

CASABEA

BAR & RESTAURANT



COCKTAILS p 2

BOISSONS SANS ALCOOLS (0%) p 4

APÉRITIFS, SPRITZ & GIN TONICS p 6

BIÈRES & SOFTS p 8

VINS AU VERRE p 10

LA CAVE p 12






ALCOOLS ET DIGESTIFS p 18

BOISSONS CHAUDES p 20

TAPAS ET PATISSERIES p 21





COCKTAILS SIGNATURES

- NYPHEAS (12cl) "Floral, fruité, pétillant "** **12€** 
Liqueur de fleur du sureau, purée de framboise, sirop de vanille, vin blanc pétillant
- T'AS LE LOOK COCO (13cl) "Exotique, gourmand, léger"** **12€** 
Rhum Havana 3 ans, sirop de vanille, jus d'ananas, chantilly coco-orgeat et fleur d'oranger
- KEMORI (10cl) "Acidulé, fumé, notes d'agrumes"** **12€** 
Liqueur de saké au yuzu, jus de citron, cold brew Lapsang Souchong, parfum fève de tonka
- FIZZY CUCUMBER (10cl) "Frais, léger, désaltérant"** **12€** 
Dry gin, cordial concombre, feuilles de menthe, eau pétillante
- MITCHELATHAÏ (15cl) "Spicy, acidulé, umami"** **12€** 
Vodka, jus de tomate, assaisonnement spicy (sésame, pâte de curry rouge, sauce soja), jus de citron, bière blonde
- KI'ILINKIL (9cl) "Sec, spicy, acidulé"** **12€**
Mezcal, gingembre, sirop de piment, bitter piment, jus de citron



COCKTAILS CLASSIC'S

- PORNSTAR MARTINI (15cl)** **12€**
Vodka, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, vin blanc pétillant
- COSMOPOLITAN (13cl)** **12€**
Vodka, Cointreau, Jus de cranberry, citron vert
- ESPRESSO MARTINI (11cl)** **12€**
Vodka, Kahlua, espresso
- GIN BASIL SMASH (10cl)** **12€** 
Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de basilic
- NEGRONI (9cl)** **12€** 
Gin, Martini rouge, Campari

GIN FIZZ (13cl) Gin, sirop de sucre, jus de citron, eau pétillante	12€ 
AVIATION (9cl) Gin, liqueur de marasquin, crème de violette, jus de citron	12€
BLOOD AND SAND (8cl) Bourbon Woodford Reserve, crème de griottes, Martini rouge, jus d'orange	12€
PAPER PLANE (8cl) Bourbon Woodford Reserve, Aperol, Campari, jus de citron	12€
NAKED AND FAMOUS (9cl) Mezcal, Bages jaune, Aperol, jus de citron	12€
OLD FASHIONED (7cl) Bourbon Woodford Reserve, sucre de canne, Angostura, eau pétillante	13€
MANHATTAN (7cl) Bourbon Woodford Reserve, Martini rouge, Angostura	13€
DAÏQUIRI (11cl) Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, jus de citron	12€ 
MAÏ TAÏ (9cl) Rhum Havana Especial, rhum Havana 3 ans, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron	12€
MOJITO (13cl) Rhum Havana 3 ans, sirop de sucre, jus de citron, feuilles de menthe, eau pétillante, Angostura	11€ 
SPICY MEZCALITA (8cl) Mezcal, Cointreau, jus de citron, piment Tajin, spray vodka	12€
MARGARITA (8cl) Tequila, Cointreau, sirop de sucre, jus de citron	12€
PALOMA (16cl) Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron, eau pétillante	12€
LES SOURS (13cl) Alcool au choix Whisky, Amaretto ou Pisco	12€
LES MULES (13cl) Alcool au choix Vodka, gin, rhum, mezcal, whisky ou Chartreuse verte +2€	12€

LES BOISSONS SANS ALCOOLS



VINS & PÉTILLANTS 0%

12cl 75cl

CHAVIN ZERO SAUVIGNON BLANC

6€ 24€

Maison Chavin VDF désalcoolisé 2023

CHAVIN ZERO CHARDONNAY BLANC PÉTILLANT

7€ 28€

Maison Chavin - boisson à base de vin désalcoolisé

CHAVIN ZERO ROSÉ PÉTILLANT

7€ 28€

Maison Chavin VDF désalcoolisé

MUSCATU TRIMA "SAN GHJUVA"

