

DIGESTIFS 4cl

CALVADOS	
Maitre Pierre	12 €
COGNACS	
Metaxa.7	10 €
Baron otard, Metaxa 12	12 €
Henessy, Rémi Martin VSOP	14 €
ARMAGNAC	
Samalens	12 €
EAUX DE VIES	
Piave, Poire Williams	8 €
LIQUEURS	
Limoncello, Fleur de sureau	6 €
Mastika, Amaretto, Baileys, Sambucca, Get 27,	8 €
Genepi, Uzes, Jägermeister, Southern confort Chartreuse	11 €

Prix nets TTC. Service compris.



BOISSONS

Prix nets TTC. Service compris.

BOISSONS CHAUDES

CAFES Torréfaction par Lomi

Espresso, déca, noisette, café allongé	3 €
Double, cappuccino, grand crème, flat white, latte	5 €
Chocolat chaud	5 €
Café filtre	4 €
Café frappé	6 €

THES Sélection "L'autre Thé" 6 €

Earl grey Royal : <i>thé chinois, bergamote, fleur de bleuet</i>	
Darjeeling Yankitea : <i>Thé vert fruité avec des notes amandées</i>	
Lapsang Souchong Fumé : <i>thé noir de Taiwan fumé à la racine de pin</i>	
Thai kio Royal : <i>thé thaïlandais aux notes de mangue et litchi</i>	
Ruby Oolong : <i>thé thaïlandais aux notes de fruits noirs</i>	
Grand jasmin bio : <i>Thé vert de Chine</i>	
Rooibos vanille : <i>thé rouge à la vanille, sans théine</i>	

THES JAPONAIS Sélection "Jugetsudo" 6 €

Hojicha : <i>thé vert aux grains de riz grillés</i>	
Sencha : <i>thé vert relaxant</i>	

INFUSIONS 6 €

Eglantine : <i>morceaux de pommes, fraise, hibiscus, écorce d'églantier</i>	
Infusion des montagnes : <i>sideritis (vivaces grecques), detoxifiante</i>	
Pure camomille : <i>camomille matricaire, notes fraîches et fruitées</i>	
Jardin des songes : <i>citronnelle, verveine, camomille, valériane</i>	
Green detox : <i>rooibos vert & plantes dépuratives, cassis-citron</i>	
Verveine menthe : <i>légèrement citronné</i>	
La cigale : <i>notes anisées, eucalyptus et sauge</i>	

ALCOOLS 4cl

LIQUEUR GRECQUE

Skinos, liqueur de mastika	8 €
----------------------------	-----

RHUMS

Bacardi, Havana 7, Bumbu	12 €
Eminente de Cuba 7, Zacapa 23, Diplomatico	16 €

VODKAS

Zubrowska	10 €
Ciroc	12 €
Grey Goose, Philtre, Belvedere	14 €

GINS

Votanikon	12 €
Botanist, Monkey 47, Hendrick's, Citadelle	14 €
44 Gin	16 €

WHISKIES

Irish : Jameson	10 €
Japanese : Nikka	14 €
Bourbon : Marker's Mark, Woodford reserve	14 €

SCOTCHS

Copper dog, Dalwhinnie 15	14 €
Lagavullin 8, Glenmorangie 10, Talisker, Oban 14	16 €

TEQUILAS

Don Julio blancos	14 €
Don Julio reposado, Patron silver, Casamigos	16 €

MEZCAL & PISCO

Vida del Maguey, Demonio	12 €
--------------------------	------

CACHACA

Ypioca silver	12 €
---------------	------

VINS

14cl 50cl 75cl

14cl 50cl 75cl

BULLES

PROSECCO : Zanotto, Rivotto Extra Dry	8,5 €	-	45 €
Bourgogne : Domaine sextant, nébuleuse, aligoté	12,5 €	-	56 €
Champagne : Veuve Clicquot, Brut, Carte jaune	14 €	-	92 €
Loire : Jacques Février, d'Est en Ouest, Cabernet franc	-	-	42 €
Loire : Thierry Hesnault, Pétillant naturel, rosé	-	-	61 €
Bourgogne : Sauveterre, Pet nat, Chardonnay	-	-	62 €

