



COMPTOIR **CUISINE**

# BOISSONS & PÂTISSERIES MAISON

## LES CLASSIQUES

Coupe Champagne Thiénot 12,5 cl	13.50
Coupe Champagne Rosé Thiénot 12,5 cl	15.80
Coupe de Prosecco 12,5 cl	8.00
Lillet Blanc ou Rouge 10 cl	8.50
Martini Rouge ou Blanc 12 cl	8.20
Pineau Beaulon, Blanc ou Rouge Beaulon 10 cl	8.20
Campari 12 cl	8.00
Ricard 2 cl	6.20
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	8.20
Suze 6 cl	6.20

## COCKTAILS\*

Virgin mojito	10.00
Aperol Spritz 20 cl	10.00
Mojito	14.00
Négroni 12 cl	12.00
Piña Colada	14.00
Kir Champagne 12 cl	13.00
Kir vin blanc 12 cl	8.00
Americano maison 12 cl	12.00

## BIÈRES

Heineken pression 25 cl	4.50
Heineken pression 50 cl	9.00
Bière blanche Hoegaarden 25 cl	4.50
Bière brooklyn east IPA 33 cl	6.20

## SOFTS

Abatilles Plate/Pétillante - Badoit rouge 33 cl	4.50
Fuze tea - Schweppes Tonic/Agrumes 25 cl	4.80
Coca-Cola/Zéro - Fanta orange - Sprite 33 cl	4.80
Sirop à l'eau - Water syrup	3.00
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat	
Diabolo	3.50

## JUS DE FRUITS & SMOOTHIES BIO

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot, pamplemousse 25 cl	4.80
Fruits pressés - orange ou citron 20 cl	6.80
Smoothie Ananas - Banane	6.80
Smoothie Mangue - Passion	6.80



## THÉS

Earl Grey, Ceylan	5.50
Fruits rouges	5.50
Rooibos	5.50
Vert nature, vert menthe, vert jasmin	5.50

## CAFÉS (NESPRESSO)

Expresso, décaféiné	2.80
Nespresso Brésil	3.00
Nespresso Lungo	2.80
Expresso Macchiato	3.00
Cappuccino	6.00
Latte ou Iced Macchiato	6.40
Iced Expresso	6.40
Café Viennois	5.90

## CHOCOLAT

Iced chocolat	6.00
Chocolat viennois	6.20

## PÂTISSERIE MAISON - *HOMEMADE PASTRY*

Gâteau du pâtissier - Pastry chef's cake	5.00
Tarte aux fruits de saison - Seasonal fruit tart	5.50
Mølleux chocolat - Chocolate cake	5.50
Chou chocolat - Chocolate in choux pastry	5.00
Cookies - Cake	3.50
Canelé - Canele / Madeleine - Madeleine	2.80
Cheesecake	5.00

### PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maitre restaurateur depuis le 18 avril 2014

\* Consultez notre carte de whiskies, rhums, tequilas, vodkas & gins.