7€ 28€

Cave des Vignerons d'Aghione à Ghisonaccia-Corse



LES VÉGÉTALES 0%

TEMPERA* "RIVA" LE BLANC DELICAT

10€ 38€

Fin, élégant, minéral. Pommes du Perche, thé blanc au jasmin, algues nori et wakamé. Sucre 2,5g/100ml

TEMPERA* "CALDA" LE BLANC SAFRANE

10€ 38€

Gourmand, doux, vanillé, safrané. Feuilles de tagète, miel, caramel brûlé, amande amère, épices. Sucre 7g/100ml

TEMPERA* "ETERNA II" LE PETILLANT FLORAL

12€ 44€

Léger, rond, herbacé. Fermentation de yerba maté, verveine, fleur de sureau. Sucre 1,8g/100ml

NIVERS** N°2 "LE BLANC HERBACÉ"

10€ 38€

Herbacé, vif, salin. Grand crus de thés japonais, verjus, kombucha, feuilles de framboisier, maté, mimosa, fucus. Sucre 3,3g/100ml

*TEMPERA: gamme d'assemblages d'exception à base de plantes, fruits, fleurs, épices et sans alcool créée par Mauro Colagreco, Chef ★★★ du Mirazur à Menton.

**NIVERS : entreprise créé à Lyon par Nicolas Verstraete proposant une gamme de boissons gastronomiques associant thés d'exception et extractions de végétaux



CASA SPRITZS 0%

VENEZIAN SPRITZ

Liqueur Giffard 0% pamplemousse/gentiane, vin blanc pétillant Chavin 0%, eau pétillante

9€

HUGO SPRITZ

Liqueur Giffard 0% fleur de sureau, vin blanc pétillant Chavin 0%, eau pétillante, feuilles de menthe

9€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello 0%, vin blanc pétillant Chavin 0%, eau pétillante

9€

CORSICAN SPRITZ

Mattéi Cap Corse 0%, tonic water

9€

PAMPLEMOUSSE SPRITZ

Liqueur Giffard 0% pamplemousse, vin rosé pétillant Chavin 0%

9€



BIÈRES 0% (33 cl)

CORONA

Bière brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle

6€

EDMOND IPA BRASSERIE DU PILAT

Bière artisanale brassée à l'eau de source

8€

EDMOND BLANCHE BRASSERIE DU PILAT

Bière artisanale brassée à l'eau de source

8€

SOUR PINK SUN FRAMBOISE

Bière artisanale acidulée à la purée de framboise

8€

NEIPA PÊCHE-GOYAVE

Bière artisanale acidulée fruitée /tropicale

8€

0% Version possible 0% d'alcool à 10€



SPRITZ ET TONIC

APEROL SPRITZ (6cl)

Aperol, vin blanc pétillant, eau pétillante

9€ **0%**

HUGO SPRITZ (4cl)

Liqueur de fleur de sureau, vin blanc pétillant, eau pétillante, feuilles de menthe

11€ **0%**

ITALICUS SPRITZ (4cl)

Liqueur Italicus, vin blanc pétillant, eau pétillante

12€

CAMPARI SPRITZ (4cl)

Campari, vin blanc pétillant, eau pétillante

10€

LIMONCELLO SPRITZ (4cl)

Limoncello, vin blanc pétillant, eau pétillante

10€ **0%**

SUZE TONIC (6cl)

7€

LILLET SPRITZ blanc ou rosé (6cl)

9€



APÉRITIFS

MARTINI BLANC, ROUGE OU EXTRA DRY (6cl)

6€

CAMPARI (6cl)

6€

BITTER MARTINI RISERVA (6cl)

6€

AMERICANO (9cl)

8€

KIR (12cl)

Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Framboise

6€

PORTO ROUGE MESSIAS (6cl)

6€

RICARD (2cl)

3.5€

MATTEI BLANC OU ROUGE (6cl)

6€ **0%**



GIN TONICS (4cl)

