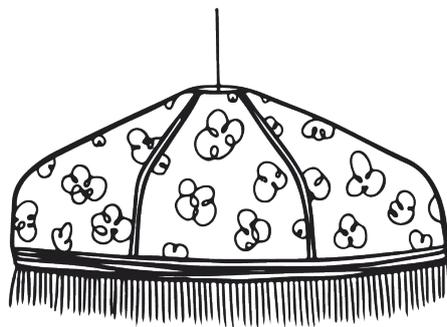


FOOD

*A partager, le chef vous recommande un minimum
de deux assiettes par personne*

Asperges vertes, houmous citron confit, pickles d'oignons rouges et noisettes	11
Saucisson à l'ail fumé, grenailles et sauce tartare	10
Tataki de bœuf, coriandre, fraises, noisettes et huile de noisette	12
Stracciatella de la Chevreuse, pistou mizuna	12
Terrine de campagne, cornichons et pickles	8
Ceviche de merlu, coco, citron vert, oignons rouges, piment et coriandre	13
Focadwich toasté, mortadelle de Bologne, fior di latte et pistou mizuna	14
Sorbet citron maison, vodka	12
Glace à la vanille maison, café frais, sarrasin (Supplément Bailey's +2)	9



COCKTAILS

Happy hour

Du dimanche au mercredi 17h - 22h

Du jeudi au samedi 17h - 20h

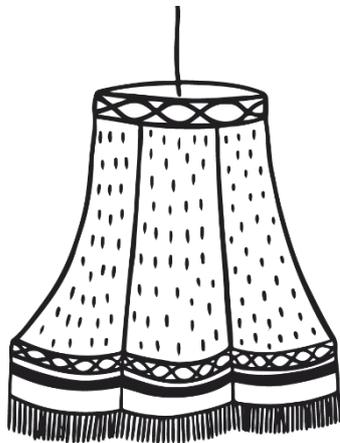
		HH
Le Musa (<i>Herbacé, acide, léger</i>)	10	8
Gin Lehmann, schrub de concombre, sirop d'épices, eau gazeuse, émulsion végétale		
Épices et tout ! (<i>Léger, pétillant et suave</i>)	10	8
Rhum, romarin, citron jaune, sirop d'épices, eau gazeuse		
Granny awards (<i>Léger, floral et acidulé</i>)	11	9
Vodka Lehmann, La Ina fino, cordial de pomme granny, basilic, citron		
Musanhattan (<i>Franc et gourmand</i>)	13	11
Whisky Lehmann « C'est la vie », vermouth infusé au cacao, sirop de cacao, bitter orange		
Mezcaliente (<i>Fumé, frais et herbacé</i>)	12	10
Mezcal, sorbet d'herbes, verjus		
Tonka fair (<i>Malté et onctueux</i>)	11	9
Whisky, citron confit, verjus, émulsion végétale, tonka		
Pourquoi tu Chipotle ? (<i>Puissant et piquant</i>)	13	11
Tequila infusé au café, liqueur de chipotle, citron vert, oléo saccharum, angostura		
Roro milk punch (<i>Gourmand et onctueux</i>)	11	9
Vodka Lehmann, Pineau des Charentes, miel infusé au thé chaï, verjus, tonic, émulsion végétale		
Cold brew Martini (<i>Gourmand, onctueux et corsé</i>)	11	9
Vodka Lehmann, algebra, cold brew, vanille, cacao		
Aperitivo Spritz (<i>Frais, pétillant et herbacé</i>)	10	8
Aperitivo artisanal, vin effervescent français, eau gazeuse		
Strawberry Negroni (<i>Amer, fruité et puissant</i>)	11	9
Gin Lehmann, Bitter, Vermouth rouge, Balsamique, fraises		
Les Classiques	11	9
Mojito, Margarita, Moscow mule...		



