

CASABEA  
BAR & RESTAURANT



COCKTAILS

VINS

CHAMPAGNES

APÉRITIFS

ALCOOLS

DIGESTIFS

BIÈRES

SOFTS

BOISSONS CHAUDES



## COCKTAILS SIGNATURES (4cl)

### **NORMANDIE**

12 €

Vodka, calvados, cannelle, jus de cranberry et ananas, sirop vanille, citron vert, émulsifiant

### **CIDER PUNK**

12 €

Rhum especial, cidre, jus de pomme, sirop de vanille et cannelle

### **LE «VIN FROID»**

12 €

Cognac Hennessy VS, porto rouge, bitter orange, sirop de vin épicé maison

### **LYON TO LONDON**

13 €

Gin, sirop de praline artisanale, jus d'ananas, citron vert, champagne

### **CASASNICKERS**

12 €

Whisky infusé à la cacahuète, Baileys, liqueur de café, bitter cacao, cacao en poudre

### **BASIL' INSTINCT**

12 €

Vodka infusée ou basilic, sirop de basilic et de gingembre, citron vert, jus d'ananas émulsifiant





## COCKTAILS SPRITZ ET TONIC

<b>APÉROL SPRITZ</b> (6cl)	8,50 €
Aperol, vin blanc pétillant, soda water	
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b> (4cl)	12 €
Liqueur St germain, vin blanc pétillant, soda water	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	10 €
Campari, vin blanc pétillant, soda water	
<b>SUZE TONIC</b>	7 €
<b>LILLET BLANC / ROSÉ TONIC</b>	8 €



## SHORT DRINKS (4cl)

<b>MARGARITA</b>	10 €
Tequila, citron vert, cointreau, sel, sirop d'agave	
<b>PRESIDENTE</b>	12 €
Rhum Coloma 8 ans, vermouth rouge, angostura bitter, cerise à l'eau de vie, sirop de grenadine	
<b>BOULEVARDIER</b>	12 €
Bourbon Woodford, Campari, vermouth rouge	
<b>EXPRESSO SPICYTINI</b>	11 €
Vodka, liqueur de café, espresso, amaretto, mélange d'épices garam masala	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	10 €
Vodka, sirop de vanille, citron vert, purée de passion, shot de pétillant	
<b>COOKIE OLD FASHIONED</b>	12 €
Bourbon Woodford, Angostura bitter, sirop choco-cookie	



## LONG DRINKS (4cl)

### **PALOMA**

10 €

Tequila, sel, jus de pamplemousse, citron vert, sirop d'agave et eau gazeuse

### **ZOMBIE**

12 €

Rhum blanc, rhum ambré, rhum brun, jus de pamplemousse, jus de citron vert sirop de grenadine, amaretto, sirop de gingembre

### **MOSCOW MULE**

10 €

Vodka, citron vert, Gimber, soda water, sucre de canne

### **TENNESSEE MULE**

12 €

Jack Daniel's n°7, citron vert, Gimber, soda water

### **CHARTREUSE MULE**

12 €

Chartreuse, citron vert, Gimber, soda water

### **MOJITO**

10 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, cassonade, menthe fraîche, soda water Angustura bitter

### **PINA COLADA**

10 €

Rhum havana 3, crème de coco, jus d'ananas

### **SEX ON THE BEACH**

10 €

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine



---

## LES SANS ALCOOL

### **NO TOM COLLIN'S**

8,50 €

Ceder's, citron jaune, sirop de vanille, tonic water

### **KINDERPUNSCH**

8,50 €

Jus d'orange chaud, mélange d'épices maison, miel de fleurs, menthe fraîche



## GIN TONIC (4cl)

<b>BEEFEATER</b> London dry gin, Schweppes tonic	9 €
<b>FORDS</b> London dry gin sec et puissant	12 €
<b>HENDRICK'S</b> Gin écossais aux arômes de concombre	12 €
<b>G'VINE FLORAISON</b> Gin français aux arômes de raisin et fleur de vigne	12 €
<b>CITADELLE</b> Gin français aux arômes puissants, herbacés d'Anis, jasmin, chèvrefeuille et cannelle	14 €
<b>SANTA ANA</b> Gin frais, parfumé, floral. Ingrédients 100% Phillipins	12 €
<b>ADN</b> Gin sec gastronomique français distillé dans le Rhône	12 €
<b>MONKEY</b> Gin fin allemand aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes	14 €
<b>EDINBURGH SEASIDE</b> Gin écossais, distillé à partir d'algues marines	14 €
<b>EDINBURGH RHUBARB &amp; GINGER</b> Gin écossais à base de rhubarbe et gingembre	14 €
<b>HAUTEFEUILLE « L'EXPLORATEUR »</b> Gin français de la Baie de Somme, arômes de baies d'argousier, agrumes et yuzu.	12 €

