

COCKTAILS SIGNATURES

COCKTAILS CLASSIQUES ET CRÉATIONS SUR DEMANDE

VAI'QUIRI 12€ - 12CL

Rhum ambré | Rhum blanc
Citron vert frais | Sirop de vanille

LUX 14€ - 18CL

Rhum ambré | Rhum blanc
Triple sec | Jus de passion | Sirop de vanille

MARTINI SMOKED STAR 12€ - 12CL

Mezcal | Jus de mangue | Foamer
Sirop passion piment | Purée passion

SCREW-IT 12€ - 16CL

Whisky | Triple sec | Angostura bitter
Jus d'orange | Sirop de vanille

«Z» 14€ - 15CL

Chartreuse | Italicus | Jus de pomme
Sirop de Falernum | Jus de citron | Foamer

FLIRTY 14€ - 10CL

Tequila | Crème pêche | Jus de poire
Jus de citron | Jus de cranberry

SUGAR HONEY ICED TEA 14€ - 10CL

Vodka thé noir maison | Vodka citron maison
Sirop de miel | Jus de citron

AU PEAR 10€ - 16CL

Bourbon | Amaretto | Jus de poire
Jus de citron | Sirop de caramel

RUCK FASHION 12€ - 8CL

Whisky | Cognac
Crème de châtaigne | Bitter café

RUCK SEASON 12€ - 8CL

Gin fruit maison | Gin Beefeater
Sirop de sucre | Schrub maison



MOCKTAILS

POMME D'AMOUR 8€ - 14CL

Jus de pomme | Jus de citron | Sel
Sirop de caramel | Sirop de vanille

LIZ 8€ - 14CL

Jus de pomme | Jus de cranberry
Sirop de fleur de sureau | Jus de citron

COF-FIZZ 8€ - 12CL

Sirop de café maison | Eau gazeuse

FOFIE 8€ - 12CL

Shrub mandarine maison
Sirop d'orgeat | Eau gazeuse

LES ALCOOLS

APERITIFS

Supplément soft +2€

Kir ^{12cl}	5,50€
Au choix : mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne	
Kir royal ^{12cl}	9€
Au choix : mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne	
Martini Bianco & Martini Rosso ^{6cl}	5€
Ricard, Pastis 51 ^{2cl}	5€
Campari, Suze ^{6cl}	5€
Lillet blanc ^{6cl}	5€
Fernet Branca ^{6cl}	5€
Coupe de champagne ^{12cl}	12€

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Gallia Blonde 5,8°	4€	7€
Gallia Blanche 4°	4,50€	8,50€
Gallia IPA 6°	4,50€	8,50€
Picon bière	6€	11,50€

DIGESTIFS

LIQUEURS LOCALES ^{4cl}

Chartreuse jaune, chartreuse verte	10€
Génépi Père Ferrand	9€
L'amante liqueur de menthe	8,50€
Liqueur de Verveine du Forez	8,50€

LIQUEURS ^{4cl}

Menthe-Pastille, Limoncello,	8,50€
Get 27, Amaretto Disaronno,	
Anisette, Bailey's Irish Creme,	
Jagermeister, Cointreau	
Chambord	10€

EAU DE VIE ^{4cl}

Eau de vie «Cherry Rocher»	9€
Au choix : framboise, poire ou mirabelle	

ALCOOLS FORTS

Supplément soft +2€

WHISKY, BOURBON, TENNESSEE ^{4cl}

Aberlour	10€	Ballantines	8€
Lagavulin	18€	Chivas	10€
Jack Daniel's <i>Classique ou Fire</i>	12€	Talisker	14€
Four Roses	9€	Nikka	15€
RHUM ^{4cl}			
La Hechicera	13€	Angostura ¹⁹¹⁹	10€
Santa Teresa	16€	Don Papa	12€
Zacapa	18€	Havana Club	9€
Diplomatico	12€	<i>Especial ou Blanc 3 ans</i>	

