

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Oasis Bière 4,8°	3,5	6.
Bière du moment	4.	7.
Cadette tropical blast Ipa 6°	4,5	7.
Chouffe 8°	4,5	7.
Triple Lefort 8,8°	4,5	7.
Blanche Witte Kerk 5°	4.	7.
Red Petrus 8,5°	4.	7.



BIÈRE BOUTEILLE

	25cl
Jupiler sans alcool	5.
Liefmans on the Rock 3,8°	5.



CHAMPAGNES

	75cl
Champagne du moment	55.
Deuz	90.

APÉRITIFS

Coupe de Prosecco (12,5cl)	7,5
Ricard simple (2cl)	3.
Martini Rouge/Blanc (6cl)	7.

WHISKY

	4cl
Jameson	7.
Jack Daniel's	7.
Chivas Régal 12 ans	9.
Caol Ila	12.

CIDRES

	33cl
Cidre Sassy brut	6.
Cidre Sassy rosé	6,5

RHUM DÉGUSTATION

	4cl
Bacardi 4 ans	6.
Bacardi 3 ans	8.
Ron Santa Teresa	12.

EAUX

	25cl	50cl	100cl
St Amand plate	4.	5.	
St Amand pétillante	4.	5.	
1/4 Vittel	3.		

GET 27

	6cl
Verre de Get 27	6.



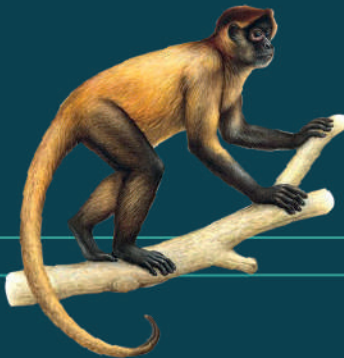
SOFTS

	25cl	33cl
Coca, Coca zero, Perrier		3,8
Orangina, Schwepps, Schwepps Agrume, Fuze tea, Oasis Tropical, Énergisant, Limonade et Diabolo	3,8	



JUS DE FRUITS

	25cl
Tomate	3,8
Orange	3,8
ACE	3,8
Pomme	3,8
Abricot	3,8
Ananas	3,8



BOISSONS CHAUDES

Thé Kusmi Tea	3,8
Café au lait	3,8
Expresso	2.
Double Expresso	3.
Lungo	2,4
Latte macchiato	3,8
Capuccino	3,8
Chocolat chaud	3,8
Lait chaud	2.

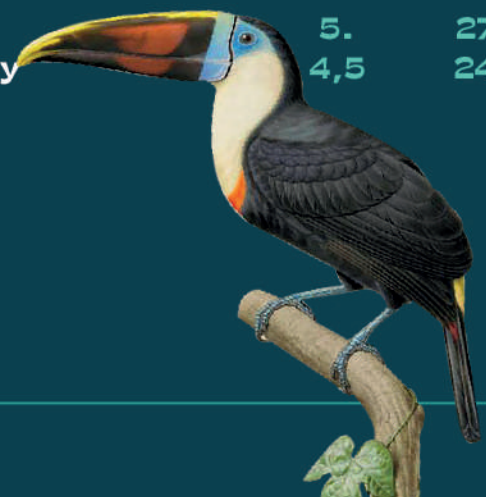
Supplément chantilly

1.

Supplément lait d'amande 0,5

VINS

	12,5cl	75cl
● IGP Pays d'Oc gris blanc	4,5	25.
● AOC Côte de provence	7,5	40.
● La quille AOP Bordeaux Graves	7,5	40.
● Côte du Rhône AOP, Maison Chapoutier, Anne-Sophie Pic & Chapoutier	6.	34.
● El Chocolatero, vin Espagnol de Lionel Osmin	5.	27.
● IGP Ile de Beauté, Pinot noir de chez Barton & Guestier	4,5	24.
● Val de Loire Anjou AOP, Domaines les Hardières, Les Petits Gars, BIO 7	7,5	40.
● IGP comté Tolosan Cité Orientale de Lionel Osmin	6.	34.
● IGP Côte de Gascogne Uby	5.	27.
● Le Penfolds, vin Australien, Chardonnay	4,5	24.
● Vin rosé ● Vin rouge ● Vin blanc		



Mentions obligatoires :

- AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
- IGP : Indication Géographique Protégée

Tarifs TTC, Service compris