



le
FRIDGE





NOS COCKTAILS

SARAH Silverman

Gin, tomates cerises, sirop de thym,
Skins, citron et balsamique.

méditerranéen et salé

14

CHRIS Rock

Rhum infusé au pandan, ananas,
sirop de cannelle, citron et absinthe.

frais et herbacé

13

AMY Schumer

Cynar, sirop de miel, citron
et eau pétillante.

amer et désaltérant

11

KEVIN Hart

Vodka infusée au laurier,
St-Germain, sirop de concombre,
Chartreuse verte et blanc d'œuf.

herbacé et acidulé

12

EDDIE Murphy

Mezcal infusé à la verveine,
prosecco, oléo pamplemousse,
citron et liqueur de poire.

fruité et herbacé

13

ROBIN Williams

Purée de mangue, sirop de basilic,
verjus et eau pétillante au thym.

Sans alcool - végétal

8

JIM Carrey

Rhum, menthe fraîche, cidre rosé,
jus de citron et sirop de vanille.

mentholé et pétillant

12

WHOPPI Goldberg

Boukha, jus de pastèque, agave,
jus de citron et triple sec.

cocktail frozen - fruité

12

JERRY Seinfeld

Tequila, jus d'ananas, agave,
coriandre fraîche, bitter piment,
jus de citron et palo santo.

acidulé et boisé

14

DAVE Chapelle

Gin, framboise, Averna, citron,
liqueur de Marasquin et ginger beer.

doucement amer

13

RICHARD Pryor

Lillet rosé infusé au poivre Timut,
shrub de fraise et eau pétillante.

pétillant et fruité

12

ELLEN DeGeneres

Purée d'ananas, thé Exotic Party,
citron, shrub ananas et fève Tonka.

Sans alcool - exotique

8

BULLES

Champagnes

	12cl	75cl
TRADITION	9	49
Rémy Massin & Fils - Côte des Bar <i>Blanc de Noirs · Brut · Pinot Noir</i> GOURMAND - NOTES DE PRUNE, DE CERISE ET D'AGRUMES.		
PM.03 - GRAND CRU	-	69
Pertois Moriset - Côte des Blancs <i>Blanc de Blancs · Extra Brut · Chardonnay</i> DÉLICAT - NOTES DE FLEURS BLANCHES ET FINALE PÂTISSÈRE.		
		150cl
LES QUATRE TERROIRS - GRAND CRU	-	130
Pertois Moriset - Côte des blancs <i>Blanc de Blancs · Extra Brut · Chardonnay</i> MINÉRAL ET PROFOND - NOTES DE NOISETTES FRAÎCHES ET DE FRANGIPANE.		

VINS

Blancs

	12cl	75cl
CHARDONNAY	6	-
Domaine Éric Louis - Sancerrois VDF <i>VIF - NOTES DE PÊCHE, D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES.</i>		
L'ÉCHAPPÉE 2021	8	32
Le Fief Noir - Anjou <i>Chenin Blanc</i> VIBRANT, SALIN ET TROPICAL - NOTES DE POIRES ET D'ABRICOTS.		
LAS BROISHAS 2019	7	27
Le Bois Sacré - Jurançon <i>Gros Manseng</i> MOELLEUX ET ENSORCELANT - NOTES DE MARMELADE ET DE CITRON GIVRÉ.		
MON P'TIT PITHON 2021	-	29
Olivier Pithon - Côtes Catalanes <i>Grenache Gris · Grenache blanc · Maccabeu</i> FRAIS ET CROQUANT - NOTES DE FRUITS BLANCS.		
PRINTEMPS DES HIRONDELLES 2018	-	35
Domaine de Prapin - Côteaux-du-Lyonnais VDF <i>Viognier</i> ÉLÉGANT, MINÉRAL ET FLORAL - NOTES DE FRUITS DU VERGER.		
LE SCHLOUK 2018	-	39
Domaine Geschickt - Vin d'Alsace <i>Gewurztraminer · Riesling</i> SEC ET MINÉRAL - NOTES DE FLEURS DE SUREAU ET FINALE BOISÉE.		
CUVÉE TERROIR DE BÉRU 2017	-	44
Château de Béru - Chablis - Bourgogne <i>Chardonnay</i> PRÉCIEUX, TONIQUE ET MINÉRAL - NOTES DE FRUITS BLANCS ET D'AGRUMES.		
LES MONGES 2021	7.5	29
Domaine de la Mongestine - Côteaux d'Aix-en-Provence <i>FRAIS ET LÉGER - NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS BLANCS.</i>		

