

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 22H30

Arrancini & tartare de truite

11

Crispy rice et Sauce Gochujang.

Crispy rice with Gochujang sauce.

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.

Tataki de canard fermier

12

Sauce rapportée des aventures du chef

Farm-raised duck tataki With a sauce inspired by the chef's adventures.

Faux-mage à tartiner végétan et sans gluten

13

Un tableau qui ne laisse personne indifférent

Spreadable faux-mage, a picture that leaves no one indifferent.

Croq d'hiver à la truffe

17

Pastrami, choux lacto-fermenté et sauce mornay à la truffe

Winter truffle croque With pastrami, fermented cabbage, and truffle Mornay sauce

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

Gamay blanc 2024. 11

Pleine lune, Labastatude.

AOP Sancerre, 2024. 13

Domaine Vacheron.

AOP Chablis, 2022. 15

Domaine Jean deauvissat, Héritage.

ROUGES

Beaujolais, 2023. 9

Domaine Saint-Cyr, La Galoche.

Crozes-Hermitage, 2023. 14

Laurent Combier, Cuvée Domaine.

AOP Bourgogne Pinot Noir, 2023. 15

Sylvain Pataille.

Bordeaux Saint Emilion grand cru, 2022. 17

Chateau Le Conte.

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 Hocabendock infusée à la citronnelle, matcha, coco, citron

Accord : coco torréfiée

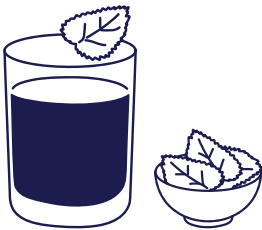


2 Minutes supplémentaires 15

Calvados Christian Drouin, vermouth à la pomme ABC, liqueur de noix et eau pétillante

Accord : Craquers au Roquefort

10 CL



Besoin d'amour 15

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

Accord : chips d'ortie

10 CL



Changer d'atmosphère 15

Rhum Hocabendock, 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 Dolin, bitter chocolat

Accord : Chocolat

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 La Jeanette, liqueur d'agrumes, Baccae, citron, eau pétillante

Accord : Fleur de sel

12 CL

NOS COCKTAILS CLASSIQUES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

BOISSONS FRAÎCHES.

JUS PRESSÉS À FROID JUDY

| | | |
|----------------|---|-----|
| Purify | Céliéri, 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 |
| Awaken | Poire, pomme, cannelle. 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 ALC00L



Mot d'amour 11

JNPR, pomme,
gingembre, citron

12 CL SANS ALC00L

BIÈRES.

Bibeer pils à la pression 4,5° 33CL

8

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

Gallia IPA West Coast 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

bibié

CAVE À VIN
BAR À COCKTAIL

7, RUE LACÉPÈDE - 75005, PARIS