

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>KOMBUCHA* BIO FRAMBOISE</b> – 25 CL	5.50 €
par Archipel, à la pression	
<b>KÉFIR* BIO GINGEMBRE</b> – 25 CL	5.50 €
Par Labo du Moulin	
<b>GINGER BEER* BIO</b> – 25 CL	5.50 €
Par Gingeur	
<b>BADOIT</b> – 50 CL	4.50 €
<b>BADOIT</b> – 1 L	6.00 €
<b>ÉVIAN</b> – 75 CL	6.00 €
<b>COCA COLA</b> – 33 CL	4.50 €

## BIÈRE PRESSION

<b>ASAHI EXTRA DRY</b>	3.70€	7€
Blonde – 5°		
<b>ARME BLANCHE - PBC</b>	4.20€	7.90€
Blanche – 4,5°		
<b>EAST PARIS ALE - PBC</b>	4.70€	9€
Pale Ale – 4.9°		

*\*C'est toujours fermenté !*

*\*\*Vin naturel*

Tarifs TTC  
Service inclus

## VINS\* BIO

### ROUGES

<b>JU DE VIE</b> – FRUIT ROUGE	6€ • 28€
Grenache, marselan, merlot, mourvèdre	
Domaine de la Graveirette – VDF, Rhône – 2022 – 14,5°	
<b>BAGATELLE**</b> – TANIN LÉGER	8€ • 34€
Cabernet franc	
M. de la Tête Rouge- Saumur AOP, Loire – 2021 – 13°	
<b>BOB SINGLAR**</b> – FRUITÉ TRÈS NATURE	34€
Marselan, merlot, pinot noir, roussane	
Domaine de la Mongestine – VdF, Provence – 2022 – 12,3°	
<b>LES MERLES NOIRS **</b> – FRUIT FRAIS	35€
Merlot	
L'Île Rouge – VDF Bordeaux – 2023 – 13°	
<b>SOMNANBULE</b> – FRUITS MÛRS	38€
Cabernet franc, grolleau	
L'e Fief Noir – Anjou AOC – 2022 – 13°	
<b>CHÂTEAU LA ROQUE</b> – AMPLE & POIVRÉ	9€ • 45€
Grenache, mourvèdre, syrah	
Pic Saint Loup AOP, Languedoc – 2022 – 14°	
<b>LE SAUT MUCHIAU</b> – FRUIT ROUGE SOYEUX	59€
Pinot noir	
D. de la Monette – Mercurey AOC, Bourgogne – 2022 – 13,5°	

### BLANCS

<b>ORIGINE NATURE**</b> – FRUIT JAUNE SEC	6€ • 28€
Marsanne, Grenache Blanc et Gris, Viognier	
Domaine Chante Bise – VDF, Rhône – 2022 – 12,5°	
<b>C. DE LA BOURGONNAIS</b> – FRAIS & FRUITÉ	8€ • 38€
Melon de Bourgogne	
Les Vignes St Vincent – Muscadet AOC – 2022 – 12°	
<b>CHATEAU DE PASSAVANT</b> – MOELLEUX	9€ • 45€
Chenin	
AOC Coteaux du Layon – 2021 – 12°	
<b>AMPLITUDE</b> – FRUITÉ & MINÉRAL	45€
Chardonnay	
Domaine de Ribonnet – Comté Tolosan IGP– 2023 – 13,5°	
<b>LES CAILLOTES</b> – ROND & FRUITÉ	49€
Sauvignon blanc	
Domaine Dauny – Sancerre AOP – 2023 – 12,5°	



### ROSÉS

<b>FANTINE</b> – VIF & GOURMAND	6€ • 28€
Grenache	
Château Roubine – IGP Méditerranée – 2023 – 12°	
<b>PREMIUM</b> – MINÉRAL & FRUITÉ	32€
Grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, rolle, tibouren	
Château Roubine – Cru classé Côtes de Provence – 2022 – 12,5°	
<b>SYMPHONIE</b> – FRUIT BLANC AMPLE	49€
Grenache, cinsault, rolle	
M. Sainte Marguerite – AOC Côtes de Provence – 2022 – 13°	

