

CARTE DES VINS – WINES LIST

	verre	verre	pot	Btle
BLANCS White wines	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay <i>IGP Pays d'Oc</i>	5	8,5	17	
Touraine AOC <i>Domaine Pré Baron</i>	6,5	10,5	21	31
Mençtou-Salon AOC <i>Domaine Coquin</i>	8,5	14	28	42
ROSES rosé wines	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Terra Ortole <i>Ille de beauté</i>	5,5	9	18	27
Gris Blanc <i>Gérard Bertrand</i>	8	13	26	39
ROUGES red wines	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes-du-Rhône AOC <i>Pure Garrigue</i>	4,5	8	16	
Saint Chinian <i>Les Mâtairiz</i>	5,5	9	18	27
Pinot Noir <i>Domaine Pré Baron</i>	6,5	10,5	21	31
Bordeaux Puisseguin St Emilion AOP	8,5	14	28	42
Coupe de champagne 12cl	12			
Bouteille champagne 75cl	70			
Coupe prosecco 12cl	8			

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Ricard, Pastis 2cl, Martini, Campari, Porto 5cl	5
Riz vin blanc 15cl (<i>cassis, març ou pêche</i>)	5
J&B, Jack Daniel's,	8
Whisky Supérieur	12
Whisky français <i>Benjamin Kuentz</i>	14
Cognac, liqueur, digestif	8
Gin, vodka, rhum 4cl	8
Gin, vodka, rhum Supérieur 4cl	12
Supplément soda	2

HAPPY HOUR

DE 17H00 À 20H00

Pinte du Drop 50 cl	5	Pinte de Blanche 50 cl	7
Pinte de Lèffe 50 cl	7	Pinte de IPA 50 cl	7,5
Bière du moment	7		

Vin Rosé – 15 cl 4,5

Cocktail sans alcool 6

Shirley Temple (*fraise, ananas et gingembre*)

Drop Sweet (*orgeat, goyave et orange*)

Virgin Pina

Cocktails 4 cl 6,5

Moscow Mule - London Mule - Apéro Spritz - Madeline Spritz

Amaro Sour - Daiquiri Fraise - Daiquiri Pêche -

Cocktail du moment

FINGER FOOD

Croque à partager	10
Planche de tapas (<i>Croque à partager + mix de tapas + frites</i>)	20
Pinsa aux légumes	16
Pinsa aux légumes et chiffonnade de Jambon cru	18
Planche charcuterie ou fromage ou mixte	16
Planche charcuterie XL ou fromage XL ou mixte XL	22
Sticks de Mozza ou Onion Rings ou falafels	6,5
Beignets de poulet panés maison	9,5
Houmous maison	8,5
Assiette de frites maison	5
Tortillas au guacamole	6,5

BIÈRES PRESSION - Beers

	25 cl	50 cl
Bière blonde du Drop	4,5	8,5
Bière Blanche	5,5	9,5
Bière du Moment	5,5	9,5
Leffe	5,5	9,5
IPA	6	10,5
Picon-Bière	5,5	9,5
Monaco	5,5	9,5

COCKTAILS

Contenance en alcool 4 cl

London Mulz (<i>gin, citron vert et gingembre</i>)	10
Moscow Mulz (<i>vodka, citron vert et gingembre</i>)	10
Amarretto Sour (<i>Amarretto, citron vert, sucre de canne</i>)	10
Daiquiri pêche ou fraise (<i>rhum, citron vert</i>)	10
Negroni - St Germain - Espresso Martini	11
Aperol Spritz - Madeline Spritz - Campari Spritz	9
Cocktail à la demande	11
Cocktails sans alcool	8
<i>Shirley temple, Drop sweet, Virgin pina</i>	

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Le Manguilla Sour (<i>Vodka, Italicus mangue, vanille et sour</i>)	10
Le Apple Gin (<i>Gin, liqueur de sureau, pomme, goyave et menthe</i>)	10

L'APRES-MIDI - TEA TIME

Mousse Chocolat	7,5	Espresso + Muffin	6,5
Mozzoux au chocolat	8,5	Boisson chaude + Muffin	8,5
Sablé pommes caramélisées	8	Espresso + Dessert*	10
Muffin chocolat	4	Boisson chaude + Dessert*	12

*dessert au choix : mousse au chocolat, mozzoux chocolat ou sablé pomme

BOISSONS CHAUDES - hot drinks

Café, décaféiné	2,7	Café crème	5
Double espresso	5	Chocolat chaud	5,5
Café Viennois	6	Chocolat Viennois	6,5
Thé / Tisanes	5,5		
<i>(Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, thé vert sencha, thé vert menthe, thé vert jasmin, camomille, verveine, verveine menthe, tilleul), roibos</i>			
Latté parfumé (<i>cookie, vanille caramel ou noisette</i>)			6,5
Irish Coffee			10

BOISSONS FRAICHES - fresh drinks

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl, Perrier 33cl	5
Fanta 25cl, Fuzetea 25cl, Limonade 25cl, Schweppes 25 cl	5
Ginger Beer	5,5
Quart vittel 25 cl	4,5
Jus de fruits 20cl (<i>orange, ananas, tomate, abricot, pomme</i>)	4,5
Fruit pressé (<i>orange ou citron</i>)	6
Cidre	6
Café frappé	5,5
Thé glacé maison	4,5