

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

Jambon Cul Noir de Bigorre 17

Cul Noir de Bigorre ham

Tataki de canard 14

Sauce teriyaki

Duck tataki with teriyaki sauce

Terrine maison de la belle Marion, confiture de vieux garçon 12

Farce à base de bœuf, porc et canard, confiture de fruits infusés au cognac

Stuffing made with beef, pork and duck, fruit jam infused with cognac

Broccoletti en tempura 15

Crème légère sauce chili-bibie

Broccoletti tempura, light cream and chili-bibie sauce

Tarama de la maison Caviari 13

Et katsuobushi

Caviari house tarama with katsuobushi

Cromesquis de jambon ibérique 11

Iberian ham cromesquis

Duo de fromages 13

Et pâte de fruits maison

Cheese duo with homemade fruit paste

Vins au verre ^{12 CL}

ROUGES

Bordeaux, 2019.

11

Domaine de l'Île Margaux, Des Îles Rouges.

AOP Bourgogne Pinot Noir, 2023.

15

Sylvain Pataille.

BLANCS

VDF Gamay blanc, 2023.

9

Domaine Labastitum, Pleine Lune.

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.

Cocktails

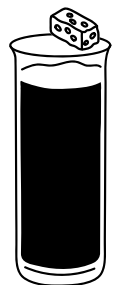


Tout doucement 15

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

Accord : coco torréfiée

12 CL



Deux minutes supplémentaires 15

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

Accord : roquefort

15 CL

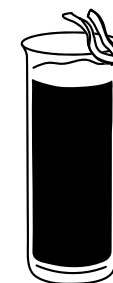


Tout simplement 16

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



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



Remplacer l'habitude 15

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

Accord : pistache

10 CL



Je l'aime encore 14

Gentiane Cérés, 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

Elevate Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma. 25 CL

Recover Pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline. 25 CL

Cleanse Ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif. 25 CL

Awaken Poire, pomme, cannelle, citron. 25 CL

Shot Fortify ou Rise 6 CL

BOISSONS FRAÎCHES

Thé glacé maison 33 CL

Pêche et hibiscus.

Citronnade maison 33 CL

Citron pressé, gingembre, miel et sauge.

Arnold Palmer 33 CL

Moitié thé glacé, moitié citronnade.

Kombucha bio Archipel 33 CL

Figuier ou cassissier.

Limonade bio 33 CL

Écorces de citron bio.

Soda Énergisant bio 33 CL

Guajana, gingembre, macca.

Soda Sauvage bio 33 CL

Sureau, reine des prés, fleur de bruyère.

Soda Alpin bio 33 CL

Menthe, verveine, bourgeon de pin.

Cola bio Uma 33 CL

Rond et caramélisé.

Eau pétillante microfiltrée

De chez Aquachiara, à volonté.

7

7

7

7

4,5

8

8

8

7

8

8

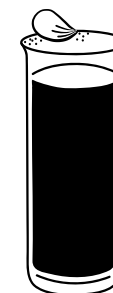
8

8

7

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

Coolangatta pression 4° 33CL

Australian Pale Ale en collaboration avec Gallia,
brassée avec un blend de malts d'orge.

8

Gallia East Machine 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