

# TIC & TAC

NOS COCKTAILS CRÉATION SONT CONÇUS POUR METTRE EN VALEUR NOS LIQUEURS MAISON FABRIQUÉES PAR NOS SOINS. CES LIQUEURS TITRENT À 20° ET SONT MOINS SUCRÉES QUE LES LIQUEURS INDUSTRIELLES.

## COCKTAILS CRÉATION

### LE TIC TONIC

*Tic & Tac concombre, gin, jus de citron vert, tonic, baie de genièvre*

### LE MAGUEY

*Tic & Tac gingembre, Mezcal, jus de citron vert, jus de goyave*

### MARRERO COFFEE

*Tic & Tac café, Kahlúa, jus d'ananas, purée de coco, fève tonka*

### LE BASIL'SCOTT

*Tic & Tac basilic, Whisky, jus de citron vert, sirop de pêche, bitter rhubarbe, ginger beer*

### PAOLA

*Tic & Tac litchi, gin, miel de fleur, jus de pamplemousse, limonade*

### LE TROPICAL MILKSHAKE

*Tic & Tac vanille, rhum, jus de passion, jus de citron vert, purée de coco, bitter cacao, ginger beer*

### LE GENETUS

*Tic & Tac eucalyptus, Génépi, jus de citron vert, sucre de canne, Perrier*

### PEAR FLOWER MARTINI

*Tic & Tac poire, prosecco, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau, jus de pomme, coriandre fraîche*

### LE TARAELA

*Tic & Tac vanille, pisco, jus de passion, bitter cacao, fève tonka*

### ADONIS

*Tic & Tac rose, Tic & Tac basilic, gin, purée de fraise, jus de citron vert, bitter cerise, top Perrier*

### ORNATA

*Tic & Tac litchi, Tequila, jus de mangue, purée de yuzu, bitter orange, spray Mezcal, paprika saupoudré (décoration)*

