

## 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 !

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS.  
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

# 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

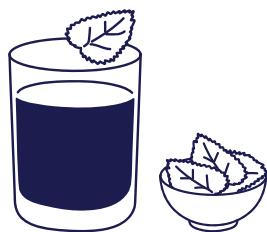


## Minute supplémentaire 15

Shōchū de blé Bows,  
tourbe, sésame, citron

*Accord : nougat au sésame*

10 CL



## Besoin d'amour 15

Gin Baccae infusé au céleri,  
pomme, mélilot, 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.

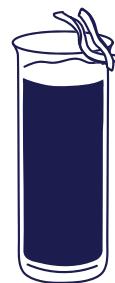


## Tout simplement 16

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

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

## BOISSONS FRAÎCHES

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

### Bibier 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 JOUR ET NUIT CAVE À VIN  
RESTAURANT OUVERT bistro BAR À COCKTAIL  
TOUS LES JOURS  
7, RUE LACÉPÈDE - 75005, PARIS