

# BRASSERIE MARTIN

## 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>	2,5€
<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	

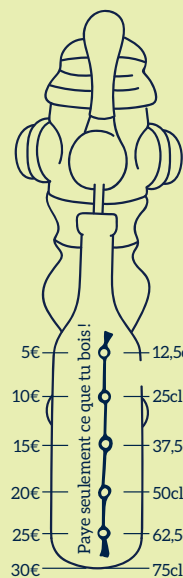
## NOS SUPER TROUVAILLES

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

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**

  @NOUVELLEGARDEGROUPE

## LES VINS À LA FICELLE



5€	12,5cl
10€	25cl
15€	37,5cl
20€	50cl
25€	62,5cl
30€	75cl

### Vins du moment

#### Rouge ou Blanc

Demande à ton super serveurur !

### Vins Rouges

#### Cuvée des Galets

Côte du Rhône, Grenache, Carignan

Un canon bien fruité, rond et désaltérant.

#### Saint Pourçain

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.

### Vins Blancs

#### Cuvée Saint-Pierre

Languedoc, Chardonnay

Cépage iconique aux notes de fruits blancs, un vin vif qui garde la pêche.

## L'APÉRO

### Nos cocktails classiques

#### Moscow Mule

11€

Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, Ginger beer, angostura bitter.

#### NG Spritz

9€

Apéritif amer aux pamplemousses corses, vin pétillant, eau gazeuse.

#### Smocky Old Fashioned

11€

Whisky charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.

#### Negroni

11€

Gin du Puy-de-Dôme, vermouth rouge de Chambéry, apéritif amer corse.

#### Gin Tonic

10€

Gin du Puy-de-Dôme, tonic français bio.

Pour goûter nos cocktails créations, demande la carte à ton serveurur.

## LES VINS AU VERRE

12cl

### Vins du moment

#### Rouge ou Blanc

Demande à ton super serveurur !

7€

### Vins Blancs

#### Aligoté

Bourgogne 100% Aligoté

Arômes fruités et de fleurs blanches.

6€

### Vins Rosés

#### Gris de Grenache

IGP Pays d'Oc

Un vrai vin d'été à apprécier en apéritif ou avec de super plats.

6€

### Bulles

#### Coupe de Champagne

Demande à ton super serveurur !

10€

### Nos anisés et absinthe

3cl

#### Ricard

La base des bases.

4€

#### Pontarlier

Premier alcool anisé français fait à Pontarlier dans le Doubs suite à l'interdiction de l'absinthe.

5€

#### Henri Bardouin

Un grand Cru complexe et élégant.

4,5€

#### Absinthe Bourgeois

Revisite la plante médicinale par la maison d'Emile Pernot à Pontarlier dans le Doubs, fondée en 1890.

9€

### Les tradis

#### Kir

Mûre, cassis ou pêche.

6€

#### Dolin Rouge ou Blanc

L'apéro à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques.

6€

#### Avèze

Liqueur tout droit venue du Cantal. Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.

5€

#### Suze

Liqueur de gentiane amère.

5,5€

Pour les degrés supplémentaires, demande à ton barman les digeos et spiritueux de la maison.

## LES BIÈRES ARTISANALES

Bières craft et locales du Grand Paris. 100% pur malt.

25cl 50cl

#### Blonde

3,5€ 6€

#### Blanche

4€ 7€

#### IPA

4€ 7,5€

#### Cidre Appie

Le classique cidre brut français.

33cl 7€

## LES RÉCONFORTS

### Jus frais maison

5€

Citron, orange, pamplemousse ou pomme.

### Jus

4€

Demande à ton super serveurur.

### Thé glacé maison

4€

### Citronnade maison

4€

## LES SOFTS

### Coca

33cl Classique, Zéro

4,5€

### Orangina

25cl

4,5€

### Ice Tea

25cl

4,5€

### Evian / Badoit

33cl

4,5€

### Tonic bio la French

4,5€

### Ginger Beer la French

4,5€

### Limonade Mona Bio

4,5€

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Charles.