*Nos gin tonic sont servis avec du tonic water London Essence*

---

<b>GINGER ALE MAISON</b> «Gimber» citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	8,50 €
<b>VIRGIN MOJITO</b> Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, jus de pomme, soda water	8,50 €
<b>VIRGIN SEX ON THE BEACH</b> Jus d'ananas, d'orange et de cranberry, sirop de pêche et de grenadine	8,50 €



## VINS ROUGES

servi frais à environ 13°

	12cl	46cl	75cl
<b>CÔTES DU RHÔNES AOP</b>	<b>5 €</b>	<b>14 €</b>	
<b>CÔTES DU RHÔNES</b> «Caprices d'Antoine» 2020			<b>24 €</b>
<b>MORGON AOP « CÔTE DU PY » 2020</b> Domaine Depardon			<b>38 €</b>
<b>BOURGUEIL AOP « CUVÉE DÉCHAINÉE » 2021</b> Domaine Boucard	<b>6 €</b>		<b>28 €</b>
<b>SYRAH D'ARDÈCHE IGP 2021</b> Domaine Courbis	<b>6 €</b>		<b>28 €</b>
<b>SAINT-JOSEPH AOP « LES CHÊNES » 2020</b> Domaine Christophe blanc			<b>48 €</b>
<b>SEYSSUEL IGP « JARDIN DE ROME » 2020</b> Domaine Garon			<b>54 €</b>
<b>CÔTE-RÔTIE AOP « LES TRIOTES » 2020</b> Domaine Garon			<b>76 €</b>
<b>LUBERON AOP « HAUTES COLLINES » 2018 BIO</b> Château La Verrerie	<b>7 €</b>		<b>38 €</b>
<b>PIC SAINT-LOUP AOP « DAME JEANNE » 2019</b> Bergerie du Capucin			<b>42 €</b>
<b>CORBIÈRES-BOUTENAC AOP « CHÂTEAU DE VILLEMAJOU » 2019</b> Domaine Gérard Bertrand			<b>52 €</b>



## VINS ROSÉS

	12cl	46cl	75cl	150cl
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP 2021</b>	<b>6 €</b>	<b>16 €</b>		
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP 2021</b> Château Sainte-Roseline			<b>28 €</b>	
<b>PAYS D'OC IGP « ARGALI » 2021</b> Château Puech-Haut			<b>32 €</b>	<b>64 €</b>



## VINS BLANCS

	12cl	46cl	75cl
<b>VIOGNIER IGP 2021</b>	<b>5 €</b>	<b>14 €</b>	
<b>MACON-VILLAGES AOP 2021</b> Domaine des Tourterelles	<b>6 €</b>	<b>16 €</b>	<b>28 €</b>
<b>VIOGNIER PAYS D'OC IGP « CUVÉE ELISABETH » 2021</b> Domaine de La Beaume			<b>28 €</b>
<b>SAUVIGNON COTES DE GASCOGNES IGP 2021</b> « Fumée Blanche » François Lurton	<b>5 €</b>		<b>26 €</b>
<b>VIRÉ-CLESSÉ AOP « TERROIR DE POMMETIN » 2021</b> Domaine des Tourterelles	<b>7 €</b>		<b>34 €</b>
<b>SANCERRE AOP « TERROIR DE SILEX » 2021</b> Domaine Laporte			<b>52 €</b>
<b>CONDRIEU AOP « SYMPHONIE » 2021</b> Domaine Pierre Finon			<b>62 €</b>
<b>CHATEAU LA VERRERIE BIO 2021</b> « Hautes Collines » MEDITERRANEE IGP	<b>7 €</b>		<b>38 €</b>
<b>SAINT-JOSEPH AOP « BRAYONETTE » 2020</b> Domaine Christophe Blanc			<b>48 €</b>



## VINS BLANCS APÉRO TIME

	12cl	75cl
<b>DOMAINE DE PELLEHAUT « L'ÉTÉ GASCON » 2021</b> Côtes de Gascogne IGP	<b>5 €</b>	<b>26 €</b>
<b>DOMAINE DE JOY 2021</b> Côtes de Gascogne IGP	<b>5 €</b>	<b>26 €</b>
<b>« MOSCATO » CÔTES DE GASCOGNE IGP 2021</b> Charles de Fère	<b>5 €</b>	<b>26 €</b>



