



## - Boissons -



### Boissons fraîches

Jus de fruits et nectars BIO - 25cl .....	5 €
Pomme - Orange - Pêche - Tomate	
Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Perrier - 33cl .....	4,5 €
Ice Tea Chai BIO - 33cl .....	5 €
Limonade artisanale BIO - 27,5cl .....	5 €
Schorle BIO (fruit et fines bulles) - 33cl .....	6 €
Menthe/Citron - Citron/Gingembre - Cassis - Rhubarbe	
Kombucha BIO - 33cl .....	6 €
Brut - Framboise	
Pop Maté BIO - 33cl .....	6 €
Original - Framboise	

### Boissons glacées

Milkshake* - Vanille ou Banane .....	6 € / 7 €
*base lait de vache ou soja	
Smoothie - Fraise-Banane ou Carotte-Tropical .....	6,5 €

### Boisson chaude

Café vanille ou caramel : + sirop MONIN vanille/caramel.....	4 €
Café Amaretto : + liqueur d'amande .....	5 €
Café "des îles" : + rhum ambré Cubain .....	6 €
Latte / Capuccino BIO .....	5 €
Chocolat chaud .....	5 €
Chocolat chaud "des îles" : + rhum ambré Cubain .....	8 €
Thé & Infusion BIO .....	4,5 €
Ceylan - Earl Grey - Vert Jasmin - Fruits rouges - Verveine	

### Les Vins

#### Rouge

Chinon BIO (13,5%) .....	6 € / 26 €
Montepulciano (13%) .....	6 € / 26 €

#### Blanc

Chardonnay BIO (13,5%) .....	6 € / 26 €
UBY N°3 (11,5%) .....	6 € / 26 €



#### Verre / Bouteille



### Les Bières

#### Pression



#### Demi / Pinte

Meteor (5%) - Blonde .....	4,5 € / 7,5 €
La bière Pils de Strasbourg, une valeur sûre	
White Nova (5,5%) - Blanche IPA .....	5 € / 8 €
Une bière hybride à l'amertume surprenante - Brasserie d'Orville	
Hoppy Pony (7%) - IPA .....	5 € / 8 €
Une IPA ambrée avec une belle amertume - Brasserie d'Orville	



Une brasserie artisanale française située en Ile-de-France. L'histoire de 2 frangins qui cultivent leur propre orge sur l'exploitation familiale pour produire des bières en circuit court "de la terre à la bouteille"

#### Bouteilles - 33cl

Floris, Belgian White Framboise (3,6%).....	6 €
Bière très désaltérante à la framboise	
Fat Dog, Brasserie d'Orville (8%) .....	6 €
Une triple d'inspiration belge, ronde et chaleureuse	
Cidre Brut Appie (4,7%) .....	6 €
Artisanal, français et 100% pur jus	
Ginger Beer Mona BIO .....	6 €
Peroni sans alcool .....	5 €
La Peroni des puristes	

### Les Apéros / Cocktails

Ricard .....	4 €
+ menthe / grenadine / orgeat (+0,5 €)	
Prosecco, verre 15cl .....	5 €
Suze Tonic .....	6 €
Gin'To .....	8 €
Spritz .....	9 €
Moscow / London / Dark Mule .....	9 €
Vodka / Gin / Rhum ambré + ginger beer	
Cognac Tonic .....	9 €
Rhum arrangé .....	8 €
Mangue-Passion / Banane-Cacao	



## - Food -

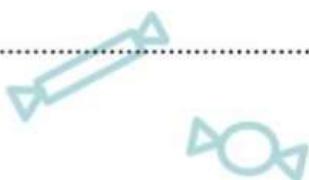
### La Bolinette (c'est un petit bol)

Bolinette salée ..... 3 €

Maïs grillés

Bolinette sucrée ..... 3 €

Bonbons



### À grignoter et/ou à partager

Les Tartinades - La pièces ou le trio ..... 5 € / 14 €

Tomates/Olives - Patates douces/Curry - Houmous

Panier de crudités ..... 5,5 €

Crudités du moment

Raviolis vapeur - 5 pièces ..... 6 €

Agneau - Oeuf/Ciboulette

Burrata ..... 9 €



" Parce qu'on adore manger, et surtout bien manger : nous travaillons avec les artisans du quartier (notamment de la rue des Martyrs) afin de vous proposer de la bonne tambouille"



### - Fonctionnement du bar -

Par personne : 5€ pour un accès aux jeux en illimité. 1 conso (food ou boisson) à renouveler toutes les 2h.

Amusez vous bien ! Le chauve qui rit.

NB : tous nos prix sont affichés en euros ttc



### Les planches de luxe

2/3 personnes : Charcuterie - Fromage - Mixte ..... 20 €

Artisans charcutiers et fromagers de la rue des Martyrs  
Sélection du moment



### Les Focaccias

Focaccia Jambon ..... 8 €

Jambon sec - tomates - straciatella/ricotta - roquette

Focaccia Mortadelle ..... 8.5 €

Mortadelle - straciatella/ricotta - pesto - roquette

Focaccia Veggie ..... 7 €

Tomates - mozza - roquette - huile d'olive

### Goûter - Desserts

Cookie ..... 4 €

Banana Bread ..... 3 €

Brownie ..... 4 €

Yaourt Granola ..... 5 €

Fromage blanc, muesli, miel



Mini Panettone ..... 4.5 €

Part de gâteau maison ..... 10 €

Un gros gâteau tout chocolat pour 2 (voir 3). Fait avec amour par une pâtissière du quartier