



le
FRIDGE



NOS COCKTAILS

Anne Boissard

Gin, champagne, liqueur de yuzu,
Sirop de cannelle et citron.

PÉTILLANT ET ACIDULÉ

15

ELENA NAGAPETYAN

Gin, concombre, céleri, ginger beer,
Vermouth dry et fleur d'oranger.

VÉGÉTAL ET RAFRAÎCHISSANT

15

NICK MUKOKO

Pisco romarin, hypocras, perrier,
Bitter piment, citron et blanc d'œuf.

HERBACÉ ET LÉGÈREMENT ÉPICÉ

14

NASH

Rhum blanc, sirop de pistache,
Lime et solution saline.

GOURMAND ET ACIDULÉ

12

NINO ARIAL

Vodka sarrasin, sirop brioche grillée,
Liqueur de café, fleur de sel et café.

FRAIS ET RÉCONFORTANT

13

FELIX DHJAN

Rhums, campari, menthe, ananas,
Chartreuse verte et choco bitter.

PUISSANT ET AMER

13

ILYES DJADEL

Cordial mûre-pomélo, bissap, perrier,
Thé framboise-litchi, fleur d'oranger.

ACIDULÉ ET FLORAL

8

KEVADAMS

Vodka, cordial gingembre-zaatar,
Crème de poire, cidre, perrier, thym,
Oléo agrumes-pomme et lime.

HERBACÉ ET DOUX

14

FRANJO

Boukha verveine, melon, agave, lime,
Aperol, mezcal, chartreuse et tonka.

GOURMAND ET FRUITÉ

13

Tania Duteil

Lillet rosé, cordial mûre-pomélo,
Prosecco, timut, crème de pêche,
Sirop de sarriette et citron.

FRUITÉ ET PÉTILLANT

12

ALEX FREDO

Whisky, menthe, laphroaig,
Vermouth blanc et rouge.

PUISSANT ET MENTHOLÉ

14

PU

Calvados, rinquinquin, poiré, verveine,
Caramel bitter, bénédictine et verjus.

RAFRAÎCHISSANT ET COQUIN

13

NAWELL MADANI

Cordial gingembre-zaatar,
Lime, ananas, sirop verveine
Et tonic pomélo-romarin.

HERBACÉ ET ÉPICÉ

8

SANS
ALCOOL

SANS
ALCOOL

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^{er} 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

PRESSION	25cl	50cl
FAUBOURG PILSNER (4.5%)	5	9
CANOPÉE IPA BIO (5.6%)	5	9

BOUTEILLES	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*

COCA COLA, ZERO 33cl	6
FUZETEA 25cl	6
THÉ GLACÉ MAISON 30cl	6
LONDON ESSENCE 25cl	6
Ginger Ale, Pêche Blanche & Jasmin, Tonic Water, Pamplemousse & Romarin, Ginger Beer.	
JUS ALAIN MILLIAT 33cl	7
Pomme Cox's, Pêche de Vigne, Abricot, Tomate.	
JUS DE BISSAP MAISON 30cl	6
EAU PLATE microfiltrée 50cl	3
EAU 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	4.5



