



LE TED

RESTO - CLUB

TAPAS • RESTO • CLUB

Votre restaurant festif, pour toutes les occasions !

Afterworks

Tous les jeudis soirs



Soirées à thème

Tous les vendredis soirs

Soirées club

Les samedis soirs



Evènements sur-mesure



Cocktail dînatoire • Repas de groupe • Menu à la carte
Séminaire • Anniversaire • Soirées d'entreprise
Privatisation totale ou partielle (plusieurs salles disponibles)

Ouvert du lundi au vendredi midi et du lundi au samedi soir

Pour toute demande d'évènement privé ou professionnel, contactez-nous à ted.reception@gmail.com



à partager ou pas !

TAPAS

Bol de frites, sauce fromagère | 6.50 EUR

Bol de frites de patates douces et tzatziki | 10 EUR

Os à moelle (5 pièces) et ses toasts | 18 EUR

**Duo côte de bœuf tranchée accompagnée
de trois os à moelle | 49 EUR**

Crèmeux du Jura au vin blanc, à partager | 16 EUR

Et ses toasts à tremper ! (15 min de cuisson)

Fritto misto | 20 EUR

Crevettes , poulpes et calamars frits, sauce tartare

Panier asiatique | 24 EUR

Crevettes Panko, samoussas aux légumes, ravioles
chinoises frits aux légumes et nems au poulet.

Nos planches sont par là !

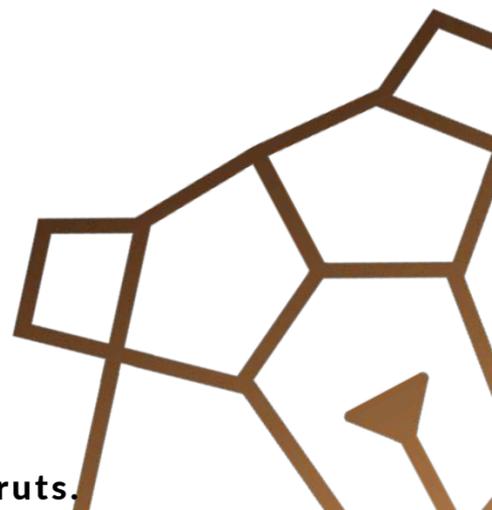


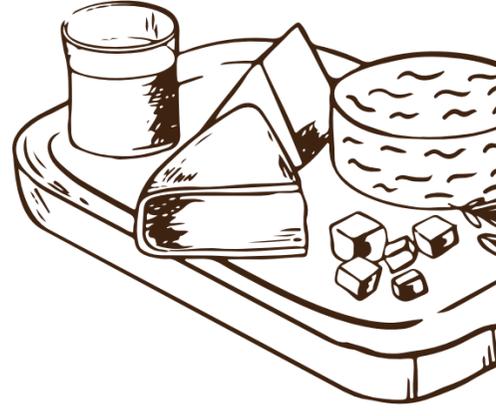
Votre restaurant festif !

LE TED

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.





à partager ou pas !

PLANCHES

Planche de charcuteries | 23 EUR

Coppa, mortadelle pistachée jambon crus, pavé au poivre et pâté croûte "Richelieu"

Planche de fromages | 21 EUR

Comté, tomme fleurie, camembert et Saint-Marcelin

Planche mixte | 26 EUR

Coppa, mortadelle aux pistaches, jambon cru, pavé au poivre, pâté croûte "Richelieu", comté, tomme fleurie et camembert

Votre restaurant festif !

LE TED

Nous organisons vos événements privés ou professionnels !

Cocktails dînatoire, menu spécial sur demande à

ted.reception@gmail.com

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.





Nos salades

Salade César revisitée | 18 EUR

Salade romaine, filet de poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce César

Salade au camembert pané | 19 EUR

Confiture de figues, pickles d'oignons rouges et tomates cerises

Poké Bowl de saison | 22 EUR

Crevettes marinées et crevettes panko, avocat, mangue, choux rouge, pousses de soja, tomates cerises, vermicelles de riz et sauce thaï

« Les meilleures salades sont faites avec amour et dégustées avec joie. »

LE TED

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.





