



BIENVENUE PETIT CHAT !

Ouvert 7/7 de 12:00 à 01:00

Cuisine de bistro et plats du jour

Du lundi au samedi de 12:00 à 14:00

Brunch le dimanche

Events, afterworks et pub tous les soirs

*Ici c'est comme à maison sauf
que tu ne fais pas la vaisselle*

DO IT YOURSELF

LES COCKTAILS DIY

*DIY, c'est toi qui pimpe ton cocktail ! Choisis la taille (eh eh),
choisis tes fruits, choisis ton alcool !*

MOJITO

Citrons verts pilés - menthe - sirop de sucre de canne -
Ron Havana Especial - Perrier
+ Purée de fruits au choix

Framboise - mangue - fruit de la passion

CAIPIRHINA

Citrons verts pilés - sirop de sucre de canne
+ Purée de fruits au choix

Framboise - mangue - fruit de la passion

+ Alcool au choix

Cachaça - vodka - rhum épicé - gin

MULE

Citrons verts pilés - ginger beer
+ Alcool au choix

Vodka - rhum - gin

SPRITZ

Prosecco, Perrier
+ Alcool au choix

Cinzano aperitivo - Limoncello - Liqueur de fleurs de sureau

VERRE

9.50

PICHET

équivalent à 5
verres, dont 1
offert !

38.00

DO YOUR GIN TO

Choisis ton gin...

BEEFEATER - London Dry - *Agrumé*

6.00

BOMBAY SAPPHIRE - London Dry - *Épicé et équilibré*

8.50

NORMINDIA PAMPLEMOUSSE - France - *Agrumé*

9.00

HAUTEFEUILLE POMME-SUREAU - France - *Frais & floral*

9.50

AVIATION - Dry - US - *Épicé et floral*

10.50

...et choisis ton tonic !

FENTIMANS TONIC

Classic : combava, citronnelle et genièvre

Japonais : agrume yuzu

Méditerranéen : orange de Valence, thym et citron

2.50

COCKTAILS

LES TWISTS

Les classiques revisités par la team

- NEGR'OLIVE** *Le Negroni du Live.* **9.90**
Gin Beefeater infusé à l'huile d'olive et au romarin, Amaro Santoni, Lillet blanc.
- RITA IS ON FIRE** *Et je la connais bien !* **10.90**
Tequila Sierra Blanco, Mezcal Coyote Noble, liqueur de piment maison, sirop de romarin maison, jus de citron vert, giurage pimenté.
- TINA COLADA** *Simply the best.* **10.90**
Rhum Havana 7 ans infusé à l'huile de coco, cordial d'ananas maison, glace à la pistache, pistaches concassées.
- TONKA SUTRA** *Si t'aimes le Pornstar, orgasme assuré.* **11.90**
Vodka Wyborowa infusée à la tonka et gousse de vanille, liqueur de passion et de fleurs asperules odorantes, blanc d'œuf, purée de passion, bitter.
- PALOMED'** *Comme une croisière d'été.* **11.90**
Tequila Sierra Blanco, Lillet rosé, liqueur de pamplemousse maison, tonic aux oranges de Valence, jus de citron vert.
- CHORI MARY** *Chaude comme la braise.* **11.90**
Vodka infusée au chorizo, infusion de pulpe de tomate maison, vinaigre de calamansi infusé à l'hibiscus, sauce piquante maison, chips de chorizo, persil.
- ESTRAGONE CLUB** *Estra bon !* **11.90**
Gin Beefeater, framboises pilées, coulis de rhubarbe, liqueur d'estragon maison, jus de citron vert, eau de burrata.
- PEACH ON THE STREET** *But sex on the beach.* **11.90**
Vodka Wyborowa, Lillet rosé, nectar de pêche Marcel Bio, infusion d'hibiscus maison aux écorces d'agrumes, liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, basilic frais.

VINS

ROUGE

AOP CÔTES DU RHÔNE "LA DEVÈZE"

Bio - domaine de Dionysos - grenache, syrah, mourvèdre, carignan - **TANIQUE**

VERRE

5.50

POT

19.50

BOUTEILLE

25.50

AOP ST-NICOLAS DE BOURGUEIL

"Les petits grains"

Bio - Frédéric Mabileau- Cabernet Franc - **FRUITÉ**

6.50

23.50

30.50

AOP PIC SAINT LOUP "NOBILIS" ♥

Bio - château Lascours - syrah, mourvèdre, grenache - **ÉQUILIBRÉ**

7.50

25.50

35.50

BLANC

IGP GARD «LES SOURCES DE LA MARINE»

Raisonné - vermentino, grenache - **FRUITÉ**

4.90

15.90

21.90

IGP BOURGOGNE «LES VIELLES VIGNES»

Bio - domaine Tripog - chardonnay - **VIF**

7.50

25.50

35.50

IGP CÔTES DE GASCogne

"LE JOYAU DE JOY"

Bio - domaine de Joy - gros manseng - **MËLLEUX**

6.50

23.50

30.50

ROSÉ

IGP CÔTES DE PROVENCE

"AMARYLLIS"

Bio - domaine Amaryllis, grenache, cinsault

6.50

23.50

30.50

ÇA BULLE ?

