

BAR À COCKTAIL.

Inspirée par l'architecture néo-rétro
du Jardin de Verre, cette carte rend
hommage aux saveurs d'antan en les
réinterprétant avec audace.

Chaque cocktail mêle ingrédients
oubliés et touches contemporaines,
pour une expérience à savourer
le sourire aux lèvres. Cheers !

À PARTAGER.

TOUS LES JOURS DE 18H À 23H

Légumes lacto-fermentés

9

Fermentés sur place, croquants, acidulés, pleins de saveurs et de bienfaits naturels.

House-made lacto-fermented vegetables, crisp, tangy, and full of natural goodness.

Jambon cul noir de chez Pierre

16

Jambon kintoa AOP, affiné 20 mois minimum.

Cul noir ham from Pierre, Kintoa AOP, matured for at least 20 months.

Broccoletti en tempura végétarien et sans gluten

15

Crème légère sauce chili-bibie.

Broccoletti tempura, light cream and chili-bibie sauce.

Caviar Baeri français

60

Pommes pailles croustillantes, crème ciboulette. Shot de vodka +11€.

French Baeri caviar, crispy straw potatoes and chive cream. Vodka shot +11 €.

Duo de fromages

14

Salade et pâte de fruits maison.

Cheese duo, served with salad and homemade fruit paste.

Reuben Sandwich

14

Pastrami, choucroute et moutarde de dijon.

Reuben Sandwich, pastrami, sauerkraut and Dijon mustard.

Frites maison

8

Classiques ou rock'n salt.

Homemade fries, classic or rock'n salt.

VINS AU VERRE. 12 CL

BULLES

Pétillant naturel 11

Pétillant naturel, Marc Delienne.

Champagne, 2019. 17

Louise Brison, À l'Aube de la Côte des Bar.

BLANCS

VDF, 2023. 11

Terre d'Imaginaire, Feu Follet.

AOP Sancerre, 2022. 13

Domaine Delaporte, Chavignol.

AOP Chablis, 2022. 15

Domaine de l'Enclos, À L'Ouest.

ROUGES

Beaujolais, 2023. 9

Domaine Saint-Cyr, La Galoche.

Crozes-Hermitage, 2023. 14

Laurent Combier, Cuvée Domaine.

AOP Bourgogne Pinot Noir, 2022. 15

Nicolas Morin, Les Écrivains.

AOP Châteauneuf-du-Pape, 2022. 17

Domaine Porte Rouge, Tradition.

ROSÉ

Languedoc, 2024. 9

Pas de l'Escalette, Ze Rosé.

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, 2024. 10

Hecht & Bannier, La Madeleine.

COCKTAILS.



Tout doucement 15

Vodka Cultiv infusée à la citronnelle,
matcha, coco, citron

Accord : coco torréfiée

12 CL



Minute supplémentaire 15

Shōchū de blé Bows,
tourbe, sésame, citron

Accord : nougat au sésame

10 CL



Besoin d'amour 15

Gin Baccae infusé au céleri,
pomme, méliot, citron, gazéifié

Accord : chips d'ortie

10 CL



Changer d'atmosphère 15

Rhum Hocbendock, passion, tonka,
émulsion de gingembre

Accord : honeycomb tonka

12 CL

NOS COCKTAILS CLASSIQUES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

COCKTAILS.



Tout simplement 16

Whisky chataigne Belle Gnôle, Cap Corse
rouge Mattei, bitter, bitter chocolat

Accord : panais grillé

10 CL



Envie de changer 16

Cognac, carotte, gingembre,
citron, émulsion de pain d'épices

Accord : pâte de fruit

15 CL



Remplacer l'habitude 15

Pastis de l'Ort, cacahuète,
lait d'amande, citron

Accord : pistache

10 CL



Je l'aime encore 14

Gentiane Cérès, liqueur d'agrumes
Baccae, citron, eau pétillante

Accord : gelée de fruit

12 CL

NOS COCKTAILS CLASSIQUES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

BOISSONS FRAÎCHES.

JUS PRESSÉS À FROID JUDY

Purify	Céleri, citron. 25 cL	7
Elevate	Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma. 25 cL	7
Recover	Pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline. 25 cL	7
Cleanse	Ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif. 25 cL	7
Glow	Fraise, pomme, citron. 25 cL	7
Shot	Fortify ou Rise 6 cL	4,5

BOISSONS FRAÎCHES

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

MOCKTAILS.



Je l'ai, je l'aime 11

Hibiscus, géranium rosat,
citron, eau pétillante

15 CL SANS ALCOOL



Mot d'amour 11

JNPR, pomme,
gingembre, citron

12 CL SANS ALCOOL

BIÈRES.

Bibeer pils à la pression 4,5° 33CL

8

Lager bio en collaboration avec Gallia,
brassée avec des levures de champagne.

Gallia East Machine 5° 33CL

8

NEPA au corps houblonné, douce amertume et notes de fruits exotiques.

Gallia sans alcool 0,3° 33CL

6

Une IPA avec du corps, mais très peu d'alcool.

ACCORDE-MOI CETTE DANSE.

CAFÉ BONHEUR
RESTAURANT

JOUR ET NUIT
OUVERT
TOUS LES JOURS

bibi

CAVE À VIN
BAR À COCKTAIL

7, RUE LACÉPÈDE - 75005, PARIS