Nos plats froids

Tartare de bœuf préparé (180 grs) | 20 EUR

ou version XL (300 grs) | 28 EUR

Coupé aux couteaux, servi avec nos frites maison et bouquet de salade

Tartare de thon aux herbes fraîches (180g) | 20 EUR

Citron, gingembre, servi avec nos frites maison et bouquet de salade

Sashimi de saumon mariné (150g) | 24 EUR

Sauce soja et gingembre, crémeux wasabi, riz vinaigré et graines de sésame

Votre rendez-vous midi et soir

LE TED

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



Nos plats



FAIT-MAISON

Nos coups de coeur

Crèmeux du Jura gourmand au vin blanc (250g) | 30 EUR

Accompagné d'un assortiment de charcuteries, pommes de terre et bouquet de salade (12 min de cuisson)

Accord met et vin : Macon (verre : 7.5 € / bouteille 34€)

Dos de cabillaud et sa gambas Black Tiger | 32 EUR

Crème d'ail, pommes de terre grenaille et légumes du moment

Accord met et vin : Condrieu (verre : 11€ / bouteille 65€)

Côte de bœuf - 500g | 37 EUR

Sauce du moment, frites maison

Super Côte Rôtie (le verre : 14€ / la bouteille 80€ - 0.75cl)

Petit plaisir supplémentaire ? Os à moelle, 5€ la pièce

Wok de nouilles, tataki de boeuf à la thaï | 24 EUR

Nouilles de blé et légumes croquants, graines de sésame

Accord met et vin : Mercurey (bouteille 45€)

Escalope de cochon XXL - 300g | 19 EUR

Panée façon milanaise, sauce tartare, frites maison et bouquet de salade

Accord met et vin : Côte Rôtie (verre : 14€ / bouteille : 80€)

Onglet de bœuf - 300g | 24 EUR

Servi avec nos frites maison et sauce au choix

Accord met et vin : Haut Côte de Beaune (bouteille 35€)

Entrecôte - 300g | 26 EUR

Servi avec nos frites maison et sauce au choix

Accord met et vin : Crozes Hermitage (verre : 6,5 € / bouteille 39€)

Petit plaisir supplémentaire ? Supplément os à moelle, 5€ la pièce

Mi-cuit de thon - 250g | 25 EUR

Huile vierge selon la cheffe (tomates, herbes fraîches et xérès) pommes de terre grenaille et légumes du moment

Accord met et vin : Saint Joseph blanc (verre : 7,50€ / bouteille 40€)

Rigatoni à la crème de truffe et copeaux de truffe | 26 EUR

Parmesan et burrata après cuisson

Accord met et vin : Viognier (verre : 5,5 € / bouteille 27€)

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



Nos suggestions

Burger du moment | 19 EUR

Voir avec nos serveurs

Suggestion du moment

Voir avec nos serveurs

Pour plus de plaisir, retrouvez notre carte des vins en dessous !

Origine des viandes

Entrecôte - Irlande

Onglet - Irlande

Tartare - France

Steak haché - France

Volaille : France

Côte de bœuf - France

Boeuf émincé - Irlande

Cochon - UE

Os à moelle - France

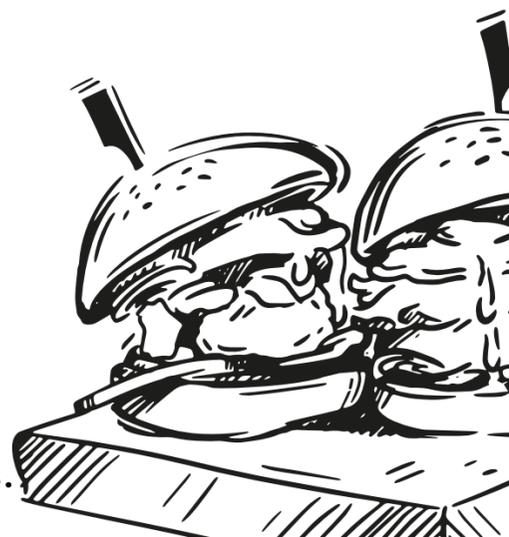
Rumsteak - France

Régalez-vous !