BEEFEATER London Dry Gin, tonic water	10€	0%
GIN MARE Espagnol, essences Méditerranées	13€	
HENDRICK'S Ecosais, Gin au concombre et à la rose	12€	
G'VINE FLORAISON Français, arôme floral	12€	
G'VINE NOUAISON Français, arômes puissants aux 14 plantes	13€	
AHOY Français, au piment d'espelette et à l'hibiscus	13€	
TANQUERAY London Dry Gin, Sec, herbacé, puissant	12€	0%
MONKEY 47 Allemand, aux notes d'herbes aromatiques de 47 plantes	15€	
GIN BOMBAY SAPHIR London Dry Gin, Floral, agrumé, équilibré	12€	
GIN N°1 ADN Français, Gin "Lyonnais" herbacé et bio	13€	
SLOE GIN MONKEY 47 Allemand, fruité, saveurs florales et fraîches de baie de prunellier	15€	

*Nos gins tonics sont servis avec le Premium Tonic Fever Tree:
Indian Tonic, Méditerranéen ou pamplemousse*



BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
1664 BLONDE 5.5°	4.5€	7.5€
1664 BLANCHE 4.5°	4.5€	7.5€
PIETRA AMBRÉE 6°	4.5€	7.5€
BODEGA IPA 5.5°	5€	8€
GRIMBERGEN BLONDE 6.7°	5€	8€
LA BÊTE 8°	5€	8€
PRESSION DE SAISON	5€	8€
PANACHÉ, MONACO	4.5€	7.5€
PICON BIÈRE	5€	8€




BIÈRES EN BOUTEILLES

	33cl
CORONA 4,8°	7€
DESPERADOS 5,9°	7€



BIÈRES ARTISANALES ET Cie

	33cl
SOUR 37°2 - Brasserie de Cluny "Bière acidulée, citronnée, tropicale" 4,7°	8€
BLANCHE - Nuit blanche de chez Nomade "miel et fleurs de camomille" 6°	8€
PASTRY - Brasserie Grizzly "texture lactée, framboise et mûre" 5° (44cl)	9.5€
NEIPA - Brasserie Saint-Clair "soyeuse, exotique/mangue" 5,5°	9€
CIDRE BRUT BIO - Le P'tit Fausset 5.5° 	8€
POIRÉ GINGEMBRE - Maison Kystin 2°	8€



rdv dans la rubrique "boissons sans alcool" pour découvrir notre sélection de bières 0%

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



SOFTS

JUS DE FRUIT GRANINI (25cl) Orange, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate, Ananas	5€
ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ, MISTO	7€
FANTA ORANGE (25cl)	5€
TONIC FEVER TREE (20cl) Indian Tonic, Mediterannean ou Pamplemousse	5.5€
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY (33cl)	5€
FUZETEA PÊCHE (25cl)	5€
NECTAR PATRICK FONT (25cl) Mangue ou pêche de vigne	8.5€
LIMONADE (25cl)	4.5€
DIABOLO	4.8€
RED BULL (25cl)	6€
SAN BENEDETTO (20cl) Plate ou Gazeuse	4.5€
SAN BENEDETTO Avec Sirop	4.8€
LEMONAID CITRON VERT (33cl)	6€
CHARITEA RED (33cl) Roiboos aux Fruits de la passion	6€
EL TONY MATE (33cl)	6€

VINS AU VERRE



LES BULLES

	12cl	75cl
PROSECCO TREVISO BRUT DOC	7€	30€
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	13€	90€
MOSCATO CHARLES DE FÈRE 2023	6€	24€



VINS ROSÉS

	12cl	18cl	46cl	75cl
"ESPRIT" DE BERNE IGP 2025 Méditerranée	5€	7€	16€	24€
MINUTY "PRESTIGE" AOP 2025 Côte de Provence	8€	12€		38€



VINS BLANCS


	12cl	46cl	75cl
VIOGNIER PAYS DU GARD IGP Cellier des Chartreux - Viognier	5€	15€	
MACON-VILLAGE AOP 2023 Domaines des Tourterelles - Chardonnay	6€	17€	28€
CHABLIS AOP 2023 Domaine Denis Race - Chardonnay	8.5€		42€
VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 Domaines des Tourterelles - Chardonnay	7€		34€
VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2024 Vignoble Alain Robert - Chenin	8€		34€
SAUVIGNON "FUMÉES BLANCHES" IGP 2023 Domaine François Lurton - Sauvignon	6€		26€
CÔTES DE GASCogne "DOMAINE DE JOY" IGP 2024 Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng	6€		30€



rdv dans la rubrique "boissons sans alcool" pour découvrir notre sélection de bulles, vins rosés & blanc 0%



