





# MEZZE

Houmous*	Pois chiches, tahini, huile d'olive vierge & ½ pita	8 €
 Caviar d'Aubergines*	Aubergines rôties, tomates, huile d'olive vierge, ail & ½ pita	10 €
Tarama Truffé*	Truffes hachées, huile aromatisée à la truffe & ½ pita	11 €
 Labneh*	Fromage de vache crémeux, huile d'olive, zaatar & ½ pita	10 €
Tortilla*	Pommes de terre, œufs, oignons rouges, poivrons, champignons, crème de poivrons	8 €
Focaccia Aubergine*	Burrata fondue, crème de poivrons, façon « Croque-Monsieur »	11 €
 Focaccia Bœuf*	Fromage fondu, crème de poivrons, façon, « Croque-Monsieur »	11 €
Focaccia Agneau*	Fromage fondu, crème de poivrons, façon « Croque-Monsieur »	11 €
 Chili Vegan	Haricots rouges, poivrons	8 €
Arancini	Panés et frits, spicy mayo	11 €
Crevettes Croustillantes	Marinées au citron vert, spicy mayo	11 €
Pommes de Terre	Grenailles, zaatar, spicy mayo	8 €
Burrata	Panée et frite, curry de pois chiches	10 €
Frites de Polenta	Spicy mayo	9 €
Assortiments	x4 : 36 €    x6 : 42 €	

\* Mezze servis à partir de 15h

## Salés

## NOS PAINS


Pita x2 huile d'olive & Zaatar	5,50 €
 Pita fromage	5,50 €
Focaccia huile d'olive & origan	5,50 €

## Sucrés

Pita Chocolat	7,00 €
Pita Caramel beurre salé	7,00 €

## Mocktails

HAPPY HOUR  
7€ le mocktail  
du lundi au vendredi  
de 16H À 19H

Ice Tea ou Citronnade	Maison	8 €
Orient	Thé vert, Jus de poire, Sirop de Jasmin, Poivre noir, Jus de citron jaune	8 €
 Mc Lenny	Jus de pomme, Sirop de Vanille, Feuilles de Menthe, Jus de citron jaune, Tabasco	8 €
Estival	Purée de Rhubarbe et fruits rouges, Schweppes Sélection Ginger Beer, Jus de Pomme, Sirop de Concombre, Jus de citron jaune	8 €

# COCKTAILS

## Les Incontournables

14 €



### Pear Me Up – 14cl

Cachaça (Rhum brésilien), Jus de poire, Concentré de gingembre, Sirop d'agave, Jus de citron vert

### Nude – 14cl

Vodka, Sirop de rose, Champagne, Jus de pamplemousse, Jus de citron jaune, Bitter prune

### Gun Power – 14cl

Tequila infusée au poivron et piment, Martini rouge, Crème de cassis, Eau gazeuse

### Mellifera – 13cl

Gin infusé au Sarrasin, Porto blanc, Purée de figue de Barbarie, Sirop de miel maison

### Basilicus – 12cl

Gin, Italicus (Liqueur de bergamote), Basilic frais, Jus de citron vert

## Les Signatures

14 €

### Héraclès – 14 cl

Cognac, Cointreau, Jus d'orange, Sirop de Falernum, Jus de citron jaune, Prosecco, Angostura



### Hallebarde – 15cl

Amaretto, Bourbon, Schweppes Sélection Ginger Beer, Jus de citron vert, Angostura

### Anis Club – 13cl

Ricard, Rhum Havana 3 ans, Jus d'ananas, Jus de citron vert

### White Eve – 10cl

Gin Fords, Italicus (Liqueur de bergamote), Cinzano Aperitivo

## Les Ginto 25cl

14 €



### Mid Summer – Gin Fords, Purée de pêche, Sirop de Verveine, Jus de citron jaune,

Scwhepes Sélection Hibiscus

### Gamotier – Gin Mare, Italicus (Liqueur de Bergamote), Infusion de Thé, Schweppes Sélection

Tonic

### Cassiopée– Gin Fords, Purée de figue de Barbarie, Schweppes Sélection Tonic Sélection

Ginger Ale

Gin du Moment – A la demande auprès de nos équipes

## Les Spritz 18cl

14 €

Au Choix : Italicus, Limoncello, St Germain, Lillet rosé/blanc, Campari, Suze...