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT (75cl)

69.00

BIÈRES

Et l'happy hour tous les jours jusqu'à 20:00 ! (même le dimanche si si)

BIÈRES PRESSION

	(25cl)	(50cl)
BLONDE PILLS "KITTEN BEER" (4,2°) Se boit comme du petit lait	4.00	6.00
IPA GALLIA WEST COAST IPA (6°) ♥ Fine pétillance et amertume "Still beers run deep" dixit Dr Dre	5.00	8.00
GALLIA PANTINCIFIC (4.5°) Entre une blanche et une neipa. L'éphémère ! Plaisir estival entre une blanche et une neipa. (Une neipanche finalement)	5.00	8.00
BLONDE FORTE PÉLICAN (7,5°) Toute la générosité et l'intensité des bières du Nord.	5.00	8.00

LA SÉLECTION SPÉCIALE

	(33cl)
LA BLONDE BRASSERIE DU MONT BLANC Sans gluten et avec amour	7.90
LA BLEUE MYRTILLE BRASSERIE DU MONT BLANC Sans gluten et fruitée	7.90
LA THOU (Blanche) BRASSERIE RIVIERE D'AIN Artisanale, locale et championne du monde	6.90
MIRAGE - HOPPY PALE ALE BRASSERIE PINK SUN Sans alcool - Équilibrée, désaltérante, dégage des notes de fruits tropicaux et agrumes.	7.90
GREEN RAY - WEST COAST IPA BRASSERIE PINK SUN Sans alcool - Notes intenses d'agrumes et belle amertume.	7.90
CIDRE FILS DE POMME ♥	7.90

SOFTS

CHAUD

EXPRESSO	2.00
ALLONGÉ	2.20
DOUBLE ESPRESSO	3.50
THÉ	4.00
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCINO / LATTE	4.50

FRAIS

SIROP KIDS MOINS DE 12 ANS (25cl)	3.00
COCA COLA (33cl)	4.00
COCA ZÉRO (33cl)	4.00
PERRIER (33cl)	4.00
VITTEL (25cl)	4.00
JUS BIO : POMME, PÊCHE, TOMATE, ABRICOT (25cl)	4.00
LIMONADES LEMONAID : CITRON VERT ou PASSION (33cl)	4.70
MATÉ Charitea Bio (33cl)	4.70
GINGER BEER Leamo bio (33cl)	4.70
THÉ NOIR GLACÉ CITRON Charitea bio (33cl)	4.70
INFUSION MENTHE - PASSION SANS SUCRE - Charitea bio (33cl)	4.70
VITTEL (1L)	8.50
SAN PELLEGRINO (1L)	8.50
Supplément sirop	0.30
Quartier de citron vert	0.50

LES MOCKTAILS

SPRITZTEASE <i>Il se dénuide pour mieux se dévoiler.</i> Bitter sans alcool, tonic Fentimans, Perrier.	7.90
GYM AND TONIC <i>Pour ne pas louper la séance de demain matin.</i> Gin Beefeater zéro, tonic Fentimans au yuzu, quartiers de citrons verts.	7.90
CAIPIRIEN, NAH ! <i>Celui qui dit qui l'est !</i> Rhum Sober sans alcool, purée de passion, purée de mangue, citrons verts pilés, limonade.	8.50
PEANUT BLINDER <i>À en briser les noix.</i> Amaretto sans alcool, sirop de cacahuètes maison, café, mousser uegan	8.90
FAUXJITO <i>Il a tout du vrai, les souvenirs en plus.</i> Rhum Sober sans alcool, citrons verts et menthe pilée, purée de passion, Perrier, jus de pommes.	8.90

ON NE JUGE JAMAIS PERSONNE, T'AS DE AUSSI DE BONS COCKTAILS EN PAGE COCKTAILS :)

SPIRITUEUX

CLASSIQUES - LES PREF'

Limoncello	6.00
Get 27	6.00
Liqueur de menthe blanche Vedrenne	6.00
Double ricard	6.00
Chartreuse verte	9.00
Mezcal Noble Coyote	9.00