Rosé

Rouges

	12cl	75cl
PINOT NOIR	6	-
Domaine Eric Louis - Sancerrois VDF <i>CROQUANT ET SOUPLE - NOTES DE FRUITS ROUGES.</i>		
L'AFFIRMÉ 2019	7	27
Domaine de Brousse - AOP Gaillac <i>CHARNU ET FRIAND - NOTES DE PETITES BAIES ROUGES ET DE POIVRE NOIR.</i>		
CUVÉE X 2016	9	36
Château Massereau - Bordeaux <i>Cabernet Sauvignon · Merlot · Cabernec Franc</i> STRUCTURÉ ET SOUPLE - NOTES DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES DOUCES.		
BABIOLE 2021	-	34
Andrea Calek - Ardèche VDF <i>Syrah · Grenache · Merlot</i> BUCOLIQUE ET LÉGER - NOTES DE FRUITS ROUGES FRAIS.		
CROZES HERMITAGE 2020	-	39
Domaine Aléofane - Vallée du Rhône <i>Syrah</i> CHARPENTÉ ET FLEURI - NOTES D'ÉPICES ET DE FRAISES ÉCRASÉES.		
GRAVES 2012	-	47
Château Massereau - Bordeaux <i>Cabernet Sauvignon · Merlot · Cabernet Franc · Petit Verdot</i> STRUCTURE BOISÉE - NOTES DE FRUITS NOIRS CONFITS ET DE VANILLE.		
CÔTES D'AUXERRE 2018	-	49
Athénaïs de Béru - Bourgogne <i>Pinot Noir</i> ÉCLATANT ET FRAIS - TANINS PRÉCIEUX - NOTES DE POIVRE NOIR ET DE CERISE.		
L'ÉGLANTINE 2016	-	87
Ferraton Père & Fils - Côte Rôtie - Vallée du Rhône <i>Syrah</i> FINEMENT BOISÉ - NOTES DE CUIR, D'ÉPICES, DE VIOLETTE ET DE FRAMBOISES.		
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2017	-	165
Domaine Huguenot - Bourgogne <i>Pinot Noir</i> NOBLE - TANINS FONDUS - NOTES DE CERISES NOIRES, DE RÉGLISSE ET DE TABAC.		
Curiosités		
T'AS LES BULLES 2015 - PET' NAT'	-	35
Laurent Lebled - Touraine VDF <i>Menu Pineau · Macération</i> SEC, FRIAND ET FRAIS - NOTES DE POMME CUITE ET DE VANILLE.		
"WS" WINECK SCHLOSSBERG 2018 - VIN ORANGE	-	45
Domaine Geschickt - Alsace Grand Cru <i>Riesling · Macération 30 jours</i> SEC ET PUISSANT - NOTES DE POIVRE, D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES.		
QU'ILS SOIENT NATURES OU PLUS CONVENTIONNELS, TOUS NOS VINS SONT VEGAN FRIENDLY ET SANS PESTICIDES !		

BIÈRES

BAPBAP BRASSERIE ARTISANALE PARISIENNE

PRESSION	25cl	50cl
FAUBOURG PILSNER (4.5%)	5	9
CANOPIÉE IPA BIO (5.6%)	5	9
BOUTEILLES	33cl	
POIDS PLUME Session Pale Ale (3%)	7	
BLANC BEC Blanche (4,5%)	7	
<i>Cidres Sassy</i>	33cl	
LA SULFUREUSE Cidre rosé (3%)	6	
LE VERTUEUX Poiré (2.5%)	6	

BOISSONS *Fraîches*

SODAS		
COCA COLA, ZERO 33cl	6	
FUZETEA 25cl	6	
LONDON ESSENCE 25cl	6	
Ginger Beer, White Peach & Jasmine, Tonic Water, Ginger Ale.		
JUS		
JUS ALAIN MILLIAT 33cl	7	
Pomme Cox's, Pêche de Vigne, Abricot, Tomate.		
EAUX		
PLATE microfiltrée 50cl	3	
PÉTILLANTE microfiltrée 50cl	3	

BOISSONS *Chaudes*

EXPRESSO Le Tchic-Tchac - LeCase - Éthiopie	2.9
THÉS ET INFUSIONS KODAMA Bio	4.5



