

## Nos cocktails

### MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, Cordial gingembre, citron vert, gingerbeer.

### SPRITZ

Apérol, prosecco martini, perrier

### Gin to'

Gin Bombay Saphirre, tonic « la french » BIO

### Full Sentimental

Gin Bombay Saphirre, cordial de fleur de sureau, citron, champagne

### FiFip

Liqueur de Saint-Germain, infusion de fleur d'hibiscus, prosecco, perrier

### PornStar

Vodka, sirop de vanille, citron vert, passion – shot de champagne

### Sweet dream

Rhum Bacardi cuatro, citron vert, sucre de cannes, fraise

12€

14€

## Bière pression

Tuborg blonde

Demory IPA

Grimbergen blanche

25cl : 5,5€

45cl : 9€

## VINS :

Verre 15cl – bouteille 75cl

Blanc :

IGP Pays d'Oc - Le Sudiste Chardonnay

8€

IGP Hérault Sauvignon – Le petit Roubié - BIO

9€

34€

Chablis – Famille Savary.

11€

46€

Rouge :

Bordeaux AOC - Château Gantonnet.

8€

32€

Saumur AOC – château Fouquet BIO

9€

34€

Haute côte de nuit – Domaine Hudelot - Bourgogne

11€

46€

Rosé :

Côteau d'Aix en Provence – Saint-julien des vignes BIO

8€

35€

## Cocktails sans alcool

8€

**Bissap** : Infusion de fleur d'hibiscus et menthe fraîche, sirop de framboise

**Paris bamako** : Jus de gingembre frais, citron vert, sucre de cannes

## Softs

Coca, zéro, Orangina, Ginger beer, Perrier

5€

## CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Brut 1 <sup>er</sup> cru	Coupe : 12€	Bouteille : 75€
Pomery Brut		100€
Ruinart Brut		150€

## BOUTEILLE + SOFT

Vodka Eristoff / Grey Goose	120€ / 160€
Gin Bombay Saphirre	130€
Rhum Baccardi « Cuatro »	130€
Whisky Monkey Shoulder	140€

## Grignoti Grignota (jusqu'à 22h30)

Foie gras maison au Macvin – Chutney fruits exotiques	16€
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette	9€
La totale : Assiette charcuterie – fromages	18€
Ceviche de daurade	18€
Gambas Panko (x5)	15€
Arancini truffe parmesan (X5)	12€

Réservation groupe et privatisation :  
Une lettre à Élise : [Eat@radioeat.com](mailto:Eat@radioeat.com)

@Lebelairparis

.....

