



## Les cafés

Sélection de grains premium du torréfacteur Paul Arnephy, récompensé par le titre de Meilleur Ouvrier de France.

<b>Expresso</b>	2,5€
<b>Double expresso</b>	5€
<b>Allongé</b>	3€
<b>Noisette</b>	3€
<b>Latte</b>	3,5€
<b>Cappuccino</b>	3,5€
<b>Chocolat Chaud</b>	4€

## Les thés

La maison Artefact utilise des méthodes traditionnelles et contemporaines de préparation du thé afin de retrouver en tasse le meilleur des produits.

<b>Thé noir Earl Grey</b>	} 3,5€
<b>Thé Jasmin Bio</b>	
<b>Thé Menthe Bio</b>	
<b>Thé vert de Chine</b> Parfumé papaye, pêche et vanille	
<b>Infusion</b> Pomme, gingembre, citron	

## Nos super trouvailles

Nos super trouvailles sont là pour accompagner vos verres, toute la journée!

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**



## Les vins à la ficelle

<b>Vins Rouges</b>	
<b>Cuvée des Galets</b> Côte du Rhône, Grenache, Carignan Un canon bien fruité, rond et désaltérant.	
<b>Saint Pourçain</b> Vallée de la Loire, Pinot noir, Gamay Vin à la genèse du concept de la ficelle, un vin de soif jeune et frais d'une belle couleur rubis.	
<b>Vins Blancs</b>	
<b>Cuvée Saint-Pierre</b> Languedoc, Chardonnay Cépage iconique aux notes de fruits blancs, un vin vif qui garde la pêche.	

<b>Bulles</b>	12cl
<b>Coupe de Champagne</b> Demande à ton super serveur !	10€

## Les spiritueux

**Les Cognacs**  
de Gilles Merlet et ses deux fils, Pierre et Luc.  
Viticulteurs en Saintonge depuis plus de deux siècles, la famille Merlet installa son premier alambic vers 1850.

• <b>Merlet VS</b> Léger et facile d'approche, avec un boisé très fin et un fruité délicat.	7€
• <b>Merlet VSOP</b> Intensément aromatique, aux notes de fruits blancs. Se déguste en bonne compagnie !	9€
• <b>Merlet XO</b> Gourmand pour une dégustation pure, qui se caractérise par une palette aromatique riche, et de subtiles notes de fruits.	15€
• <b>Merlet Sélection St Sauvant</b> 20 ans d'âge, assemblage d'Ugni Blanc, distillés dans un alambic traditionnel à simple chauffe au feu de bois. Fais-nous confiance, tu peux y aller les yeux fermés !	17€

<b>Ricard</b> La base des bases.	4€
<b>Pontarlier</b> Premier alcool anisé français fait à Pontarlier dans le Doubs suite à l'interdiction de l'absinthe.	5€
<b>Fine de Calva Bio</b> Nerveux et vif, parfait spécimen du Domaine de la Flaguerie.	7€

## Les vins au verre

<b>Vins Rouges</b>	12cl
<b>Vin du moment</b> Demande à ton super serveur !	7€
<b>Vins Blancs</b>	
<b>Aligoté</b> Bourgogne 100% Aligoté Arômes fruités et de fleurs blanches.	6€
<b>Vin du moment</b> Demande à ton super serveur !	7€

<b>Vins Rosés</b>	12cl
<b>Gris de Grenache</b> IGP Pays d'Oc Un vrai vin d'été à apprécier en apéritif ou avec de super plats.	6€

<b>Rhum de Guadeloupe Longueueu ambré</b> Élevé 3 ans en fût de Cognac.	3cl 8€
<b>Bas Armagnac 6 ans Armin</b> Cépages Baco et Ugni Blanc qui lui donnent un nez orangé avec de légères touches biscuitées.	8€
<b>Chartreuse Verte ou Jaune</b> Élixir végétal basé sur les recettes d'un grimoire du 16ème siècle, élaborées par les Pères Chartreux.	8€/9€
<b>Génépi Pompon</b> Ses brins sont cueillis à plus de 2 000 mètres d'altitude dans les Alpes. Ferme les yeux, tu vois le Mont-Blanc.	9€
<b>Absinthe Bourgeois</b> Revisite de la plante médicinale par la maison d'Emile Pernot à Pontarlier dans le Doubs, fondée en 1890.	9€
<b>Bas Armagnac 10 ans Armin</b> Vieilli 10 ans en fût de chêne, les anciens l'appellent XO.	10€
<b>Bellevoye Noir</b> Premier triple malt 100% Français fabriqué dans les Landes.	12€

## Les bières artisanales

Bières craft et locales du Grand Paris. 100% pur malt.	25cl 50cl
<b>Blonde</b>	3,5€ 6€
<b>Blanche</b>	4€ 7€
<b>IPA</b>	4€ 7,5€
<b>Cidre Appie 33cl</b> Le classique cidre brut français.	7€

## Les réconforts

<b>Jus frais</b> Orange, pomme, pamplemousse	5€
<b>Jus</b> Ananas, Tomate, Cranberry, Abricot	4€
<b>Citronnade Maison</b>	4€
<b>Thé glacé maison</b>	3,5€

## Les softs

<b>Coca 33cl</b> Classique, Zéro	4,5€
<b>Orangina 25cl</b>	4€
<b>Ice Tea 25cl</b>	4€
<b>Evian / Badoit 33cl</b>	4,5€
<b>Tonic Français Bio</b>	4,5€
<b>Ginger Beer Français Bio</b>	4,5€
<b>Limonade Mona Bio</b>	4,5€