WHISKY - JUSTE UN DOIGT

Ballantines - Scotch - vif	6.00
4 roses - Bourbon - fruité	8.00
Aberlour 10 ans - Scotch - Single malt - mallé	9.00
Akashi - Japon - fruité	10.50
Rozelieures - France - tourbé	12.00

RHUM - POM-POM-POM

Havana Especial - Ron - Cuba	6.00
Kraken - Dark rhum - Trinidad et tobago - vanillé	8.50
Angostura 7 ans - Tradition Anglaise - pâtissier	8.50
Botran 15 - Solera - Guatemala - épicé	9.00
HSE VSOP - Agricole - Martinique - fruité	9.00

TOP Perrier, Coca, Maté, Tonic Fentimans +2.50

SHOOTERS - BANG-BANG

Amour du Live 3.50
Rhum, jus de pommes, sirop de gingembre,
jus de citron vert

Kiss cool 3.50
Vodka, Curaçao, liqueur de menthe blanche

Aphrodisiaque 3.50
Gin, sirop de gingembre, jus de citron vert

Luigi 4.50
Get 27, Bailey's

Taubira 4.50
Rhum, liqueur de cerise, jus d'abricot, sirop de
châtaigne

Madeleine 4.50
Vodka Zoladkowa Coffee, Cointreau,
Amaretto, jus d'ananas

Tek feu 4.50
Tequila, liqueur de pêche, jus de
citron vert, liqueur de piment maison

B52 5.50
Kalhua, Bailey's, Cointreau

Tequila Patrón 6.00
Quartier de citron et sel

Chartreuse 6.00
On ne la présente plus !

Plateau de la team x10 35.00

3 Amour du Live
2 Kiss cool

2 Tek feu
3 Madeleine



LA GRIGNOT'

15:00 - 19:00 - après 23:00

LE 1/2 SAUCISSON TRANCHÉ PAR LA MAISON	7.50
SAINT-MARCELLIN ENTIER	7.50

À TOUTES HEURES

DUO VEGAN	5.90
Tartinade et tapenade maison, bâtonnets de crudités.	
COOKIE MAISON	2.90

PLANCHES

19:00 - 21:30

Choisis ta formule et tes ingrédients

LES FORMATS

5 PORTIONS + CROQUE-MONSIEUR	Croque-monsieur au pain aux céréales, crème aux échalotes et aux herbes façon boursin, jambon rostello, condiment aux herbes, gratiné au comté.	23.90
5 PORTIONS + BOL DE POTATOES	Les potatoes maison	22.90
5 PORTIONS + BURRATA		23.90
8 PORTIONS		20.90

LES CHOIX

Coppa

Chorizo

Saucisson

Jambon cru italien

Jambon cuit supérieur

Tapenade maison



Tomme de Savoie

Bleu de Gex

Morbier

Bûche de chèvre

Comté fruité

Tartinade maison

LES DESSERTS TOUT MAISON

Brownie aux noix et crème anglaise à la vanille de Madagascar	6.50
Cheesecake Basque au coulis de framboise	6.50

PLATS

19:00 - 22:30

Choisis ton plat

C'EST TOI LA PATATE idéal avec « le bon côté des choses » **9.90**

Potatoes au paprika, oignons frits, cheddar fondu, sauce fromage blanc aux herbes.

LOVE ME TENDERS (DE POULET) **9.90**

idéal avec « un peu de scrupule »

Aiguillettes croustillantes de suprême de poulet et ketchup de piquillos maison.

♥ **CROQUE-MONSIEUR BOURS'IN MAURICE** **10.90**

idéal avec « un peu de scrupule »

Croque-monsieur au pain aux céréales, crème aux échalotes et aux herbes façon boursin, jambon rostello, condiment aux herbes, gratiné au comté.

BURGER AVÉ CÉSAR **13.90**

idéal avec « la balance de l'été »

Pain artisanal, tenders de poulet, mayonnaise césar au parmesan, salade romaine, tomate.

BURGER VEGGIE LE PATRON **13.90**

idéal avec « la balance de l'été »

Pain artisanal, aubergine panée, mayonnaise césar au parmesan, salade romaine, tomate.

GROSSE BERTHA idéal avec « le bon côté des choses » **13.90**

Grosse burrata des pouilles (200g), réduction de balsamique, tomates cerises, graines de courge.

Choisis tes accompagnements

UN PEU DE SCRUPULE **3.00**

Pommes de terre paprika, sauce fromage blanc aux herbes et salade.

LA BALANCE DE L'ÉTÉ **3.00**

Pommes de terre paprika, sauce fromage blanc aux herbes et légumes d'été grillés.

LE BON CÔTÉ DES CHOSES **3.00**

Salade verte et légumes d'été grillés

← **Garde de la place pour les desserts maison !**

MIAM

FOOD