BIERES

Happy hour 18h - 20h

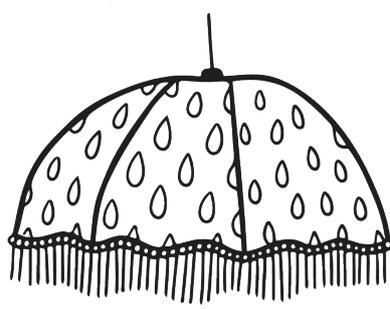
Bière pression	25cl	50cl	HH
Musa Beer Pils légère et désaltérante / 4,9°	4,5	7	5,5
Indigo IPA amère houblonnée et maltée / 6,5°	5,5	9	
Maisel Pale ale fraîche et fruitée / 5,2°	5,5	8	
Blanche des neiges Blanche Witbier, fraîche et acide / 4,9°	4,5	8	6,5
Bière bouteille & cidre			33cl
Métro Mambo Witbier fruitée et acidulée / 4,8°			8
Bang Bang Bière sans alcool, séduisantes notes d'agrumes			6,5
Appie Cidre bio, extra brut robuste et tannique / 6,5°			7,5



SOFT

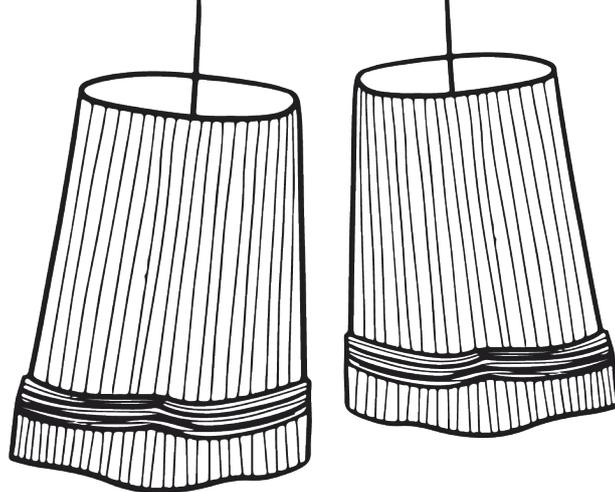
Happy hour 18h - 20h

Cocktails sans alcool	25cl	50cl	HH
Apple en absence Pomme granny, citron basilic, eau gazeuse	7,5	10	7,5
Épices et presque tout ! Pomme, romarin, citron jaune, sirop d'épices, eau gazeuse	7,5	10	7,5
Soft			33cl
Le détox maison Recette du moment			7
Pop maté Boisson pétillante à base de maté bio			6,5
Jus Alain Millat Selon arrivage			6,5
Sodas Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger beer			5,5



VINS

Rouges	12,5cl	50cl
La gascogne , Brumont, IGP Côtes de gascogne 2020 (HVE)	5	18
	12,5cl	75cl
Cinsault , Vignerons de Camplong, 2022 (NAT)	6	32
Augustin , Domaine Barreau, AOP Gaillac 2021 (HVE)	6	32
Cuvée Tradition , Château la Gravière, AOC Côtes de Bourg 2019		35
Born to be wine , Artisans partisans, VDF 2020 (NAT)		32
La goguette , Château Chenais, VDF 2020 (NAT)		35
Quadis , terra de quadis 2020		36
Cuvée de Serlan , Le Prieuré d'Arras, AOP Saint Joseph 2020		44
Santenay vieilles-vignes , Domaine Borgeot, AOC Santenay 2018		52
Blancs		
Miselle , Domaine Chevallier, IGP Côtes de Gascogne 2022	5,5	29
Anjou , Domaine des deux moulins, AOC Anjou, 2022 (BIO)	6,5	34
Clos de orfeuilles , Muscadet Sèvre et Maine 2022 (BIO)	5,5	31
Confluence , Domaine Nigri, Jurançon sec 2021 (BIO)		36
Cuvée de la Charmette , Domaine Chauveau, Pouilly fumé 2021		45
Rosé		
Cuvée de Lisa , Domaine des Lauribert, IGP Vaucluse 2021 (HVE)	5,5	29
Aurose , Bain de Midi, IGP Méditerranée 2021 (BIO)	6	32
Au bord de l'aube , Aurose, AOP Côtes de Provence 2021 (BIO)		39
Pétillants		
Dehu , Champagne		70
EPC , Champagne blanc de blanc		90



LES SHOOTERS

*Toutes nos préparations
sont faite maison*

	Par 2	Par 5	Par 10
Tonka fair Whisky, citron confit, verjus & tonka	12	25	45
Epices et tout ! Rhum, citron jaune & sirop d'épices	12	25	45
Le Musa Gin ou vodka, shrub de concombre, sirop d'épices	12	25	45
Mezcaliente Mezcal, sorbet d'herbes, verjus	14	30	55