



HAPPY HOUR



De 18:00 à 20:00 du mercredi au samedi

BIERES PRESSION

BLONDE PILLS "CROC BEER" (4,5°)	4.50
TOUTES LES AUTRES PINTES	6.00

COCKTAILS

	3cl	5cl	20cl
MOJITO DIY	6.90	7.90	29.90
MULE DIY	6.90	7.90	29.90
CAIPI DIY	6.90	7.90	29.90

COCKTAIL DU MOMENT selon le moment	6.00
SPRITZ	6.90
DOUBLE RICARD (4cl)	4.00

SOFTS

COCA COLA (33cl)	3,00
COCA ZÉRO (33cl)	3,00
ORANGINA (25cl)	3,00
JUS DE POMME Bio (25cl)	3,00
JUS DE FRUITS ROUGES Bio (25cl)	3,00
JUS D'ABRICOT Bio (25cl)	3,00
JUS DE TOMATE Bio (25cl)	3,00

GRIGNOT'

LA PLANCHE DE SAUC'	6.50
LA PLANCHE DE FROMAGE DU MOMENT	6.50

COCKTAILS CLASSIQUES

TI PUNCH	7.90
Ron Havana Especial, citrons verts pilés , sirop de sucre de canne	
SPRITZ DU LIVE	7.90
Cinzano Apéritivo, prosecco, Perrier, zeste d'orange	
COSMOPOLITAN	7.90
Vodka Wyborowa, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	
DAIQUIRI	7.90
Ron Havana Especial, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	
CUBA LIBRE	8.90
Ron Havana Especial, Coca-Cola, quartiers de citrons verts	
BLOODY MARY	8.90
Vodka Wyborowa, jus de tomate "Marcel" bio, jus de citron vert, sel de céleri, sauce Worcestershire	
NEGRONI	8.90
Cinzano rosso, gin Beefeater, Campari	
HUGO SPRITZ	8.90
Liqueur de sureau, prosecco, perrier	
SEX ON THE BEACH	9.90
Vodka Wyborowa, liqueur de pêche, liqueur de mûre, jus de cranberry, jus d'ananas, jus de citron vert	
OLD FASHIONED	9.90
Bourbon Four Roses, sucre roux, bitter amer, zeste d'orange	
WHITE PEACE (EX RUSSE BLANC)	9.90
Vodka Wyborowa, liqueur de café, lait	
LONG ISLAND ICE TEA	9.90
Vodka Wyborowa, Ron Havana Especial, jus de citron vert, tequila Olmeca blanco, cointreau , gin Beefeater London dry, Coca-Cola	
PISCO SOUR OU AMARETTO SOUR	9.90
Pisco ou Amaretto, jus de citron vert, sucre de canne, bitter amer, blanc d'œuf	
MARGARITA	9.90
Tequila Olmeca, jus de citron, cointreau, sel	
MEZCALITA	10.90
Mezcal, liqueur de Cointreau, jus de citron, sel	
COCKTAIL DU MOMENT	9.90
Ben selon le moment, si y'a un moment !	

COCKTAILS DIY

À COMPOSER

3cl 5cl 20cl

MOJITO

7.90 9.90 37.90

Citrons verts pilés - menthe - sirop de sucre de canne -
Ron Havana Especial - Perrier
+ fruits au choix (mangue - fruit de la passion - ananas - fruit du moment)

MULE DIY

7.90 9.90 37.90

Citrons verts pilés - ginger beer
+ Alcool au choix (vodka - rhum - gin)

CAIPI DIY

7.90 9.90 37.90

Citrons verts pilés - sirop de sucre de canne
+ fruits au choix (mangue - fruit de la passion - ananas - fruit du moment)
+ Alcool au choix (cachaça - vodka - rhum - tequila - gin)

COCKTAILS SIGNATURES

SUPER PAPA MARIO

11.90

Le coup de boost gourmand
→ Gourmand, aérien, crémeux

Porto Twany - Baileys - liqueur de vanille - sirop de sucre - oeuf bio -
cannelle moulue (optionnel sur demande)