VINS ROUGES

	12cl	46cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2024 Domaine les Aphyllanthes - Syrah/Cinsault	5€	15€	24€
BOURGOGNE AOP 2024 Domaine Deliance - Pinot noir	8€		34€
FLEURIE "ORIGINES" AOP 2024 Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	8€		32€
SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES "SÉDUCTION" 2024 Domaine Pierre Finon- Syrah	6€		32€
LUBERON "HAUTE COLLINES" AOP 2020  Château La Verrerie - Grenache/Syrah/Carignan	8€		46€
CROZE HERMITAGE "LES MEYSONNIERS" 2024 Domaine Chapoutier - Syrah	8.5€		42€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP 2024 Moulingenêt - Joseph Mellot	7€		35€

LA CAVE




LES BULLES

PROSECCO TREVISO BRUT DOC 11° Chardonnay	30€
MOSCATO 8,5° Charles de Fère - Muscat à petit grain	24€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOP	90€
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT	110€
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS	160€



VINS ROSÉS

MINUTY "PRESTIGE" CÔTE DE PROVENCE AOP 2025 Cinsault, Syrah, Tibouren	38€
CLOS CANARELLI CORSE-FIGARI AOP 2024 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache	48€
"ESPRIT" DE BERNE IGP 2025  Méditerranée	24€
PUECH-HAUT IGP 2025 Argali	40€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "CUVÉE FANTASTIQUE" 2025 Cru classé côtes de provence	52€



rdv dans la rubrique "boissons sans alcool" pour découvrir notre sélection de bulles , vins rosés & blanc 0%



VINS BLANCS

Bourgogne

MACON-VILLAGE AOP 2023 **28€**
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

CHABLIS AOP 2023 **42€**
Domaine Denis Race - Chardonnay

CHABLIS 1ER CRU "MONTMAINS VIELLES VIGNES" AOP 2023 **45€**
Domaine Denis Race - Chardonnay

VIRÉ-CLESSÉ AOP 2023 **34€**
Domaines des Tourterelles - Chardonnay

POUILLY FUISSÉ "VIELLES VIGNES" AOP 2022 **48€**
Domaine Paul et Mireille renaud

SAINT VÉРАН "LA GRANDE BRUYÈRE" AOP 2024 **32€**
Vignerons d'Igè - Chardonnay

MEURSAULT "LES TESSONS" 2020 **115€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

SAINT AUBIN 1ER CRU "EN REMILLY" AOP 2022 **95€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

PULIGNY-MONTRACHET "VIELLES VIGNES" AOP 2020 **135€**
Domaine Vincent Girardin - Chardonnay

MONTAGNY 1ER CRU "LES BASSETS" AOP 2023 **55€**
Domaine Laurent Cognard - Chardonnay

CHÂTEAU DE RULLY AOC 2022 **52€**
100 % Chardonnay

Beaujolais

BEAUJOLAIS AOP "CLASSIC BLANC" 2024 **29€**
Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Chardonnay

Jura

CÔTES-DU-JURA "CLOS DE JERMINY" AOP 2021  **42€**
Domaine Guillaume Overnoy - Chardonnay

Vallée du Rhône

COLLINES RHODANIENNES "MÉTISSE" IGP 2024 **32€**
Domaine Pierre Finon - Marsanne/Roussane


CONDRIEU "SYMPHONIE" AOP 2024 **65€**
Domaine Pierre Finon - Viognier


CONDRIEU PILON 2023 **75€**
Domaine Julien Pilon - Viognier

Languedoc-Roussillon

CORBIÈRES LA BARONNE "LES CHEMINS " AOP 2022  **42€**
Famille Lignères - Grenache, Vermentino, Roussane

Corse


STORIA DI "E SIGNORE" BLANC CORSE-CALVI VDF 2022  **46€**
Vermentino & complantation