Prosecco, Badoit

*N'hésitez pas à nous solliciter pour toutes autres envies*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

# NOS VINS



## LES VINS BLANCS

	14cl	75cl
 <b>Domaine de La Rolière</b> IGP Drôme, Marsanne, Roussanne, Viognier	5 €	24 €
<b>Armateur</b> Blaye Côtes de Bordeaux, Sauvignon Blanc	5 €	24 €
<b>La Violette Jean Luc Colombo</b> IGP Pays d'Oc Viognier	6 €	32 €
<b>Domaine Romanin</b> AOP Mâcon Villages, Chardonnay	7 €	38 €
 <b>Orange Gold</b> Gérard Bertrand Vin de France Chardonnay, Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, Clairette	7 €	36 €
 <b>Le Joyau de JOY</b> Côtes de Gascogne, Gros Manseng	7 €	38 €
<b>Domaine Gaël Martin Les Sables</b> AOP St Véran, Chardonnay	8 €	42 €
<b>Chant des Vignes Joseph Mellot</b> AOP Pouilly Fumé, Sauvignon blanc	8 €	42 €
<b>Gloire de Chablis J. Moreau</b> AOC Chablis, Chardonnay	8 €	42 €
<b>Naturalys Gérard Bertrand</b> IGP Pays d'Oc, Chardonnay		32 €
<b>La Clape Héritage</b> IGP Côteaux du Languedoc – La Clape Macabeu, Bourboulenc, Grenache blanc		35 €
<b>Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand</b> AOP Limoux, Chardonnay		40 €
<b>Pierre Gaillard</b> AOC Saint Joseph, Roussanne		49 €
 <b>Delas Frères Les Launes</b> AOC Crozes Hermitage Marsanne, Roussanne		50 €
<b>Domaine de Montorge Cuvée des Quatre Clochers</b> AOC Montagny 1 <sup>er</sup> cru, Chardonnay		55 €
<b>Cigalus Gérard Bertrand</b> IGP Aude Hauterive, Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc		60 €
 <b>Domaine Gaillard</b> AOC Condrieu, Viognier		69 €

## LES VINS ROSÉS

	14 cl	75 cl
 <b>Gris Blanc Gérard Bertrand</b> IGP Pays D'OC	6 €	28 €
<b>LouLou Charmeuse</b> IGP Luberon	7 €	30 €
<b>Esterelle Château du Rouet</b> AOC Côtes de Provence	7 €	32 €
<b>Château Peyrassol</b> AOC Côtes de Provence		42 €
<b>Ste Marguerite Symphonie</b> AOC Côtes de Provence Cru Classé		45 €

## CHAMPAGNES

	14cl	75cl
<b>Mumm Cordon Rouge</b>	14€	100 €
 <b>R de Ruinart</b>		150 €
<b>Perrier Jouet Grand Brut</b>		150 €
 <b>Perrier Jouet Blanc de Blancs</b>		190 €
<b>Armand de Brignac Gold</b>		550 €

# NOS VINS

LES VINS ROUGES	14cl	75cl
<b>Mister</b> AOC Blaye Côtes de Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon	5 €	20 €
 <b>Tours de Cantinot</b> AOC Blaye Côtes de Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	5 €	25 €
<b>Delas Frères Cuvée Saint Esprit</b> Côtes du Rhône, Syrah, Grenache	6 €	30 €
<b>Domaine des Braves Paul Cinquin</b> AOC Régnié, Gamay	7 €	35 €
 <b>Les Collines de Laure Jean Luc Colombo</b> IGP Méditerranée Syrah	7 €	35 €
<b>Domaine des 7 chemins</b> J.L Buffière AOC Crozes Hermitage, Syrah	8 €	45 €
 <b>Pierre Gaillard</b> AOC St Joseph, Syrah	8 €	45 €
<b>La Clape Héritage</b> IGP Côteaux du Languedoc – La Clape Syrah, Grenache, Mourvèdre		35 €
<b>Domaine Pichat Proxima</b> IGP Collines Rhodaniennes, Syrah		36 €
<b>Grand Terroir Gérard Bertrand</b> AOC Pic Saint Loup, Syrah, Mourvèdre, Grenache		39 €
<b>Vacqueyras</b> IGP Château Miramont Grenache noire, Syrah, Mourvèdre		39 €
 <b>Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand</b> IGP Haute Vallée de l'Aude, Pinot noir		40 €
<b>Domaine Mazilly</b> AOC Hautes Côtes de Beaune, Pinot Noir		48 €
<b>Domaine Chofflet</b> Valdenaire, AOC Givry, Pinot Noir		49 €
<b>Domaine Girard</b> AOP Savigny-les-Beaune Pinot Noir		55 €
 <b>La Sauvageonne Gérard Bertrand</b> IGP Terrasses du Larzac Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre		55 €
<b>Cigalus Gérard Bertrand</b> IGP Aude Hauterive Caladoc, Carignan, Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		60 €
LES GROS FLACONS	75cl	150cl
<b>Pierre Gaillard</b> AOC St Joseph, Syrah	48 €	94 €
<b>Pierre Gaillard</b> AOC Cornas, Syrah	59 €	110 €
<b>Pierre Gaillard</b> AOC Côte Rôtie, Rose Pourpre	125 €	230 €

 Les coups de Cœur du Kabestan

# ALCOOLS

**HAPPY HOURS**  
7 € la pinte de bière  
du lundi au vendredi  
de 16H À 19H

## BIERES PRESSION 25cl 50cl

Peroni Blonde	6 €	8 €
Nepo Tropical Milkshake	7 €	9 €
Meantime IPA	7 €	9 €
Supplément Sirop / Picon		0,5 €

## BOUTEILLES 33cl

Chouffe Blanche	6,5 €
Mort Subite Kriek	6,5 €
Desperados	6,5 €

## VODKA 4 cl 70 cl

Wyborowa	9 €	90 €
Greygoose	15 €	110 €
Elyx	15 €	110 €
Belvédère	16 €	120 €
Elyx Magnum	150cl	290 €
Belvédère Magnum	175cl	290 €
Grey Goose Magnum	175cl	290 €

## WHISKY 4 cl 70 cl

Jura 12 ans	12 €	
Red Label	10 €	90 €
Dalmore 18 ans	38 €	
Jack Daniel's n°7	100€	
Tennessee Fire, Apple, Tennessee Honey		
Jack Daniel's Single Barrel	13 €	
Nikka from the Barrel	13 €	
Aberlour 12ans	12 €	
Woodford Reserve	12 €	
Laphroaig 10ans	18 €	
Lagavulin 8ans	16 €	

\* Chaque bouteille est accompagnée de 5 softs au choix

Supplément soft 3 €

## DIGESTIFS 4 cl

Bailey's	9 €
Limoncello	8 €
Absinthe	11 €
Amaretto	9 €

## APERITIFS

Ricard - 2cl	5 €
Martini blanc/rouge - 4cl	6 €
Lillet blanc/rosé - 4cl	6 €
Porto - 4cl	6 €
Suze - 4cl	6 €

## RHUM 4 cl 70 cl

Havana Club 3 ans	9 €	90 €
Havana Club 7 ans	11 €	100€
Dictator 20 ans	20 €	
Bally 7 ans	18 €	
Le Vieux de Neisson	20 €	
Rhum blanc Agricole	10 €	

## TEQUILA

El Jimador	9 €	90 €
------------	-----	------

## COGNAC 4 cl

Rémi Landier Napoléon	18 €
Pierre Ferrand	
Sélection des Anges	35 €
Hennessy Paradis	90 €
Louis XIII 2cl : 80 € 4cl : 150 €	

## GIN

FORDS	9 €	90 €
N'hésitez pas à nous solliciter pour découvrir notre gamme	16 €	

Get 27/31	8 €
Chartreuse Verte / Jaune	10 €
Chartreuse MOF	15 €
Génépi	10 €

# BOISSONS

## TONICS ET SOFTS

Schweppes Sélection - 20cl	6 €
Ginger Beer, Hibiscus, Tonic Original, Pomelo, Ginger Ale	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro - 33cl	5 €
Limonade - 25cl	4 €
Supplément sirop	0,5 €

## LES EAUX

	33 cl	75 cl
Evian, Badoit	4,5 €	6,5 €

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits Artisanaux «Papillon»	25 cl
Pomme, Fraise, Poire, Tomate, Abricot	7 €

## LE COIN CHAUD

	Avant 18h	Après 18h
Expresso	3 €	3,5 €
Expresso allongé	3 €	3,5 €
Double expresso	4 €	4,5 €
Noisette	3,5 €	4 €
Décaféiné	3 €	3,5 €
Double décaféiné	4 €	4,5 €
Décaféiné noisette	3,5 €	4 €
Cappucino / Mocaccino	5,5 €	7 €
Latte	5,5 €	7 €
Choko Maison	6 €	7,5 €
Choko Viennois	7 €	8,5 €
Café Frappé	6 €	7,5 €
Chaï Latte	6,5 €	8 €
Irish Coffee	8 €	9,5 €
Sélection de Thés et Infusions	5,5 €	5,5 €
Thé vert, Thé vert à la menthe, Earl Grey, Darjeeling, Cerise & Grenade, Camomille		



Venez découvrir à l'étage,  
Notre bar à dégustation de spiritueux et autres flacons de prestige.