## CHAMPAGNES

12cl	75cl
13 €	74 €
	90 €
	90 €

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE

CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANC

RUINART BRUT



## APÉRITIFS

VERMOUTH ROUGE OU BLANC (6cl) 6 €

CAMPARI (6cl) 6 €

AMERICANO (7cl) 8 €

RICARD (25cl) 3,50 €

KIR (12cl) 5 €

Crème de cassis, pêche, mûre, framboise

PORTO ROUGE (6cl) 5 €

MARTINI BLANC (6cl) 5 €



## ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

WHISKY, GIN, VODKA, RHUM 9 €

accompagnement inclus sauf Red Bull supplément 2€

CHIVAS REGAL 12 ANS 12 €

ABERLOUR 10ANS 12 €

TALISKER PORT RHUIGHE 12 €

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL 12 €

WHISKY ROZELIEURES RARE 12 €



JACK DANIEL'S N°7	10 €
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE	10 €
BOURBON WOODFORD OLD RESERVE	12 €
VODKA CIROC BLUE STONE	12 €
RON COLOMA 8 ANS	12 €
RON CENTENARIO 20	15 €
RON ANGOSTURA 1919	14 €
RON DIPLOMATICO	10 €
COGNAC HENNESSY	10 €
COGNAC HINE RARE VSOP	15 €
CALVADOS XO SASSY	14 €
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC	10 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	9 €
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	10 €
CHARTREUSE VERTE / JAUNE	10 €
AMARETTO DISARONNO	9 €
GÉNÉPI À L'ANCIENNE	10 €
LIMONCELLO (6cl)	8 €
GET 27 (6cl)	8 €
MENTHE PASTILLE (6cl)	8 €
BAILEYS (6cl)	8 €



## BIÈRES

	25cl	50cl
CARLSBERG 5°	4,50 €	7,50 €
1664 BLANCHE 4.5°	4,50 €	7,50 €
GRIMBERGEN BLONDE 6.7°	5 €	8 €
BROOKLYN DEFENDER IPA	5,50 €	8,50 €
GRIMBERGEN DE NOËL	5 €	8 €
LA BÊTE 8°	5,50 €	8,50 €
LA BÊTE ROUGE 8°	5,50 €	8,50 €
PANACHÉ, MONACO	4,50 €	7,50 €
PICON BIÈRE	5 €	8 €



## BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADO (33cl)	6 €
CORONA (35,5cl)	6 €
BIÈRES ARTISANALES LOCALES (33cl)	
L'AMBRÉE N°8 - LA MANIVELLE	7 €
MILKSHAKE IPA FRAMBOISE - BEERTRUCK	8 €
CIDRE LA SULFUREUSE – MAISON SASSY	7 €
FUNO STOUT - BRASSERIE LA FURIEUSE	7 €
SOUR AVALANCHE DE FRUITS - BRASSERIE FLORE	8 €
BIÈRE SANS ALCOOL - BRASSERIE EDMOND	7 €



## SOFTS

<b>FANTA ORANGE</b> (33cl)	4,50 €
<b>INDIAN TONIC LONDON ESSENCE</b> (25cl) Original ou pamplemousse et romarin	5 €
<b>JUS DE FRUITS</b> (25cl) Orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate	4,50 €
<b>ORANGE PRESSÉ, CITRON PRESSÉ, MISTO PRESSÉ</b>	6 €
<b>COCA, COCA ZÉRO, COCA SHERRY</b> (33cl)	4,50 €
<b>FUZETEA PÊCHE, THÉ-MENTHE &amp; CITRON VERT</b> (25cl)	4,50 €
<b>LIMONADE</b> (25cl)	4 €
<b>DIABOLO</b> (25cl)	4,50 €
<b>RED BULL</b> (25cl)	6 €
<b>EVIAN</b> (33cl)	4 €
<b>EVIAN SIROP</b> (33cl)	4,50 €
<b>BADOIT ROUGE</b> (33cl)	4 €





## BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO SEGAFREDO</b>	<b>2 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>5,50 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO SIROP</b> (vanille, caramel, miel, choco-cookies)	<b>6 €</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3,50 €</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	<b>4,50 €</b>
<b>THÉS &amp; INFUSIONS</b>	<b>4 €</b>
Earl Grey, Kashmir Tchai, Fruits rouges, Thé vert de Chine, Thé vert gingembre-citron, Aquarosa, Blue Detox, Verveine Menthe Poivrée	
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4 €</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>5 €</b>
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>6 €</b>



*Prix nets en € taxes et service compris - Tableau des allergènes disponible sur demande  
Mode de paiement: CB ou espèces*