AVANT 19H  
TOUS LES COCKTAILS À 8€

8  
10  
9.5  
9.5  
9  
10.5  
9  
9.5  
10.5

# TIC & TAC

## COCKTAILS CLASSIQUES

### SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

AVANT 19H  
TOUS LES COCKTAILS À 8€



8

### MOJITO

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier

9

### CUBA LIBRE

Rhum, citron vert, Coca-cola

9

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, sirop de grenade

9

### PIÑA COLADA

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

9

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

9

### MOJITO FRAISE

Rhum blanc, purée de fraise, citron vert, menthe, Perrier

9

### MOJITO PASSION

Rhum blanc, purée de passion, citron vert, menthe, Perrier

9

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier

6.5

### BAIE PÉPERE

Jus de cranberry, jus de citron vert, jus d'orange, sirop de violette

6.5

### DOUCEUR TROPICALE

Jus de pomme, jus de citron vert, jus d'ananas, purée de passion, Perrier

6.5

### MATCHA DÉTOX

Concombre frais, citron vert, sirop thé matcha, jus d'ananas, Perrier

7

# ⌚ TIC & TAC

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS JUSQU'À 19H

## BIÈRES PRESSION

DEMI/PINTE/HH

**BLONDE - MANGE SOIF - 4,9° - LA GRIHÈTE (26)**

3/5.5/5

*Une blonde douce et fruitée*

**BLANCHE - PIERRE DE LUNE - 4,6° - PLEINE LUNE (26)**

3.5/6.5/5.5

*Une blanche douce et aromatique avec des notes de citron*

**IPA - VUE SUR L'AMER - 3,8° - L'AGRIVOISE (07)**

4/7/6

*Une IPA houblonnée aux notes de litchis et de mangues*

**NEIPA - STEEL RIVER - 5,3° - SAPAUDIA (73)**

4/7/6

*Une bière aux arômes fruités intenses et légèrement amère*

SUPPLÉMENT PICON

0.5/1

## BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLES

33CL

5.50

**INVALID OATMEAL STOUT 6,4°**

*BRUNE - Nomade Brewery (69)*

**BARRICADE RAMPONNEAU 5°**

*AMBRÉE - La Canaille (42)*

*Fumée et légèrement pimentée*

**CERESIA 3,7°**

*FRUITÉE - Brasserie Le Duff (07)*

**BAD TRIPLE 8,6°**

*TRIPLE - Brasserie Barbaroux (43)*

**BISCANNA 5°**

*BLONDE - Brasserie du Pilat (42)*

*Aromatisée au CBD*

**CABIN FEVER 5°**

*IPA - Brasserie IBEX (74)*

**JUMP SOUR 5,3°**

*SOUR - Nomade Brewery (69)*

**AMBRÉE 5,5°**

*AMBRÉE - La Vieille Mule (26)*

**L'A CHA PEU 4,5°**

*BLONDE - Brasserie Stéphanoise (42)*

*Aromatisée au gingembre*

**CIDRE BRUT 5,5°**

*CIDRE BRUT - Le P'tit Fausset (22)*



# TIC & TAC

12CL ←



46CL  
↑

75CL  
↑

## VINS ROUGES

AOC CÔTES DU RHÔNE - DOMAINE SAINT CLAUDE 13,5° 3.5/12/-

*Vin charnu et gourmand en bouche, notes de fruits rouges*

AOP CÔTEAUX BOURGUIGNONS - CERISES D'ANTAN 12° -/-/24

*Gamay fruité et gourmand, vin de copains !*

AOP FAUGÈRES - LE GAILLARD BIO 13,5° AB -/-/26

*Nez épices, garrigue et viande fumée, bouche veloutée*

AOP CROZES-HERMITAGE - L'ESQUISSE BIO 12,8° AB -/-/38

*Nez violette et épices, vin élégant avec un final cacao*

## VINS BLANCS

IGP VIOGNER - VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE 13,5° 3.5/12/-

*Vin frais, à la fois floral et fruité*

IGP CÔTEAUX DU LANGUEDOC - LES SACRÉS 13° -/-/24

*floral et fruité, arômes pêche blanche et fruits exotiques*

IGP COTES DE GASCOGNE - BLANC MOELLEUX 12,5° -/-/25

*Belle robe aux reflets dorés, nez explosif sur les fruits exotiques*

AOP MÂCON-IGÉ - CLOS ST GERMAIN 12,5° -/-/30

*Nez agrumes, belle fraîcheur et bouche onctueuse*

## VINS ROSÉS

IGP VAUCLUSE 13,5° 3.5/12/-

*Vin rond et délicat, notes de fruits rouges*

AOP CÔTES DE PROVENCE - CAP DES PINS 13° -/-/22

*Nez fruité, vin souple et rond*

## PÉTILLANTS

DOC ITALIE - PROSECCO EXTRA-SEC CUVÉE SIGNATURE 11° 5/-/30

*Fines bulles, notes typiques du cépage italien Glera.*

CHAMPAGNE - VEUVE PELLETIER BRUT 12,5° -/-/60

*Équilibré en bouche, parfums fruités.*

# ⌚ TIC & TAC

## LIQUEURS MAISON

3CL/6CL

### LIQUEUR MAISON BASILIC 20°

*Un côté herbacé et méditerranéen qui pourrait vous surprendre*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON CAFÉ 20°

*Un éveil gourmand invoquant des notes de capuccino*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON CANNELLE 20°

*La tonalité épicee, délicate au nez et puissante en bouche*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON CARAMEL 20°

*Le breuvage gourmand par excellence, accent sucré maîtrisé*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON CONCOMBRE 20°

*Le cucurbitacé le plus surprenant, une gorgée de fraîcheur*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON EUCALYPTUS 20°

*Se délecter en retrouvant l'air pur de la forêt*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON GINGEMBRE 20°

*Une saveur sagelement piquante et citronnée très plaisante*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON ROSE 20°

*Un assemblage oscillant entre un côté floral et estival*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON LITCHI 20°

*Un spiritueux puissant en bouche d'inspiration tropicale*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON POIRE 20°

*Loin de l'eau-de-vie, proche d'un elixir doux et fruité*

3.5/6

### LIQUEUR MAISON VANILLE 20°

*Une pépite irrésistible pour les amateurs d'exotisme*

3.5/6

# TIC & TAC

LES PRIX INCLUENT UN SOFT À LA DEMANDE DU CLIENT

## GIN 4CL

BEEFHEATER 40°	7
CITADELLE 44°	8
G'VINE 40°	9
BRICK GIN BIO 40°	9
THE BOTANIST 46°	9
PINK PRALINE 🇫🇷 43°	9
BROCKMANS 40°	10
MONKEY 47 47°	11

