oé (Vallée du Rhône). Grenache / Syrah / Carignan - Puissant, tanins soyeux (14.5°)

VINS BLANCS

- VIN DU MOMENT
Verre 3.50 € / Fillette 7 € / Pot Lyonnais 12.50 €
- TRIVIA / Verre 5 € / 22 €
Domaine de Prapin (Rhône). Chardonnay - Notes fruitées de bergamote, minéral et floral (12.5°)
- LE PRINTEMPS DES HIRONDELLES / 28.50€
Domaine de Prapin (Rhône). Viognier - Fraicheur, notes fumées en fin de bouche (13.8°)
- CÔTES-DE-BERGERAC / 25.50 €
Oé (Charente-Maritime). Muscadelle, Sémillon - Moelleux et doux, très réconfortant (12°)

VINS ROSÉS

- VIN DU MOMENT
Verre 3.50 € / Fillette 7 € / Pot Lyonnais 12.50 €
- MÉDITERRANÉE IGP, PROVENCE / 22.90 €
Oé (Provence). Syrah / Caladoc / Merlot - Frais et fruité (13,5°)

DIGESTIFS

DISTILLERIE ARTISANALE LACHANANCE (Alpes-de-Haute-Provence)

- LIMONCELLO / 3 €
La puissance de l'agrumes ! Les citrons bio d'Italie apportent des saveurs intenses et franches (25°)
- MENTHE / 3 €
Trois menthes pour une liqueur de caractère ! Menthe verte, menthe poivrée et menthe sauvage apportent chacune des arômes différents pour obtenir un équilibre frais-poivré-mentholé intense et persistant (30°)

100% BIO



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON-UE



CERTIFIÉ
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL