

OSCAR

Eaux

Vittel 25 cl	4,50 €
Vittel 50 cl	5,50 €
Vittel 1 litre	6,90 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Perrier fines bulles 1 litre	6,90 €
Perrier fines bulles 50 cl	5,50 €
San Pellegrino 1 litre	8,00 €

Sodas

Coca 33 cl	4,50 €
Coca zéro 33 cl	4,50 €
Orangina 25 cl	4,50 €
Schweppes agrumes 33 cl	4,50 €
Fever Tree, Eau Tonic	4,50 €
Fuze Tea pêche	4,00 €
Limonade Artisanale Lorina	4,50 €
Red bull	5,90 €

Jus de fruits bio

Pomme, multifruits, fraise, orange-carotte-citron, ananas, abricot, orange.	5,00 €
Orange ou citron pressé	6,50 €

Cafés & Thés

Espresso, déca, ristretto, allongé	2,60 €
Double espresso	4,60 €
Café noisette	2,90 €
Café crème	4,90 €
Capuccino	4,90 €
Café frappé	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Café/Chocolat viennois	5,00 €
Thés Dammann	4,60 €
Infusions Dammann	4,60 €
Irish Coffee	9,60 €
Supplément lait	0,50 €
Supplément menthe fraîche	0,50 €

Bières pression

Heineken 25 cl	5,00 €
Heineken 50 cl	8,00 €
Affligem 25 cl	6,00 €
Affligem 50 cl	10,00 €
Lagunitas IPA 25 cl	7,00 €
Lagunitas IPA 50 cl	10,00 €
Panaché 25 cl	5,00 €
Panaché 50 cl	8,00 €
Monaco 25 cl	5,00 €
Monaco 50 cl	8,00 €

Apéritifs

Martini Bianco, Rosso	5,50 €
Porto rouge, blanc	5,50 €
Kir	4,50 €
Kir royal	11,50 €
Ricard	5,00 €
Pastis	5,00 €

Coupe de Champagne

Les Gallais Brut Cuvée Du Manoir	11,00 €
----------------------------------	---------

Whiskys

Ballantine's Finest blended scotch	8,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Cardhu 12 ans	9,50 €
Glenlivet 18 ans	10,00 €
Lagavulin 18 ans	11,00 €
Monkey Shoulder Smokey	12,00 €
Nikka Coffey Grain	12,00 €

Prix net en euros, service inclus

Gins & Vodkas

Vodka Greygoose	8,50 €
Gin Bombay Sapphire	8,00 €
Gin Hendricks	8,50 €

Tequilas

Tequila San José	7,50 €
------------------	--------

Digestifs

Get 27	8,00 €
Get 31	8,00 €
Limoncello	8,00 €
Bailey's	8,00 €
Mirabelle	9,50 €
Vieille prune	9,50 €
Calvados	9,50 €
Armagnac Duc de Camilhac	9,50 €
Cognac Otard	9,50 €
Hennessy Very Special	9,50 €

Cocktails

Les classiques

10,00 €

Spritz
Apérol, prosecco, eau pétillante
Mojito
Rhum, sucre, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante
Caipirinha
Cachaça, citron vert, sucre
Mosco mule
Vodka, citron vert, bière au gingembre
Cosmo
Vodka, jus de cranberry, jus de citron vert
Old fashion
Bourbon, sucre, angostura, eau pétillante
Negroni
Gin, vermouth, campari
Bloody mary
Vodka, jus de tomate, tabasco, jus de citron

Les sans alcool

9,00 €

Detox
Menthe, citron, concombre, limonade
Virgin mojito
Menthe fraîche, perrier, sucre de canne
Virgin colada
Ananas, lait de coco
Le Rio
Ananas, jus de cranberry, purée de fraise, citron vert

Les signatures

11,00 €

L'Oscar
Gin, olive verte, jus de citron vert, sirop de basilic, eau pétillante
La Madeleine
Amaretto, cointreau, jus d'ananas, liqueur de fleur de sureau
La Flamme
Armagnac, liqueur de cerise, grand marnier, jus de citron vert
Le Paradis
Vodka, sirop de grenadine, curaçao, jus d'ananas
La Fraîcheur
Rhum, get 31, jus de maracuja, jus de citron vert
La Fleur
Vodka, liqueur de fleur de sureau, jus de pomme, eau pétillante
Le Carré
Whisky, liqueur de cacao, sirop de vanille, jus de cranberry
Le Coup de Foudre
Rhum blanc, téquila, purée de fraise, jus de cranberry, sirop de pop-corn

Rhums

Sélection de **La Maison du Rhum**, 10 rue Léon Cogniet, 75017 paris.

Les rhums de la Guadeloupe

BOLOGNE BLANC	
« BLACK CANE »	10,00 €
« ADN de la marque, la canne noire a un très faible rendement à l'hectare, mais une très forte intensité aromatique, vous pouvez le déguster en Ti-punch ou pur, c'est une eau de vie de canne à sucre premium »	

DAMOISEAU XO AMBRÉ	10,00 €
« Ce XO est l'assemblage de rhums agricoles qui ont été élevés 6 ans en fûts de chêne de bourbon. C'est un très bel ambassadeur de la célèbre distillerie guadeloupéenne. Personnalité affirmée et quelque peu exubérante, marquée par des arômes gourmands de caramel, de chocolat et de banane flambée accompagnés d'une pointe d'épices douces vanillées »	

LONGUETEAU GENESIS AMBRÉ	13,00 €
« Une expérience unique pour ceux qui aime le risque, il s'agit d'un brut de colonne qui titre 72.5°, vieilli 24 mois en fût de chêne, sans aucune réduction, le Rhum pur de distillerie, à boire doucement pour une rétro olfaction puissante et inoubliable ! »	

Les rhums de la Martinique

NEISSON ELEVÉ SOUS BOIS AMBRÉ	8,00 €
« Issu d'une des dernières distilleries familiales, considéré par les Martiniquais, comme le meilleur rhum blanc de Martinique, partenaire de nombreuses parties de dominos, en ti punch ou pur, un billet direct pour Le Carbet au sud de St-Pierre »	

A1710 RENAISSANCE	12,00 €
« Rhum blanc premium. A comme Acier de Pompignan, 1710 comme la date d'arrivée de son ancêtre en Martinique, issu de l'habitation Simon, enflaconné dans une carafe d'exception, ce rhum est plus qu'un rhum blanc, c'est une eau de vie de canne à sucre »	

Les rhums traditionnels

PASADOR DE ORO GRAN RESERVA	
Guatemala	14,00 €
« Un gout subtil élaboré au-dessus des nuages, à 2 300m du niveau de la mer. Là-haut, la part des anges frôle les 2% et laisse s'exprimer toute la richesse de ce rhum, issu d'un assemblage d'eaux de vie de canne de 6 à 18 ans, pour une belle douceur en bouche »	

ESCLAVO XO CASK	
République Dominicaine	19,00 €
« La gourmandise d'une mélasse associée à la nervosité d'un agricole. Il titre à 65°, mais on ne les sent pas grâce à son onctuosité, c'est un rhum à frissons, qui vous mets la larme à l'œil, une belle couleur sombre et profonde, une longueur en bouche exceptionnelle »	

RUM & CANE BRAZIL XO AMBRÉ	
Brésil	15,00 €
« Voici le premier Rhum brésilien ! Au pays où la cachaça est reine et du plus grand producteur de canne à sucre au monde, ce rhum manquait vraiment au tableau. Pour ce brésilien c'est une réussite avec une belle longueur en bouche et un boisé exceptionnel. Du rhum au pays de la samba, laissez vous tenter »	

BLACK TEARS CUBAN SPICED AMBRÉ	
Cuba	8,00 €
« Voici le «spiced» Cubain. Un joint-venture entre une société norvégienne et la famille Castro. Dans ce rhum ont macéré des grains de café, des fèves de cacao et des piments doux. Son nom vient d'une célèbre chanson cubaine qui vous emmènera sur une plage de La havane, un voyage au bout du verre... »	