

TIC & TAC

LA CARTE FOOD LES PLANCHES

ASSORTIMENT DE 3 TARTINADES - LE TEMPS DES OLIVIERS ✓ 11

Tapenade d'olives Kalamata, houmous au citron confit et tartinables de tomates séchées.

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX ✓ 11

Saint-Marcellin IGP, Tomme de Savoie IGP et Fourme de Montbrison AOP, chutney de figue, cornichons & noix.

PLANCHE MIXTE RÉGIONALE 16

Assortiment des 3 fromages et du chutney de figue avec du pâté en croûte drômois et de la véritable rosette de Lyon tranchée sur place, cornichons & noix.

PLANCHE COMPLÈTE RÉGIONALE 22

Assortiment des 3 fromages et du chutney de figue avec les 2 charcuteries et les 3 tartinades, cornichons & noix.

SAUCISSON

150G - Avec pain et cornichons



SAUCISSON HERBES DE PROVENCE 9

Les saucissons sont fabriqués dans la salaison Montserret qui a été créée il y a plus de 90 ans. Elle se trouve à Grézieu le Marché, au cœur des Monts du Lyonnais, terre noble et authentique par excellence.

LES TERRINES

180G - Avec pain et cornichons



RILLETTDE DE PORC, TERRINE DE CAMPAGNE AUX CÈPES OU TERRINE DE BOUDIN NOIR AUX POMMES 12

Créée en 1922 et portée pendant de nombreuses années aux Halles de Lyon Paul Bocuse par Colette Sibilia, figure incontournable de la gastronomie lyonnaise, la Maison Sibilia est reconnue au fil du temps comme l'une des meilleures charcuteries de Lyon.

TIC & TAC

LIQUEURS TIC & TAC

2CL/4CL

LIQUEUR BASILIC 17.5°

3.5/6

Un côté herbacé et méditerranéen qui pourrait vous surprendre

LIQUEUR CANNELLE 17.5°

3.5/6

La tonalité épicee, délicate au nez et puissante en bouche

LIQUEUR CONCOMBRE 17.5°

3.5/6

Le cucurbitacé le plus surprenant, une gorgée de fraîcheur

LIQUEUR GINGEMBRE 17.5°

3.5/6

Une saveur sagement piquante et citronnée très plaisante

LIQUEUR LITCHI 17.5°

3.5/6

Un spiritueux puissant en bouche d'inspiration tropicale

LIQUEUR POIRE 17.5°

3.5/6

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

LIQUEUR VANILLE 17.5°

3.5/6

Une pépite irrésistible pour les amateurs d'exotisme

TIC & TAC

*HAPPY HOUR TOUS LES JOURS JUSQU'À 19H (HH)

BIÈRES PRESSION

DEMI/PINTE/HH*

BLONDE - 4,2° - BRASSERIE JEAN LOUIS (26)

3.5/6/5

Une blonde rafraîchissante, aux saveurs délicatement maltées

BLANCHE - 4,5° - BRASSERIE DU PILAT (42)

4/7/6

Une blanche comme on les aime, légère et désaltérante

IPA - 5,8° - BRASSERIE SAPAUDIA (73)

4/7.5/6.5

Un corps malté laissant une amertume persistante et agréable

NEIPA - 5,8° - BRASSERIE IBEX (74)

4/7.5/6.5

Une bière aux arômes fruités intenses et légèrement amère

SUPPLÉMENT LIQUEUR TIC&TAC

2

SUPPLÉMENT PICON

1

BIÈRES ET CIDRES BOUTEILLES

33CL

INVALID OATMEAL STOUT 6,4°

STOUT - Nomade Brewery (69)

MAD MAX 5,5°

AMBREE - Brasserie du Pilat (42)

BARRICADE RAMPONNEAU 5°

JUMP SOUR 5,3°

AMBRÉE - La Canaille (42)

SOUR - Nomade Brewery (69)

Fumée et légèrement pimentée

EDMOND <0,5°

CERESIA 3,7°

BLONDE SANS ALCOOL - Edmond (42)