VINS BLANCS

Rhône : Rémi Pouizin x Vin des potes, Bloom, 2020	6,5 €	19 €	29 €
Espagne : Jordi Llorens, 5.7, Macabeo, Prellada, 2020	8,5 €	31 €	44 €
Portugal : Domaine Sarava, Loureiro, 2020	8,5 €	31 €	43 €
Espagne : Clandestina, Sans papier	-	-	44 €
Loire : Adrien de Mello, Globule blanc, Chenin	-	-	48 €
Savoie : Caroline Ledédente, Jaja, Jaquere, 2018	-	-	55 €
Autriche : Gut Oggau, Maskerade, 2018 (1 l)	-	-	72 €
Jura : Les Dolomies, Croix sarrant, Chardonnay, 2018	-	-	75 €
Loire : Alexandre Bain, Sauvignon blanc, 2015 (magnum)	-	-	136 €

VINS ROSES

Provence : Rosarte, Régine Sumeire & André Saraiva, 2019	6,5 €	19 €	29 €
Espagne : Mas Candi, Baudili Rosé 2021	7 €	21 €	38 €
Grèce : Tarala, Xinomavro, blanc de noir, 2020	9 €	34 €	44 €
Beaujolais : M. Guignier, Mystère de rosée, gamay, 2018	-	-	42 €
Allemagne : Brand Bros, Wild rosé, pinot noir, 2019	-	-	43 €
États-Unis : Ewan Lewandowski, Touriga nacional, 2016	-	-	65 €
Languedoc : Vin des potes, Fatal, 2018 (1,5 l)	-	-	69 €
Jura : Domaine des Bodines, Cuvée névrosé, 2018	-	-	72 €

VINS ROUGES

Languedoc : Thomas Rouanet, Bombadilom, assemblage, 2021	6,5 €	19 €	29 €
Bordeaux : Château Massereau, Bordeaux supérieur, 2019	8 €	30 €	38 €
Auvergne : Patrick Bouju, Mol, Gamay, Syrah, Merlot	7 €	21 €	35 €
Beaujolais : Domaine des grottes, Brut de cuve, Gamay 2020	-	-	32 €
Auvergne : Patrick Bouju, Sein%sein, pinot noir, 2018	-	-	48 €
Loire : Adrien de Mello, Globule rouge, Cabernet franc	-	-	57 €
Loire : Jean-Pierre Robinot, Concerto de venise, 2019	-	-	65 €
Alsace : Catherine Riss, Pinot noir, 2018	-	-	110 €



COCKTAILS



GREEK NEGRONI	14 €
Gin Votanikon, Otto's Athens Vermouth, Campari	
MIKONOS	14 €
Gin Votanikon, Liqueur de mastika, jus de concombre, citron, eau pétillante de mastika	
ROMEO	14 €
Gin, liqueur de banane, basilic, concombre, romarin, citron vert, Ginger beer, bitter chocolat	
JULIETTE	14 €
Vodka, jus de litchi, citron vert, framboise, Ginger beer, Bitter rhubarbe	
BONNIE	14 €
Rhumépicé, jus de poire, fruit de la passion, sirop de vanille, citron vert, bitter cherry	
CLYDE	13 €
Whisky, liqueur de pomme, citron vert, jus de cranberry, bitter chocolat	
POMME D'AMOUR (sans alcool)	10 €
Jus de pomme, menthe, basilic, sirop de kiwi, perrier, purée de framboises	
Classiques	14 €
Sur mesure	15 €
Bisou	5 €

BOISSONS FRAICHES

Eaux : ½ Evian, ½ Badoit, ½ Perrier, ½ Orezza	4,5/7 €
Sodas : Coca-Cola 33cl, Coca-Cola sans sucres 33cl , Orangina, Perrier, Limonade Leamo, ginger beer Leamo, tonic Leamo	5 €
Thé glacé maison : thé blanc pêche, sirop maison, menthe	7 €
Citronnade maison : citron, sirop maison, menthe	7 €
Nectar de fruits artisanaux : tomate, abricot, framboise	5 €
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	6 €
Kombucha : grenade & betterave	6 €
Kombucha : menthe & citron & ginger	6 €

BIERES

"Blue Coast" brassées à Nice

Blonde Azur Bio : dorée et légère	6 €
Lager : notes fruitées et d'amandes torréfiées	7 €
Blanche Abricot : fraîche et légère	7 €
IPA : bière de caractère intense et désaltérante	7 €
Blonde sans alcool : notes de pamplemousse	5 €

APERITIFS

Pastis Diamant Bleu	5 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Pastis de Nice	5 €
Pastiche Saint Quent&in	7 €
Martini blanc/rouge, Campari	6 €
Spritz, Pimm's	12 €
St Germain Spritz	14 €