

House Spirits (4cl)

WILLIAM GRANT'S WHISKY
BEEFEATER GIN
ABSOLUT VODKA
SAILOR JERRY RHUM
HAVANA CLUB 3 ANS RHUM

9 €

Premium Spirits (4cl)

MONKEY SHOULDER'S WHISKY
NIKKA WHISKY
JAMESON 12 ANS WHISKY
PACTO NAVIO RHUM
HAVANA CLUB 7 ANS RHUM
JACK DANIEL'S
ALTOS TEQUILA 100% AGAVE
ELYX VODKA
HENDRICK'S GIN
CHIVAS REGAL 12 ANS

10 €

Vins (12cl)

BLANC

*Les janelles
Chardonnay*

ROUGE

*Caprices Antoine
Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre*

ROSÉ

*Cap des pins
Grenache, Cinsault et Syrah*

4 €

Champagne

CHAMPAGNE G.H. MUMM - 6 cl
CHAMPAGNE G.H. MUMM - 70 cl

10 €

80 €



Bières pressions



TIGRE BOCK BLONDE

Lager de caractère inspirée des bières bock. Brassée avec du malt d'orge exclusivement et trois variétés de houblons aromatiques et amérissants. (5,5°)



1664 BLANC

Une bière blanche rafraîchissante aux notes d'agrumes, brassée en Alsace, à Obernai. Labellisée Origine France Garantie. (5°)



BROOKLYN DEFENDER IPA

West-Coast IPA couleur cuivre avec une note houblonnée et fruitée prononcée. (5,5°)



LA BÊTE BLONDE

Lager intense et maltée, accompagnée de délicieuses notes de caramel et de pain d'épices. (8°)

25 cl		50 cl	
HAPPY HOUR	DÈS 20H	HAPPY HOUR	DÈS 20H
3 €	4 €	5 €	7 €
3,5 €	4,5 €	6 €	8 €

Bières bouteilles

SAN MIGUEL FRESCA

CHOUFFE

BROOKLYN BEL AIR SOUR

VEDETT BLANCHE

VEDETT IPA

BELAFONTE MONDAY MONDAY

BERLINER KINDL

HUBSTER BLONDE

CIDRE BRUT - FILS DE POMME

CIDRE ROSÉ - FILS DE POMME

CIDRE YUZU-BASILIC - FILS DE POMME

HAPPY HOUR	DÈS 20H
4 €	6 €

Softs (35cl)

CLASSIQUES (COCA COLA, LIMONADE, TONIC ...)

RED BULL CLASSIC / TROPICAL

CLUB MATE

HAPPY HOUR	DÈS 20H
3 €	4 €
5 €	5 €

MM'Specials

HAPPY HOUR	DÈS 20H
8 €	10 €



STRAWBERRY MULE

Notre best seller, fruité & subtilement spicy...

Absolut Vodka, purée de fraise, citron vert & Schweppes premium ginger beer.



VERY OLD CUBAN

Notre version pimpée du Mojito, basé sur la recette d'Audrey Saunders créée au Pegu Club de New York en 2004...

Havana 7 ans, menthe, citron vert & gingembre frais, Angostura bitters & champagne.



WEST INDIAN SOUR

Un daiquiri maison particulièrement aromatique, fruité et délicatement épicé...

Sailor Jerry, Créole Shrub orange, citron vert, Angostura bitters et sirop poivre & vanille.



CLOVER CLUB

Un classique fruité et acidulé

Tanqueray Dry Gin, jus de citron & framboise fraîche, aqua faba et sirop de framboise.



ESTILO VIEJO

Un twist du classique « Old fashioned » version mexicaine...

Tequila Altos, sirop d'agave, orange & chocolate bitters.



BROOKLYN BRANDY IPA

Un mix détonnant, tropical et désaltérant...

Hennessy VS Cognac, mangue & passion, citron vert, vanille et Brooklyn Defender IPA.



DAISY DOLORES

Notre twist de la Margarita où quand une mexicaine part en rando dans les Alpes...

Altos Tequila 100% agave, jus de citron vert, aqua faba, elderflower cordial & chartreuse jaune.



GREEN HORNET

Une introduction parfaite pour découvrir le Pisco, l'alcool national du Chili et du Pérou...

Pisco, basilic frais, sirop & purée de poire, sirop de gomme, aqua faba & bitters.



HAZELWOOD

Un délicieux cocktail corsé et liqueureux, créée au bar du Sanderson Hotel de Londres.

Bulleit Bourbon, Grand Marnier Cordon Rouge, liqueur de noisette Frangelico & sirop de caramel.



MAMA'S SPECIAL

Notre guilty pleasure tropical à siroter à la cool...

Rhum agricole 3 rivières, jus de citron vert, coco, passion & goyave.

HAPPY HOUR	DÈS 20H
8 €	10 €



PENICILLIN

Ce drink contemporain, créée au PDT à New York, a rapidement conquis la planète...

Smokey Monkey whisky, gingembre, citron frais & sirop de miel.



CHICAGO FIZZ

Recette tirée du « Artistry of fixing drinks » parue en 1936, du célèbre chef de bar de l'hôtel Ritz, Frank Meier...

Ron Pampero blanco, jus de citron, aqua faba, sirop de gomme & Tawny Port.



CUCUMBER SMASH

Un drink frais, acidulé et floral...

Beeefeater Dry Gin, Elderflower cordial, citron pressé, concombre frais & menthe fraîche.



24 cl



30 cl



33 cl

Hangover Free

HAPPY HOUR	DÈS 20H
4 €	5 €

BOO WOO

Goyave, cranberry, pêche & citron vert.

STREET JESUS

Poire, pomme, caramel & citron.

MIAMI VICE

Mangue & passion, citron vert, menthe fraîche et soda au gingembre.

GUNS' N ROSES

Fraise, basilic, citron & cranberry.

Food

PLANCHES

Fromage
Charcuterie
Mixte

PETITE	GRANDE
12 €	19 €
12 €	19 €
13 €	20 €

PANINI (salade en accompagnement)

Fromage :
Comté, cheddar, Scamorzza.
Jambon fromage :
Jambon, comté, cheddar.

5 €

BAO

Boeuf mariné à la bière Tigre Bock
Végétarien

3,5 €

OFFRE 2 BAO + 1 PINTÉ TIGRE BOCK

10 €