## VODKA 4CL

WYBOROWA 37,5°	7
STOLICHNAYA RED 40°	7
PARTISAN GREEN 40°	8
KETEL ONE 40°	9

## ANISÉ 2CL

RICARD 45°	3
12/12 ST-TROPEZ 45°	3.5
ANIS DES GONES 🇫🇷 45°	4

## RHUM 4CL

HAVANA BLANC/AMBRÉ 40°	7
MACA SPICED 40°	8
BUMBU 40°	9
SANTA TERESA 40°	9
DIPLOMATICO 40°	9
COPALI CACAO BIO 44°	9
LA HECHICERA 40°	9

## WHISKY 4CL

CLAN CAMPBELL 40°	7
JACK DANIEL'S 40°	8
MONKEY SHOULDER 40°	9
WH IRL SEXTON 40°	9
FONTAGARD CGNC 44°	10
SHINOBU MIZUNARA 43°	10

## TEQUILA 2CL

LOS TETILLAS 35°	3.5
MILAGRO SILVER 40°	4
MEZCAL VERDE 42°	4

# SOFTS

# TIC & TAC

SIROP 25CL

2.5

LIMONADE GARÇONS 25CL

3

THÉ GLACÉ MAISON 25CL

3.5

DIABOLO 25CL

3.5

PERRIER 33CL

3.5

FINE COLA CLASSIQUE, ZÉRO 33CL

3.5

GINGER BEER LA FRENCH 25CL

3.5

TONIC LA FRENCH 25CL

3.5

PÉTILLANT POMME BIO  25CL

4

LIMONADE HOUBLONNÉE BIO  25CL

4

LIMONADE AU CHANVRE BIO  25CL

4

LIMONADE ORANGE BIO  25CL

4

## JUS BISSARDON 25CL

3.5

LOIRE (42)  
JUS DE TOMATE  
NECTAR D'ABRICOT BERGERON

JUS DE POMME REINETTE  
NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE  
JUS DE POIRE

# TIC & TAC

## LIQUEURS ET APÉRITIFS 4CL

SUZE 15°

MARTINI (BLANC & ROUGE) 14,4°

ABSINTHE (2CL) 68°

GÉNÉPI CHERRY ROCHER 40°

CALVADOS 40°

GET 27 21°

BAILEYS 17°

LIMONCELLO 15°

AMARETTO 28°

KAHLÜA 16°

COINTREAU 40°

JÄGERMEISTER 35°

CHARTREUSE (VERTE & JAUNE) 55°-43°

ARQUEBUSE 43°

PISCO 40°

COGNAC 40°

ITALICUS 20°

# TIC & TAC

## LES PLANCHES

**ASSORTIMENT DE 3 TARTINADES - LES 2 FRÈRES TARTINÉS** 11

*Parfums selon arrivage, n'hésite pas à nous solliciter :)*

**ASSORTIMENT 3 FROMAGES RÉGIONAUX** 11

*Saint-Marcellin affiné IGP, Tomme de Savoie IGP et Fourme de Montbrison AOP, chutney figue*

**PLANCHE MIXTE RÉGIONALE** 16

*Assortiment des 3 fromages et du chutney figue avec du pâté en croûte Richelieu et de la rosette de Lyon tranchée sur place*

**LA COMPLÈTE RÉGIONALE** 22

*Assortiment des 3 fromage et du chutney figue avec les 2 charcuteries et les 3 tartinades*

**TERRINE DE PIERRE - LA CAMPAGNARDE 220G** 12

*Fabriquée à 200 mètres avec des produits honnêtes et sans conservateurs  
Servie avec du pain et des cornichons*

**TERRINE DE PIERRE - POIVRE SAUVAGE 220G** 12

*Fabriquée à 200 mètres avec des produits honnêtes et sans conservateurs  
Servie avec du pain et des cornichons*

**TERRINE DE PIERRE - PARFUM SAISONNIER 220G** 12

*Fabriquée à 200 mètres avec des produits honnêtes et sans conservateurs  
Servie avec du pain et des cornichons*

**SUIVEZ-NOUS !**