FRUITÉE - Brasserie Le Duff (07)

OTCHO HARD CIDER 8°

BAD TRIPLE 8,6°

CIDRE BRUT - Otcho 

TRIPLE - Brasserie Barbaroux (43)

CIDRE BRUT 5,5°

BISCANNA 5°

CIDRE BRUT - Le P'tit Fausset (22)

*BLONDE AU CHANVRE - Brasserie
du Pilat (42)*

TIC & TAC

NOS COCKTAILS CRÉATION SONT CONÇUS POUR METTRE EN VALEUR NOS LIQUEURS MAISON FABRIQUÉES PAR NOS SOINS. CES LIQUEURS TITRENT À 17.5° ET SONT MOINS SUCRÉES QUE LES LIQUEURS INDUSTRIELLES.



COCKTAILS CRÉATION

LE TIC TONIC 9



déclinable avec Tic & Tac basilic & litchi

Tic & Tac concombre, London Dry Gin, jus de citron vert, tonic, baies de genièvre

WHAT ELSE ? 10



Tic & Tac café, Vodka Pure Grain Triple Distilled, Baileys, café expresso, menthe fraîche, sucre de canne

OFRENDA 11



Tic & Tac litchi, Tequila Blanco, citron vert, jus de goyave, bitter angostura, falernum

PORNSTAR 11



Revisité par Tic & Tac

Tic & Tac vanille, Vodka Pure Grain Triple Distilled, jus de passion, purée de passion, jus de citron vert, prosecco

LE SLY 10.5



Tic & Tac romarin, London Dry Gin, jus de citron vert, jus d'orange, sirop de lavande, bitter orange, romarin frais flambé, spray de Mezcal

CORYMBIA 10.5



Tic & Tac eucalyptus, Rhum blanc 3 ans, jus de citron vert, purée de coco, sirop thé matcha, bitter rhubarbe, Perrier

LE MAGUEY 10



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

LE BASIL'SCOTT 10



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

OUTER BANKS 10.5



Tic & Tac vanille, Rhum blanc 3 ans, jus de passion, purée de coco, bitter cacao, ginger beer

PISCO PERA SOUR 10



Tic & Tac poire, Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, purée de yuzu, bitter angostura

ADONIS 10.5



Tic & Tac litchi, Tic & Tac basilic, London Dry Gin, purée de fraise, jus de citron vert, bitter cerise, Perrier

FRESH CREAMYNEL 10.5



Tic & Tac poivre, Génépi, jus de citron vert, jus de pomme, menthe, mousse de Génépi

TIC & TAC

COCKTAILS CLASSIQUES



SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

8



CUBA LIBRE

Rhum Ambré Especial, citron vert, Coca-cola

MOJITO

Fraise, coco, passion : supplément 0,5€

9



Rhum blanc 3 ans, menthe fraîche, sucre de canne (ou purée de fruit), citron vert, Perrier



TEQUILA SUNRISE

Tequila Blanco, jus d'orange, sirop de grenadine

PIÑA COLADA

Rhum blanc 3 ans, purée de coco, jus d'ananas

9



AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne, Angostura bitter

9



CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne



ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier

10



COSMOPOLITAN

Cointreau, Vodka Pure Grain Triple Distilled, jus de citron vert, jus de cranberry

D'autres classiques sont disponibles sur demande.

COCKTAILS SANS ALCOOL



DOUCEUR TROPICALE

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

7



VIRGIN MOJITO

Fraise, coco, passion : supplément 0,5€

7

Citron vert frais, menthe fraîche, sucre de canne (ou purée de fruit), Perrier



"GINTO" ZÉRO

Spiritueux premium sans alcool aux baies de genièvre & botaniques, tonic

7.5



"SPRITZ" ZÉRO

Bitter premium sans alcool orange amère gentiane & épices, sirop de citron, Perrier

7.5



VINS ROUGES

AOC CÔTES DU RHÔNE - DOMAINE SAINT CLAUDE 13,5° 4/13/-

Vin charnu et gourmand en bouche, notes de fruits rouges

AOP BROUILLY - ANDRÉ VONNIER 2023 13° -/-/24

Vin rond et fruité aux arômes de cerise et de framboise.

