

Soirées musicales : participation à la musique : solo : 3€/adulte - Groupe : 5€ / adulte.

N'hésitez pas à demander notre carte des vins avec près de 200 références !



Les Softs : 33cl

- Menthe à l'eau, fraise, grenadine, cassis, citron 2.5€
- Les jus de fruits (orange, ananas, Goyave, Passion.) 4€
- Jus de fruits frais du jour 7€
- Schweppes, Coca, coca zéro, Orangina, Limonade artisanale citron 5€
- Virgin Mojito et Virgin Pina 8€

En accompagnement des apéritifs nous proposons :

- Accras giraumons-madères ou morue
- Assiettes de charcuteries artisanales !

Les eaux : 1L.

- Abatille plate ou gazeuse (eaux du bassin d'Arcachon.) 4.5€
- Saint Geron, Eau merveilleusement pétillante & digeste d'auvergne 7€

Excellente !

Les apéritifs :

- Flute de champagne Baüchét 11€
- Ricard, suze 4cl 6€
- Martinis blanc & rouge, 5 cl 8€
- Porto 5cl 8€
- Gin de canne, Caribbean dry gin, O'Béri & Gordon's 4 cl 8€
- Vodka Erstoff / Vodka black Erstoff 4cl 8€

Les bières : 33cl

- Bières artisanales la lézarde blonde, rousse, gwozei péyi, piment 6€
- Bières artisanales de saint Emilion, blonde, blanche IPA, brune 6.5€
- Picon bière ou panaché 7€

Le coup de cœur du Misty !

La cave des Whiskys & Whiskeys : 4 cl

- William lawson's 7.5€
- Jack Daniels 11€
- Yoichi Single malt ou Nikka Tailored 15€
- Glenfarclas 10 ans 13€ 15 ans 17€
- Watterford Cuvée Argot 13€ SFO Laken 15€
- Watterford Biodynamie Luna 17€
- Macallan 12 ans double cask 16€ Sherry Oak 17€

A découvrir !

N'hésitez pas à demander nos assiettes de charcuteries et nos assiettes

d'accras de giraumons-madères ou morue

Soirées musicales : participation à la musique : solo : 3€/adulte - Groupe : 5€ / adulte.

N'hésitez pas à demander notre carte des vins avec près de 200 références !



Les cocktails :

- *Pina colada à l'ananas frais*, 11€
- *Planteur, Mojito, Caipirinha ou Capiroska*, 10€
- *gin tonic, whisky coca en verre*, 10€

Les Digestifs : 4 cl

- *Trou normand/calvados*, 6€
- *Mentheuse* (menthe), *Croqueuse* (pomme), *Pulpeuse* (citron). 8€
- *Poire William, crème de rhum*, 10€
- *Amaretto*, 9€
- *Cognacs : Hennessy 12€ Montansier 100% folle blanche*, 14€
- *Colonel ou général (vodka ou rhum)*, 10€
- *Irish coffee*, 12€
- *Téquila exceptionnelle Addiction*, 22€

Entre le plat & fromage ou dessert !

Une dégustation exceptionnelle !

Les Rhums : 4cl

- *Ti punch sur table : Bielle 59°, Père Labat, Bologne, Damoiseau, Bellevue 50 ou 59°*, 5€
- *Ti punch : Neisson, Papa rouyo*, 6€
- *Vieux PAP, Damoiseau, Montebello, Bologne, black cane*, 8€
- *Père Labat réserve familiale, Reïmonenq 4 ans*, 10€
- *Bielle brut de fut, JM terroir volcanique*, 12€
- *Vieux Neisson, Papa ROUYO, Bellevue VSOP 14€ Clément select barrel*, 16€
- *Rhum vieux Bellevue 1821 6 ans ou Clément colonne créole*, 18€
- *Rhum vieux Bellevue 1821, 16 ans*, 22€

Les thés & cafés :

- *Expresso 100% Arabica, Décaféiné bio*, 2.5€
- *Thés verts fruits rges, menthe, jasmin / noirs Darjeeling, Earl green*, 3€
- *Café ou thé gourmand*, 14€
- *Champagne gourmand ou rhum gourmand*, 20€

N'hésitez pas à demander nos assiettes de charcuteries et nos assiettes

d'accras de giraumons-madères ou morue