IRISH ANNIE

12.90

La recette pour digérer en malice
→ Équilibre, acidulé, sucre

Rhum Angostura 1919 chaud - liqueur de chocolat (chaude) - mousse de lait
à la Chartreuse - verre fumé au boisliqueur de café Kahlua - café - crème

TÊTE BRULÉE

12.90

La recette de bonbec qui fait pétiller ta vie !
→ Vif, acidulé, poivré

Gin Ethical Spirit - gin beefeater infusé aux baies de timut - liqueur de carottes
au jasmin - sirop de gingembre - orange pressée - jus de carotte - gingembre
pilé - rond de Caramel au sucre pétillant

VINS

ROUGE

IGP GARD "LES SOURCES DE LA MARINE"

Raisonné - syrah, grenache

VERRE	PÔT	BOUTEILLE
3.90	14.90	20.00

AOP PIC SAINT LOUP "NOBILIS"

Bio - château Lascours - syrah, mourvèdre, grenache

-	-	36.00
---	---	-------

BLANC

IGP GARD "LES SOURCES DE LA MARINE"

Raisonné - vermentino, grenache

3.90	14.90	20.00
------	-------	-------

IGP CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY"

Bio - domaine de Joy , gros manseng

5.50	19.90	26.90
------	-------	-------

ROSÉ

IGP CÔTES DE PROVENCE "AMARYLLIS"

Bio - domaine Amaryllis , grenache, cinsault

-	-	23.50
---	---	-------

BULLES

PROSECCO TREVISO

5.90	31.90
------	-------

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT

-	59.90
---	-------

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	(25cl)	(50cl)
BLONDE PILLS "CROC BEER" (4,5°) Se boit comme du petit lait	3.00	5.00
IPA GALLIA (6°) "Still beers run deep" dixit Dr Dre	4.50	7.50
FISCHER DORELEI AMBRÉE (6,3°) Fischertrement bonne	4.50	7.50
BLONDE FORTE PÉLICAN (7,5°) Same same but different	4.90	7.90
MONACO	4.00	7.00
PICON	4.50	7.50
PANACHÉ	3.50	5.50

BIÈRES BOUTEILLE

BLONDE BIO - LES BRASSEURS DE LA JONTE	5.50
Sans gluten, assez leurrée et maltée avec des notes de fraises des bois	
AMBRÉE BIO - LES BRASSEURS DE LA JONTE	5.50
Notes torréfiées assez franches avec un houblonnage aromatique puissant.	
BLANCHE BIO - LES BRASSEURS DE LA JONTE	5.50
Légère amertume et notes houblonnées intenses.	
BRUNE BIO - LES BRASSEURS DE LA JONTE	5.50
Ronde avec des notes de cacao torréfié, avec une belle amertume.	
NEIPA BIO LES BRASSEURS DE LA JONTE	5.50
Une bière au nez houblonné très puissant, mais à la bouche aux notes fruitées de mangue accompagnant une légère amertume.	
HEINEKEN 0.0	5.00
Sans alcool la fête est plus folle	

SPIRITUEUX

WHISKY - JUSTE UN DOIGT - 3cl

JAMESON BLACK BARREL	8.00
BLENDÉD / IRISH : Boisé	
ABERLOUR 12 ANS	9.00
SINGLE MALT / SCOTCH : Fruité - Malté	
FUJI KIRIN	12.00
BLENDÉD / JAPON : Fruité	
ROZELIEURES TOURBÉ COLLECTION	11,50
SINGLE MALT / FRANCE : Fumé	

RHUM - POM-POM-POM - 3cl

ENGLISH HARBOUR 5 ANS	8.00
RON : Noix grillé - fruits tropicaux	
DOS MADERAS 5+5	9.00
SOLERA : Fruité - Épicé	
ANGOSTURA 1919	9.00
TRADITION ANGLAISE : Fumé - Vanillé	
MANUTEA	11.00
AGRICOLE / TAHITI : Boisé - Épicé	

