



*le*  
FRIDGE



# NOS COCKTAILS

## **SARAH** *Silverman*

Vin blanc, sirop sarriette, perrier,  
et cordial framboise-hibiscus.

*fruité et pétillant*  
12

## **CHRIS** *Rock*

Gin, basilic, liqueur abricot-yuzu,  
Mezcal, sirop de miel et citron.

*végétal et acidulé*  
14

## **AMY** *Schumer*

Vodka, cordial rhubarbe-kaffir,  
St-Germain et citron.

*acidulé et fruité*  
14

## **KEVIN** *Hart*

Saké au céleri, sirop de camomille,  
poiré, verjus et solution saline.

*floral et mousseux*  
12

## **EDDIE** *Murphy*

Tequila, triple sec, oléo mangue,  
lime, piment oiseau et citron noir.

*pimenté et exotique*  
12

## **ROBIN** *Williams*

Martini Vibrante, sauge, citron,  
Tabasco, miel et ginger beer.

*herbacé et pétillant*  
8

## **JIM** *Carrey*

Rhum chocolat blanc, shiso,  
fève de tonka, citron et perrier.

*chocolaté et végétal*  
13

## **WHOOPI** *Goldberg*

Boukha, liqueur rhum chocolaté,  
ananas, coco, vanille et citron.

*exotique et gourmand*  
13

## **JERRY** *Seinfeld*

Rhum brun et agricole, ananas,  
fruit de la passion, orgeat et bitter.

*puissant et tropical*  
14

## **DAVE** *Chappelle*

St-Germain, meringue, prosecco,  
Gin et cordial framboise-hibiscus.

*onctueux et fruité*  
15

## **SACHA** *Baron Cohen*

Whisky infusé à la cacahuète, citron,  
solution saline et gelée de raisin.

*surprenant et fruité*  
13

## **ELLEN** *DeGeneres*

Ananas, pandan, cannelle,  
Pacific, citron et ginger ale.

*exotique et végétal*  
8

# BULLES

## Champagnes

### TRADITION BRUT

Rémy Massin & Fils, Côte des Bar

Blanc de Noirs · Pinot Noir

GOURMAND · NOTES DE PRUNE, DE CERISE ET D'AGRUMES.

12cl 75cl

11 59

### LES QUATRE TERROIRS EXTRA BRUT

Grand Cru – Pertois Moriset, Côte des Blancs

Blanc de Blancs · Chardonnay

MINÉRAL · NOTES DE NOISETTES FRAÎCHES ET DE FRANGIPANE.

75cl 150cl

79 150

## Prosecco

### PROSECCO EXTRA DRY

Martini – Piémont, Italie

Glera · Chardonnay · Pinot Noir

NOTES DE D'AGRUMES, DE POIRE ET DE PÊCHE.

12cl 75cl

7 -

# VINS

## Blancs

### CHARDONNAY

Domaine Éric Louis, Sancerrois VDF

VIF · NOTES DE PÊCHE, D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES.

12cl 75cl

7 -

### GEMINI 2021

Domaine Charles Hours, Jurançon demi-sec

Gros Manseng · Petit Manseng

TENDRE ET ENROBANT · NOTES EXOTIQUES ET FINE ACIDITÉ.

7,5 29

### L'ÉCHAPPÉE 2021

Le Fief Noir, Anjou

Chenin Blanc

VIBRANT, SALIN ET TROPICAL · NOTES DE POIRE ET D'ABRICOT.

9 36

### MON P'TIT PITHON 2022

Olivier Pithon, IGP Côtes Catalanes

Grenache gris · Grenache blanc · Maccabeu

FRAIS ET CROQUANT · NOTES DE FRUITS BLANCS.

- 29

### Y A PLUS QU'À

Kumpf & Meyer, Vin d'Alsace

Riesling · Pinot Auxerrois · Sylvaner

SEC ET MINÉRAL · NOTES FLORALES, DE CITRON ET DE MIEL.

- 36

### CHARDONNAY 2021

Domaine Felix Helix, Bourgogne

GÉNÉREUX · NOTES DE CITRON, DE POIRE ET DE BEURRE.

- 42

### TROESMES 2018

Chablis 1<sup>er</sup> Cru – Domaine d'Henri, Bourgogne

Chardonnay

DÉLICAT, SALIN ET MINÉRAL · NOTES CITRONNÉES ET FLEURIÉES.

