

## ***Bar à cocktail***

Pour célébrer l'arrivée du printemps et saluer notre voisin, le Jardin des Plantes, qui s'éveille doucement de son hibernation, Enzo et son équipe de bartenders ont choisi de mettre les plantes, les fleurs et les herbes à l'honneur. Ils ont imaginé une carte entièrement et uniquement dédiée au végétal.

Un véritable défi qu'ils ont relevé avec créativité pour surprendre vos papilles et vous faire découvrir des saveurs inattendues.

Dans ce menu : des cocktails qui sentent la fleur, qui goûtent le fruit, qui flirtent avec la vanille... et même un petit air iodé, histoire de vous faire voyager sans quitter le comptoir. Santé !

## **À partager**

Tous les jours de 17h à 23h

### **Pan con tomate & anchois de Cantabrie 12**

Pan con tomate & Cantabrian anchovies

### **Tarama maison 14**

Kimchi & sésame

Homemade Tarama, kimchi and sesame

### **Croquette de canard 17**

Gel à l'orange

Crispy duck croquette with orange gel

### **Accras de poissons 15**

Sauce tartare citronnée

Crispy fish accras, served with lemon-basil tartar sauce

### **Le croque « jeune homme » 19**

« The Young Men » Croque

### **Jambon noir de Bigorre 17**

Black Bigorre ham

### **Duo de fromages 13**

Et pâte de fruits maison

Cheese duo with homemade fruit paste

### **Toast de ricotta & légumes de saison 14**

Ricotta toast with seasonal vegetables

### **Notre cheeseburger & frites 21**

Our cheeseburger & french fries

## ***Vins au verre*** 12 CL

### ROUGES

- Bordeaux, 2019.** 11  
Domaine de l'Île Margaux, Des Îles Rouges.
- Crozes Hermitage, 2023.** 13  
Hugo & Pauline Villa
- AOP Bourgogne Pinot Noir, 2023.** 15  
Sylvain Pataille.

### BLANCS

- VDF Gamay blanc, 2023.** 9  
Domaine Labastitum, Pleine Lune.
- Cornhillac marsanne blanc, 2023.** 11  
Domaine Cecillon
- AOP Chablis, 2023.** 15  
Domaine Jean Dauvissat.

### ROSÉ

- Languedoc, 2024.** 9  
Pas de l'Escalette, Ze Rosé.

### BULLES

- Champagne, 2020.** 17  
Louise Brison, À l'Aube de la Côte des Bar.

## ***Bières***

- Coolangatta pression** 4° 33CL 8  
Australian Pale Ale en collaboration avec Gallia,  
brassée avec un blend de malts d'orge.
- Gallica East Machine** 5° 33CL 8  
NEPA au corps houblonné, douce amertume et notes de fruits exotiques.
- Gallia sans alcool** 0,33° 33CL 6  
Une IPA avec du corps, mais très peu d'alcool.

## Cocktails



### Jasmin pourpre 15

De la vodka parfumé au jasmin, des plantes aux saveurs de groseilles.

Un Sour fruité, et équilibré.

12 CL

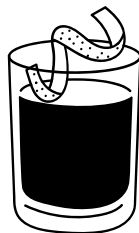


M

### Spicy Smash 15

Un gin basil smash revisité, spicy mais adouci grâce à un délicieux jus d'aloë vera.

12 CL



### Melil'old fashioned 15

Un cocktail au whisky, avec des notes vanillés et torréfiés, s'inspirant du fameux old fashioned.

8 CL



M

### Lolita 15

Un long drink frais, désaltérant, aux notes florale. Un bouquet de fleurs liquide à base de rhum.

15 CL

## Cocktails



### Salicornia Dirty 15

Un Dirty martini aux notes iodées, dans lequel se mêlent vodka et salicorne

10 CL



### Le provençale 15

White Negroni fumé, légèrement amer, aux notes de Provence, mêlant thym et alcool de cactus aux accents de tequila.

12 CL



M

### Le roi des forêts 15

Un bol d'air frais aux notes herbales et montagnardes, une liqueur de sapin, des bourgeons et des plantes.

15 CL



### Green Bloom 15

Un Gimlet revisité aux notes fraîches grâce à l'estragon qui se mêle à un gin infusé de plantes aux arômes d'agrumes.

8 CL

NOS COCKTAILS CLASSIQUES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

## ***Boissons fraîches***

### JUS PRESSÉS À FROID JUDY

<b>Elevate</b> Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma. 25CL	7
<b>Recover</b> Pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline. 25CL	7
<b>Cleanse</b> Ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif. 25CL	7
<b>Awaken</b> Poire, pomme, cannelle, citron. 25CL	7
<b>Shot</b> Fortify ou Rise 6CL	4,5

### BOISSONS FRAÎCHES

<b>Thé glacé maison</b> 33CL	8
Pêche et hibiscus.	
<b>Citronnade maison</b> 33CL	8
Citron pressé, gingembre, miel et sauge.	
<b>Arnold Palmer</b> 33CL	8
Moitié thé glacé, moitié citronnade.	
<b>Kombucha bio Archipel</b> 33CL	7
Figuier ou cassissier.	
<b>Limonade bio</b> 33CL	8
Écorces de citron bio.	
<b>Soda Énergisant bio</b> 33CL	8
Guajana, gingembre, macca.	
<b>Soda Sauvage bio</b> 33CL	8
Sureau, reine des prés, fleur de bruyère.	
<b>Soda Alpin bio</b> 33CL	8
Menthe, verveine, bourgeon de pin.	
<b>Cola bio Uma</b> 33CL	7
Rond et caramélisé.	
<b>Eau pétillante microfiltrée</b>	5
De chez Aquachiara, à volonté.	

## ***Shop***



### **Tee-shirt**

En coton bio.

30 €

### **Sweat**

En coton bio

49 €

**ACCORDE-MOI CETTE DANSE.**

CAFÉ BONHEUR  
RESTAURANT

JOUR ET NUIT  
OUVERT  
TOUS LES JOURS

*bibie*

CAVE À VIN  
BAR À COCKTAIL

**7, RUE LACÉPÈDE - 75005, PARIS**