

**DRINK
MENU**



LE FER À CHEVAL

Domaine de Saint Cloud

— VINS —

VINS BLANCS

	12cl / 75cl
Chardonnay, Sauvage de la Brie	7€ / 32€
Petit Chablis, Domaine Damp	8€ / 36€

VINS ROUGES

Brouilly, Vigneron du Bel Air	7€ / 31€
Bordeaux Sans Millésime le Chêne Grive	7€ / 32€
Pinot Noir, Vin d'autrefois	8€ / 37€

VINS ROSÉS

IGP Corse, La Sonriza AOP	8€ / 29€
Fanny (K) Citadelle de Diamant	11€ / 43€
Cotes de Provence, Minuty Prestige	9€ / 39€
Château Saint Martin cru classé	48€

— CHAMPAGNES —

Hubert d'Igny Brut	11€ / 75€
Jeeper	110€
Coupe de Prosecco	7€

— COCKTAILS —

FIERO SPRITZ – 12 €

Martini Fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse, tranche d'orange

GUARAPITA – 14 €

Vodka, Rhum, Fruit de la Passion, Grenadine rose

MOJITO CLASSICO – 13 €

Rhum cubain, Menthe fraîche, Citron Vert, Perrier

MOSCOW MULE – 14€

Vodka cobalte, citron vert, ginger beer, gingembre frais

PISCO SOUR – 14 €

Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, Angostura

— ALCOOLS —

BIÈRES

Heineken	9€
Corona	9€

WHISKIE MALT - *Servi pur ou sur glace*

Aberfeldy 12 ans	14€
JB	12€

VODKA - *Servi pur ou sur glace ou en shot*

Absolut	11€
Greygoose l'originale	14€

SHOTS DE TEQUILA

Camino Real	10€
Patron Silver	11€

GET X COLD

Jet 27	14€
--------	-----

— SOFTS —

SODAS ET JUS

Coca Cola, Coca zero, Schweppes, Orangina (33cl)	6€
Jus de Fruits (orange, pomme, abricot) (25ml)	6€

EAUX MINÉRALES

Vittel 50 cl et 1 L	5€ / 9€
San pellegrino 50 cl et 1 L	5€ / 9€

CAFÉS & INFUSIONS

Expresso / Noisette	3,50€
Crème / Cappuccino	5€
The EARL grey, vert, menthe, verveine, camomille (bio)	5€