GIN ^{4cl}

Beefeater	9€	Hendricks	14€
Ki No Bi	18€	Malfy	12€
Monkey 47	15€	Lièvre blanc	14€

VODKA ^{4cl}

Absolut Vodka	9€	Vodka 35	11€
Belvedere	14€	Vodka Elyxir	12€

TEQUILA ^{4cl}

Patron	14€	COGNAC ^{4cl}	
Olmeca	9€	Hennessy VS	14€
		Palin VS	10€

Autre ^{4cl}

Mezcal Beneva	12€
---------------	-----

SPÉCIALITÉS LYONNAISES

Anis des Gones	7€
Vodka 35	8,50€
Gin ADN	12€
Gin FDV	14€
Gin à la praline maison	9€

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS

	12,5CL	75CL
<i>Vallée du Rhône</i>		
Vacqueyras Le chemin blanc - <i>Domaine de la Ligière</i>	9€	50€
Crozes Hermitage Guer Van - <i>M.Chapoutier</i>	10€	52€
Châteauneuf-du-Pape - <i>Château Bois de Boursan</i>		79€
Saint Joseph Fruit d'Avilleran - <i>Domaine François Villard</i>		59€
Muscats Beaufort de Venise Chante-coucou - <i>Domaine de la Ligière</i>	10€	48€
Saint Peray Ongrie - <i>Domaine Alain Vogé</i>		74€
<i>Bourgogne</i>		
Montagny 1 ^{er} Cru Les Bassets - <i>Domaine Laurent Cognard</i>	14€	67€

VIN ROSÉ

	12,5CL	75CL
La Garuste « <i>Domaine Panéry</i> »	7€	38€

VINS ROUGES

	12,5CL	75CL
<i>Vallée du Rhône</i>		
Crozes Hermitage Meysonniers - <i>M.Chapoutier</i>	9€	46€
Châteauneuf-du-Pape - <i>Château Bois de Boursan</i>		79€
Saint Joseph JL Chave - <i>Offerus</i>	11€	58€
<i>Bourgogne</i>		
Mercurey Vieilles Vignes - <i>Domaine Erell Ninot</i>		69€
<i>Beaujolais</i>		
Morgon Grand Cras - <i>Domaine Gaget</i>	8€	37€
Côte de Brouilly Chapelle - <i>Château Thivin</i>	12€	63€

CHAMPAGNES

	12,5CL	75CL
Pommery « <i>Brut Royal</i> »	12€	72€
Pommery « <i>Rosé d'Apanage</i> »		99€
Pommery « <i>Cuvée Louise 2005</i> »		220€
Vranken « <i>Diamant Blanc de Blancs</i> »		140€

VIN DE LA MAISON

DOMAINE DE PANÉRY

Le Domaine Panéry, situé dans le Gard, s'étend sur 500 hectares, produisant du vin rouge, blanc et rosé ainsi que sa propre huile d'olive. Un domaine éco-responsable, avec une agriculture biologique.



VINS ROUGES

«La Garuste» AOP Côte du Rhône
«La Madone» AOP Duché d'Uzès
«La Glacière» IGP Pays des Cévennes

12,5CL	75CL
7€	34€
8€	39€
6€	29€

VINS BLANCS

«La Garuste» AOP Côte du Rhône
«La Madone» IGP Pays d'Oc
«La Glacière» IGP Pays du Gard

12,5CL	75CL
7€	34€
8€	39€
6€	29€

VIN ROSÉ

«La Garuste» AOP Côte du Rhône

12,5CL	75CL
7€	38€

LES SOFTS

JUS DE FRUITS 20cl

Alain Millat

5,50€

Les jus : Orange, pomme cox's, tomate rouge

Les nectars : abricot bergeron, mangue, pêche blanche

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero - 33cl

4,50€

Fuze Tea, Orangina, Sprite - 25cl

4,50€

Limonade Phénix

4,50€

Diabolo - 25cl

4€

Red Bull - 25cl

5€

Sirop Monin à l'eau - 25cl

2,50€

Fever Tree *Tonic Water ou Ginger Ale ou Ginger Beer* - 20cl

4,50€

EAUX

Evian - 50cl / 1L

4€ / 6€

Châteldon - 75cl

7€

Badoit verte - 50cl / 1L

4€ / 6€

Badoit rouge - 33cl

3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé

2,50€

Café noisette

3€

Café crème / Cappuccino

4,50€

Chocolat chaud

4,50€

Thé Harney & Sons

4,50€

Earl Grey, Darjeeling, Menthe, Chaï Rooïbos, J'asmin, Cannelle et épices