### BULLES & ORANGE

<b>CA'SELVA</b> – SEC & VIF	7€ • 33€
Glera	
Prosecco DOC – Vénétie, Italie – SA – 11°	
<b>FREE MOUSSE</b> – TANIN LÉGER & FRUIT	8€ • 38€
Chenin, grolleau, cabernet franc	
M. la Tête Rouge – Pétillant Naturel – VDF, Loire – SA – 12,5°	
<b>CORAIL</b> – ROND & AGRUME	9€ • 45€
Sauvignon rose	
Château Roubine – VDF, Provence – Vin Orange – 2021 – 13°	

## COCKTAILS\*

**LUNE JAUNE** 11€  
Vodka, sirop de mangue lacto-fermentée, ginger beer, bitter

**YE OLD BLACK FOREST** 11€  
Rhum infusé à la cerise, bitter cacao, chocolat\* noir

**BITTER JAM** 11€  
Jameson, Campari, St Germain, marmelade, Perrier

**LITCHI FIZZBERRY** 10€  
Macération de litchi, kombucha framboise, Angostura

**ROSE DE VILLE** 13€  
Génépi, St Germain, kéfir gingembre, gingembre confit, lime

**CASSADY** 12€  
Gin, sirop de cassis lacto-fermenté, blanc d'oeuf, lime



Vous avez envie d'un classique ?  
N'hésitez pas, c'est sans doute possible !

## COCKTAILS SANS ALCOOL


**VIRGIN TONIC FIGUE** 11€  
"Gin" Ceder's, Tonic, fermentation de figues

**KÉFIR HUSH** 10€  
"Rhum" Lyre's, kéfir fruits rouge, citron vert

**STRAWBERRY ALARM COCKTAIL** 11€  
"Gin" Ceder's, sirop de fraises fermentées, blanc d'oeuf, citron

**ALMOST SPRITZ** 10€  
"Aperol" Lyres, Kombucha\* framboise, Perrier

## BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ**  
par Liperli, Paris 9ème 

**ESPRESSO / ALLONGÉ / AMÉRICANO** 2.50€ 4.50€

**CAFÉ CRÈME** 4.50€ 6€

**OPTION LAIT VÉGÉTAL** SUPP. 0.50€

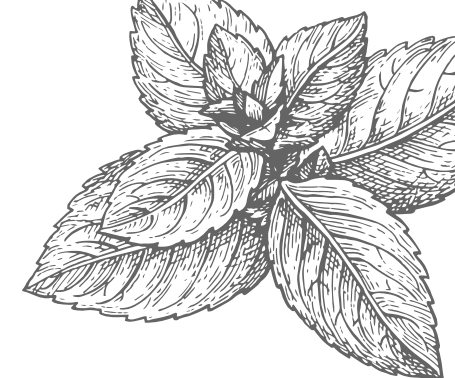
## THÉS & INFUSIONS

**YUNNAN PU ERH\*** 5.50 €  
Thé noir fermenté

**RED AYURVEDA** 5.50 €  
Rooibos\*, menthe, cannelle, fenouil, gingembre

**FORMOSE MILKY OOLONG\*** 6.50 €  
Thé bleu/vert semi-fermenté

\*C'est toujours fermenté !



## FERMENT BOISSONS

*En cuisine comme au bar, on  
utilise les saveurs de nos  
fermentations et on aime aussi  
mettre en valeur des produits  
consommés tous les jours sans  
savoir qu'ils sont fermentés.*

**HAPPY HOUR**  
**18H - 20H**

**COCKTAILS 9 €**  
**PINTES DE BIÈRE 6 €**  
**SODAS 4 €**

Tarifs TTC, service inclus