AOP CROZES-HERMITAGE - ROCHE BLONDÉS 2023 13° -/-/34

Vin structuré et équilibré offrant des arômes de fruits noirs et d'épices

VINS BLANCS

IGP VIOGNER - VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE 13,5° 4/13/-

Vin frais, à la fois floral et fruité

AOP BERGERAC - LA FLEUR DE MONDÉSIR 2023 13,5° -/-/20

Vin blanc moelleux et frais

BOURGOGNE ALIGOTÉ - VALENTIN VIGNOT 2023 12° -/-/25

Vin sec au nez expressif de fruits blancs et de saveurs finement citronnées

AOP MÂCON-IGÉ - CLOS ST GERMAIN 2022 12,5° -/-/30

Nez agrumes, belle fraîcheur et bouche onctueuse

VINS ROSÉS

IGP VAUCLUSE 13,5° 4/13/-

Vin rond et délicat, notes de fruits rouges

AOP CÔTES DE PROVENCE - CAP DES PINS 2022 13° -/-/22

Nez fruité, vin souple et rond

PÉTILLANTS

DOC ITALIE - PROSECCO 11° 5/-/25

Fines bulles, notes typiques du cépage italien Glera.

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

Equilibré en bouche, parfums fruités.

TIC & TAC

LES SANS ALCOOL

DEMI/PINTE

SIROP	2.5 / 4
LIMONADE	3 / 5
THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON	4 / 7
CITRONNADE MAISON	4 / 7
DIABOLO	3.5 / 6
GINGER BEER	3.5 / 6
TONIC	3.5 / 6
PERRIER 33CL	4
FINE COLA CLASSIQUE, ZÉRO 33CL	4
PÉTILLANT POMME BIO  25CL	4.5
LIMONADE AU CHANVRE BIO  25CL	4.5

JUS BISSARDON 25CL

LOIRE (42)

4.5

JUS DE TOMATE

NECTAR D'ABRICOT BERGERON

NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE

JUS DE POIRE

TIC & TAC

LES PRIX INCLUENT UN SOFT À LA DEMANDE DU CLIENT

LISTE NON-EXHAUSTIVE ! ON N'AVAIT PAS LA PLACE POUR TOUT LISTER ET ON ACHÈTE RÉGULIÈREMENT DE NOUVELLES BOUTEILLES... RAPPROCHE-TOI DU STAFF AU BESOIN ! 😊

GIN 4CL

BEEFEATER 40°

8

CITADELLE 44°

9

G'VINE 40°

9.5

BRICK GIN BIO 40°

9.5

THE BOTANIST 46°

9.5

GIN 3/8 47° 🌟

10

LA LOUISE GIN 42° 🇫🇷

10

SLOE GIN 25° 🇫🇷

10

MONKEY 47 47°

11

VODKA 4CL

WYBOROWA 37.5°

7.5

STOLICHNAYA RED 40°

8

PARTISAN GREEN 40°

8

KETEL ONE 40°

9

ANISÉS 2CL

RICARD 45°

3

12/12 ST-TROPEZ 45°

4

ANIS DES GONES 🇫🇷 45°

4

EUSKAL PASTIZA 🇪🇸 45°

4

RHUM 4CL

HAVANA BLANC/AMBRÉ 40°

8

RYOMA 40°

9

LA HECHICERA 40°

10

COLOMA 40°

10

MEZAN 40°

10

COPALLI CACAO BIO 44°

10

LA HECHICERA 40°

10

WHISKY 4CL

BALLANTINE'S 40°

8

JACK DANIEL'S 40°

8

MONKEY SHOULDER 40°

9

WH IRL SEXTON 40°

9.5

FONTAGARD CGNC 44°

10

SHINOBU MIZUNARA 43°

10

ALCOOLS/APÉRITIFS 4CL

SUZE 15°

5

MARTINI 14.4°

5

BAILEYS 17°

6

GET 27 17.9°

6

CHARTREUSE 55°

10