CLOS CANARELLI BLANC CORSE-FIGARI AOP 2024  **60€**
Vermentino 100%

Loire

VOUVRAY "EMPREINTE" AOP 2024 **34€**
Vignoble Alain Robert - Chenin

SANCERRE "CHÊNE MARCHAND" AOP 2023 **54€**
Domaine du Carrou Dominique Roger - Sauvignon

SAINT POURÇAIN "AURENCE" AOP 2025  **29€**
Domaine des Béroles - Chardonnay, Tressalier

Sud Ouest

SAUVIGNON "FUMÉE BLANCHE" IGP 2023 **26€**
Domaine François Lurton - Sauvignon

CÔTE DE GASCOGNE "DOMAINE DE JOY" IGP 2024 **30€**
Domaine de la famille Gessler - Gros Manseng



VINS ROUGES


Bourgogne


BOURGOGNE AOP 2024 Domaine Deliance - Pinot noir	34€
MARSANNAY "CUVÉE SAINT URBAIN" AOP 2023 Domaine Jean Fournier - Pinot Noir	62€
GEVREY CHAMBERTIN AOP 2023 Domaine Huguenot - Pinot Noir	95€
VOLNAY VIELLES VIGNES AOP 2021 Domaine Girardin - Pinot Noir	105€
SANTENAY 1ER CRU "GRAVIÈRES" AOP 2021 Domaine Girardin - Pinot Noir	68€
MERCUREY AOP 2023 Domaine de la Bressande- Pinot Noir	55€
ALOXE CORTON DUBREUIL AOP 2023 Domaine Maratray- Pinot Noir	70€

Beaujolais

FLEURIE "ORIGINES" AOP 2024 Domaine Grégoire Hoppenot - Gamay	32€
CÔTES DE BROUILLY AOP 2024 Domaine des Terres Dorées Jean Paul Brun - Gamay	32€
FLEURIE "ABBAYE ROAD" AOP 2019 Domaine Marc Delienne - Gamay	48€
MORGON "IRON" AOP 2024 Yann Bertrand	48€
CHENAS AOP 2023 Anthony Thevenet - Gamay	38€
SAINT AMOUR AOP 2024 Christophe Pacalet - Gamay	39€
MOULIN À VENT AOP 2023 Famille Guerin - Gamay	38€

Jura / Savoie

SAVOIE-MONDEUSE "BLACK GIAC" AOP 2023  **35€**
Domaine Giachino, - Mondeuse

CÔTES-DU-JURA "Trousseau" AOP 2022  **48€**
Domaine Guillaume Overnoy - Trousseau

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE ROUGE CARMIN AOC 2024  **24€**
Domaine les Aphyllanthes - Syrah / Cinsault

SAINT-JOSEPH "OFFERUS" AOP 2024 **48€**
Sélection Jean-Louis Chave - Syrah


COLLINES RHODANIENNES "JARDINS DE ROME" SEYSSUEL IGP 2022 **62€**
Domaine Garon - Syrah

CÔTE-ROTIE "GALLET BLANC" AOP 2023 **98€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE-HERMITAGE "CERTITUDE" AOP 2023 **46€**
Domaine François Villard - Syrah

CROZE HERMITAGE LES MEYSONNIERS 2024 **42€**
Domaine Chapoutier - Syrah

SYRAH IGP COLLINES RHODANIENNES SÉDUCTION 2024 **32€**
Domaine Pierre Finon - Syrah

VINSOBRES AOP 2021  **28€**
Domaine Chaume-Arnaud - Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

CÔTE DU RHÔNE "LA GRIFFE" AOP 2024  **54€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "VIELLES VIGNES" AOP 2017  **90€**
Domaine de Villeneuve - Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette

CÔTES DU LUBÉRON "HAUTES COLLINES" AOP 2020  **46€**
Château La Verrerie - Syrah, Grenache, Carignan

Bordeaux **48€**

CHÂTEAU ROCHEMORIN AOC PESSAC LEOGNAN AOC 2019
Rive Gauche - Merlot, Cabernet sauvignon

CHÂTEAU BARBE-BLANCHE AOC LUSSAC SAINT EMILION 2020 **48€**
Rive Droite - Merlot, Cabernet franc

