

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, chou 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, mélilot, citron, gazéifié
Accord : chips d'ortie

10 CL



Changer d'atmosphère 15

Rhum Hocabendock, passion, tonka, émulsion de gingembre
Accord : honeycomb tonka

12 CL

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 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 |
| Awaken Poire, pomme, cannelle. 25 cL | 7 |
| Shot Fortify ou Rise 6 cL | 4,5 |

BOISSONS FRAÎCHES

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

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.

Bibber pils à la pression 4,5° 33CL

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

8

Gallia IPA West Coast 5° 33CL

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

8

Gallia sans alcool 0,3° 33CL

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

6

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