SHOOTERS

Amour du Live	3.00	Tek feu	4.50
Kiss cool	3.00	Amour uif	4.50
Jamaica	3.00	Tek paf	4.50
After brunch	3.00	Chartreuse	5.00
Fresque Arrivé	3.00	B52	5.00
Luigi	3.50	C52	5.50
Shooter du moment	3.90	Jager	5.00
Pink family	4.00	Jager bomb	5.50
Madeleine	4.00		
Bonald Trump	4.00	Plateau de La team	35.00
Taubira	4.50	Plateau de flambés	45.00

GIN'TO & CLASSIQUES DIY

GIN TO DIY (3cl)

BEEFEATER DRY Agrumé / Poiruré	6.00
CANAIMA Herbacé / Poiruré	8.00
MALFY ROSA Agrumé	8.00
SANTA ANA Floral / Épicé (doux)	9.00
ETHICAL SPIRIT Herbacé / Vif	10.50
MARE Herbacé / Agrumé	10.50
MONKEY 47 Acidulé / Végétal	12.50

LES MIXERS

POUR GINS OU CLASSIQUES

TONIC FENTIMAN	1.50
Indian - Orange - Yuzu - Pamplemousse	
COCA -COLA	1.50
PERRIER	1.50
JUS	1.50
GINGER BEER	1.50

CLASSIQUES DIY

MARTINI (Bianco ou Rosso)	(3cl)	(5cl)
		7.00
GET 27		3.50
JÄGERMEISTER		3.50
VODKA WYBOROWA		3.50
RHUM HAVANA ESPECIAL		3.50
WHISKY BALLANTINE'S		3.50
JACK DANIEL'S		4.00
CHARTREUSE		8.00
RICARD		2.50
SUZE		6.00

SOFTS

CHAUD

AVANT 17H

ESPRESSO	1.50
ALLONGÉ	1.80
DOUBLE ESPRESSO	2.50
THÉ	3.50

FRAIS

COCA COLA (33cl)	3.90
COCA ZÉRO (33cl)	3.90
ORANGINA (25cl)	3.90
FUZE TEA	3.50
PERRIER	3.90
SAN PELLEGRINO (50cl)	4.50
VITTEL (50cl)	4.50
JUS DE POMME Bio (25cl)	3.70
JUS DE FRUITS ROUGES Bio (25cl)	3.70
JUS D'ABRICOT Bio (25cl)	3.70
JUS DE TOMATE Bio (25cl)	3.70
LIMONADE DE LA JONTE	3.90
GINGER BEER Leamo bio	4.50

MOCKTAILS

GIN TONIC "CEDERS" (3cl)	6.90
MOJITO ZÉRO	6.90
CAIPI CHATON ZÉRO	6.90

SUPPLÉMENTS

QUARTIERS CITRON VERT	0.30
------------------------------	-------------

FOOD DIY

CHAUD DEVANT

LE CALENDOS	14.90
Camembert artisanal rôti au four, pommes de terre et salade.	
BRUSCHETTA WILLIS	12.90
Tartine de pain artisanal, jambon cru artisanal, morbier de la fromagerie Chez Sylvain, sauce tomate et salade.	
LA PATATE FANFARONNE	9.90
Potatoes rôties , cheddar fondu, petits oignons frits.	

PLANCHES DIY

8 PORTIONS (2 pers.)	20.90
12 PORTIONS (3-4 pers)	29.90
5 PORTIONS + CAMEMBERT (2-3 pers)	26.90
5 PORTIONS + BRUSCHETTA (2-3 pers)	26.90
1/2 SAUCISSON TRANCHÉ PAR LA MAISON	8.50

SAUCISSON À LA PERCHE
JAMBON CRU ITALIEN
RILLETTE DU MOMENT
CHORIZO DOUX
COPPA IGP



COMTÉ
CANTAL
MORBIER
BRIE DE MEAUX
TOMME DE SAISON
CAMEMBERT + 10€

COOKIE CROCO 2.80