Languedoc-Roussillon

TERRASSES DU LARZAC "CAMPREDON" AOP 2022  **36€**
Domaine Alain Chabanon - Mourvèdre, Syrah, Grenache

CORBIÈRES LA BARONNE "LES LANES" AOP 2022  **38€**
Famille Lignères - Carignan, Grenache

PIC SAINT LOUP "TOUR DE PIERRES" AOP 2024 **38€**
GAEC Héritage du Pic Saint Loup - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Corse

CLOS CULOMBU STORIA DI "SGIO" CALVI VDF 2021  **46€**
Niellucciu, Sciaccarellu & Complantation

CLOS CULOMBU STORIA DI "ECCE FRUCTUS" CALVI VDF 2023  **46€**
Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu, Sciaccarellu

CLOS CANARELLI TARRA DI SOGNU FIGARI AOP 2020 **78€**
Carcaghjolu Neru, Sciaccarellu

DOMAINE SANT'ARMETTU MYRTUS ILE DE BEAUTÉ IGP 2023 **48€**
Famille Seroin - Sciaccarellu, Elegante, Minustellu

Loire

CHINON "LES FOLIES" AOP 2021 **32€**
Domaine Geoffrey de Nouel - Cabernet Franc

SANCERRE "LA JOULINE" AOP 2020  **65€**
Domaine du Carrou - Pinot Noir

CÔTE ROANNAISE "LIGER, LE FLEUVE" AOP 2023 **32€**
Domaine Rénitéo - Gamay Saint Romain

CÔTE D'AUVERGNE "LE CLOS" AOP 2023 **29€**
Domaine Les Chemins de l'Arkose - Gamay, Pinot Noir

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP 2024 **35€**
Moulingenêt - Joseph Mellot




ALCOOLS ET DIGESTIFS

WHISKY (4cl)

BALLANTINE'S (ECOSSE - BLEND)	10€
CHIVAS 12 ANS (ECOSSE - BLEND)	12€
ABERLOUR 10 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
LAGAVULIN 16 ANS (ECOSSE - SINGLE MALT)	12€
ROZELIEURES (FRANCE -SINGLE MALT)	12€
JACK DANIEL'S N°7 (ETATS-UNIS - TENESSEE)	11€
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE / FIRE	11€
NIKKA (JAPONAIS - BLEND)	12€

RHUMS (4cl)

HAVANA CLUB ORIGINAL 3 ANS (CUBA)	10€	
RON COLOMA 8 ANS (COLOMBIE)	12€	
HEE JOY (JAMAÏQUE - AMBRÉ)	12€	
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA - RHUM VIEUX)	14€	
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	11€	
FAVORITE CŒUR DE CANNE (MARTINIQUE - RHUM AGRICOLE)	12€	

VODKA (4cl)

WYBOROWA (POLOGNE)	10€
ABSOLUT (SUÈDE)	11€
BELVEDERE (POLOGNE)	12€

TÉQUILA / MEZCAL / PISCO (4cl)

TÉQUILA JIMADOR	10€
TÉQUILA PATRON REPOSADO	14€
MEZCAL LOS HERODES	12€
PISCO DEMONIOS DE LOS ANDES	10€

COGNAC/ ARMAGNAC / CALVADOS / EAU DE VIE (4cl)

COGNAC HENESSY VSOP	12€
COGNAC HENESSY XO	18€
CALVADOS SASSY XO	14€
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC	10€
EAU-DE-VIE PRUNE DE SOUILLAC	10€
EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS / FRAMBOISE	8€

DIGESTIFS / LIQUEURS (4cl)

CHARTREUSE JAUNE / VERTE (4cl)	12€
GENEPI (4cl)	8€
COINTREAU (4cl)	8€
MENTHE PASTILLE (6cl)	8€
MENTHE POIVRÉE Maison Jacoulot (4cl)	10€
GET 27 (6cl)	8€
BAILEY'S (6cl)	8€
LIMONCELLO (6cl)	8€
AMARETO DISSARONNO (6cl)	10€
LIQUEUR D'ABRICOT Maison Roullot (4cl)	14€
LIQUEUR DE VERVEINE Gënëstine (4cl)	10€
LA NOCE ROYALE (4cl)	10€
Liqueur de poire mutée au cognac	





BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO SEGAFREDO	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
CAFÉ CRÈME	3.5€
CAFÉ VIENNOIS	4.5€
CAPPUCCINO	4€
DOUBLE EXPRESSO	3.5€
LATTE MACCHIATO	5.5€
LATTE MACCHIATO SIROP Vanille, Caramel, Miel, Choco-Cookies	6€
CAFÉ FRAPPÉ	5€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE	6€
CAFÉ FRAPPÉ LATTE SIROP	6.5€
THÉS Earl Grey, Fruits Rouges, Thé Vert Jasmin, Thé Vert Menthe, Thé Prince Vladimir, BB Détox	4.5€
TISANES & INFUSIONS Aquareosa, Verveine, Camomille	4.5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€



ENTRÉES À PARTAGER

FALAFELS DE POIS CHICHE, FÊTA & MENTHE

Accompagnés de sauce tzatziki (yaourt grec, aneth, menthe, concombre râpé)

11€ AG

POULPE FUMÉ ET GRILLÉ, HOUMOUS HERBACÉ, SAUCE YUZU

Houmous aux herbes: aneth, persil, menthe. Sauce Yuzu: mayonnaise au Yuzu

13€ NKJC

TATAKI DE COEUR DE THON SAUVAGE "RUBY" *

Enrobé d'une panure méditerranéenne: olives noires, tomates séchées, origan, chapelure brune
Condiment herbacé au piment d'espelette. *Thon "ruby" du Pacifique

14€ ACDJ

CARPACCIO DE BŒUF SIMMENTAL*, PARMESAN AOP, PESTO VERDE

*Tende de tranche origine UE. Tomates confites, câpres à queue

12€ G

BURRATA EN HABIT ROUGE, CRUMBLE PIZZA

Burrata farcie au pesto enrobée d'un gel à la sauce tomate. Crumble pizza: farine, beurre, tomates séchées, olives noires, origan

12€ AG

LÉGUMES D'ÉTÉ, AÏOLI ET TZATZIKI

Courgettes, aubergines, tomates cerises, fèves Edamame, radis, concombres

11€ CG

LA PLANCHE DU CASA POUR 2 OU POUR 4

Jambon Serrano AOP 15 mois, chorizo ibérique, manchego, mouhamara fumée, houmous herbacé, sauce tzatziki, pain pita au cumin

Pour 2 16€ KGAH

Pour 4 24€

LE TRIO MEZZÉ

Houmous herbacé (aneth, persil, menthe), sauce mouhamara fumée (poivrons rouges), sauce tzatziki (concombre rapé, aneth, yaourt grec, menthe)

12€ KGAH



FROMAGES

LASSIETTE DE FROMAGES DU SUD

Taleggio affiné, manchego AOP, gorgonzola, confiture de cerises noires

14€ AG



PÂTISSERIES MAISON Créations "été 2026"

LE CITRON

Crème montée au citron, cœur crèmeux Yuzu, sablé maison

11€ ACGH

LE FRAMBOISE MATCHA

Ganache montée au chocolat matcha Valrhona, cœur compotée framboise, croustillant chocolat blanc framboise

11€ AEF GH

LE COCO BEA (végan et sans gluten)

Crème végétale montée à la purée de coco, cœur ananas et menthe fraîche, coque chocolat noir, crumble au beurre de coco et farine de riz

11€

LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA*

Ganache montée au chocolat, croustillant feuillantine au praliné, insert crèmeux au chocolat et fleur de sel
*Chocolat Valrhona de Madagascar 80%

11€ ACGH

CAFÉ MIGNARDISES

Café ou thé accompagné de 3 mignardises: le mini-citron / le mini-chocolat / le mini-financier du moment

11€ ACGH

ASSIETTE DE MIGNARDISES (3 mignardises)

Le mini-citron / le mini-chocolat / le mini-financier du moment

10€ ACGH

Allergènes

A gluten - B crustacé - C œuf - D poisson - E arachide - F soja - G lait - H fruit à coque - I céleri - J moutarde - K sésame - L sulfite - M lupin - N mollusque

Prix nets en € taxes et service compris - Mode de paiement: CB ou espèces