- 52

## Rouges

### PINOT NOIR

Domaine Éric Louis, Sancerrois VDF

CROQUANT ET SOUPLE · NOTES DE FRUITS ROUGES.

12cl 75cl

7 -

### L'AFFIRMÉ 2019

Domaine de Brousse, AOP Gaillac

Duras

CHARNU ET FRIAND · NOTES DE BAIES ROUGES ET DE POIVRE NOIR.

8 29

### TRADITION 2020

Château Massereau, Bordeaux

Cabernet Sauvignon et Franc · Merlot · Petit Verdot

ÉLÉGANT · NOTES DE FRUITS DES BOIS ET D'ÉPICES DOUCES.

9 36

### CLOS MESSEMÉ 2021

Saumur Puy Notre-Dame, Val de Loire

Cabernet Franc

SOYEUX · NOTES DE BOURBON ET DE FRUITS CONFITS.

- 37

### BABIOLE 2021

Andrea Calek, Ardèche VDF

Syrah · Grenache · Merlot

BUCOLIQUE ET LÉGER · NOTES DE FRUITS ROUGES FRAIS.

- 34

### LES NUITS ROUGES 2022

Clos Marfisi – Patrimonio, Corse

Nielluccio

ENROBANT ET CHAUD · NOTES HERBACÉES ET DE PETITS FRUITS NOIRS.

- 39

### CROZES HERMITAGE 2021

Domaine Aléofane – Natacha Chave, Vallée du Rhône

Syrah

CHARPENTÉ ET FLEURI · NOTES D'ÉPICES ET DE FRAISE ÉCRASÉE.

- 43

### PINOT NOIR 2020

Domaine Felix Helix, Bourgogne

FINEMENT BOISÉ · NOTES DE MYRTILLES, DE GRIOTTES ET D'ÉPICES.

- 45

### ARMAND 2019 BOURGOGNE

Domaine Gérard Julien – Côte-de-Nuits-Villages

Pinot Noir

NOBLE · NOTES DE FRUITS NOIRS SAUVAGES, D'ÉPICES ET DE VIOLETTE.

- 68

## Rosé

### LES MONGES 2022

La Mongestine, Côteaux d'Aix-en-Provence

Cinsault · Grenache · Syrah · Vermentino

FRAIS ET LÉGER · NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS BLANCS.

7,5 29

### LE PETIT SAINT-ESPRIT 2022

Château Saint-Esprit, IGP Var

Grenache · Cinsault · Syrah

CROUSTILLANT · NOTES DE BONBON ACIDULÉ ET D'AGRUMES.

8 32

QU'ILS SOIENT NATURES OU PLUS CONVENTIONNELS,  
TOUS NOS VINS SONT VEGAN FRIENDLY ET SANS PESTICIDES !

# BIÈRES

BAPBAP BRASSERIE ARTISANALE PARISIENNE

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
FAUBOURG PILSNER (4.5%)	5	9
CANOPIÉE IPA BIO (5.6%)	5	9

<b>BOUTEILLES</b>	33cl	
BLANC BEC Blanche (4.5%)	7	
TOAST Porter (4.5%)	7	
BANG BANG Pale Ale sans alcool (0.3%)	6.5	

<i>Cidres Sassy</i>	33cl	
L'INIMITABLE Cidre brut (5.2%)	6	
LA SULFUREUSE Cidre rosé (3%)	6	
LE VERTUEUX Poiré (2.5%)	6	

## BOISSONS *Fraîches*

<b>SODAS</b>		
COCA COLA, ZERO   33cl	6	
FUZETEA   25cl	6	
LONDON ESSENCE   25cl	6	
Ginger Beer, White Peach & Jasmine, Tonic Water, Ginger Ale.		

<b>JUS</b>		
JUS ALAIN MILLIAT   33cl	7	
Pomme Cox's, Pêche de Vigne, Abricot, Tomate.		

<b>EAUX</b>		
PLATE microfiltrée   50cl	3	
PÉTILLANTE microfiltrée   50cl	3	

## BOISSONS *Chaudes*

EXPRESSO Terres de Café - 100% Arabica	2.9	
DÉCAFÉINÉ Terres de Café - Pérou - Bio	2.9	
THÉS ET INFUSIONS Le Parti du Thé - Kodama	4.5	