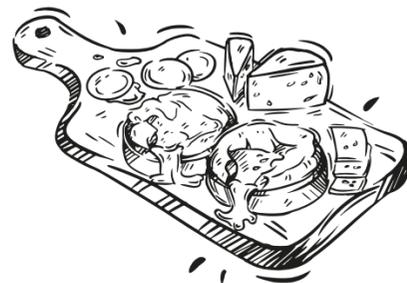
LE TED

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



Fromages



Fromage blanc faisselle | 6 EUR

Nature, crème ou coulis de fruits rouges

Saint-Marcellin entier "L'affineur du chef" | 8 EUR

Douceurs

Dessert du moment | 9 EUR

Uniquement le soir. Voir nos serveurs.

Cookie gourmand | 9,50 EUR

Noisettes, chocolat blanc, confiture de lait, glace vanille

Brioche artisanale façon pain perdu | 9,50 EUR

Caramel beurre salé ou Nutella et glace vanille cookie

Mi-cuit chocolat | 9,50 EUR

Accompagné d'un sorbet framboise

Tiramisu sauce Nutella Spéculoos | 9 EUR

Baba au rhum et sa chantilly maison | 9,50 EUR

Café / Thé gourmand | 9 EUR

Salade de fruits frais | 8,50 EUR

Glaces

Vanille, bulgare (yaourt), chocolat, macadamia, caramel beurre salé, café, fraise, pistache, framboise, citron, passion

1 boule | 4 EUR

3 boules | 9.50 EUR

2 boules | 7 EUR

Gâteau anniversaire disponible sur réservation (une semaine à l'avance).

8€ la part (à partir de 8 parts).

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.





Nos formules

Voir avec nos serveurs

Plat du jour | 13.5 EUR

Dessert du jour | 5.50 EUR

Plat + dessert du jour | 19 EUR

UNIQUEMENT LE MIDI !

*Pour découvrir notre menu chaque jour,
suivez-nous sur nos réseaux sociaux !*



[letedrestoclub](#)



[Le Ted Restaurant](#)





Nos

BOISSONS

Vin | Cocktails | Softs | Club | Boissons chaudes...

Prix nets et service compris.

Nos vins



VINS AU VERRE

12.5 cl

Maison Saint Marguerite (rosé) AOP

Label bio - Cuvée symphonie 2023

7.5 EUR

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

Teres (rosé) IGP

5.5 EUR

Piscine de rosé

7 EUR

Viognier (blanc sec) AOP

Cellier des chartreux - IGP Gard

5.5 EUR

Macon Milly Lamartine AOP (blanc)

Domaine ELOY

7.5 EUR

Saint Joseph (blanc sec) AOP

Cave Saint Désirat

7.5 EUR

Le joyau de Joy (blanc moelleux) IGP

Cote de Gascogne

7 EUR

Condrieu 2022 AOP (blanc)

11 EUR

Pierre Gaillard

Côte du Rhône (rouge) AOP

Cellier des Chartreux

5.5 EUR

Crozes Hermitage (rouge) AOP

Cave de Tain

6.5 EUR

St Joseph (rouge) AOP

Domaine de Bonarieux - 2021

7 EUR

Hautes Côtes de Beaune AOP (rouge)

Domaine Gilles Labry

7.5 EUR

Côte-Rôtie 2022 AOP (rouge)

Pierre Gaillard

14 EUR

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins



QUART

Uniquement le midi

25

cl

Teres (rosé) IGP

10 EUR

Viognier (blanc) IGP

10 EUR

Côte du Rhône (rouge) AOP

Cellier des Chartreux - IGP gard

10 EUR

Crozes Hermitage (rouge) AOP

Cave de Tain

11 EUR

POT DE VIN

46

cl

Teres (rosé) IGP

18 EUR

Viognier (blanc) IGP

18 EUR

Côte du Rhône (rouge) AOP

Cellier des Chartreux

18 EUR

Crozes Hermitage (rouge) AOP

Cave de Tain

19 EUR

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins



BOUTEILLES

ROUGE

75 cl 150 cl

Côte du Rhône 2023 AOP
Michel Chapoutier, Belleruche

27 EUR

Rouge grenat au nez de fruits rouges et d'épices, ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes et soyeux.

Côte du Rhône 2021 AOP
Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné

-

59 EUR

Pic Saint Loup 2023 AOP
Gérard Bertrand

34 EUR

Une robe sombre, reflétant la densité du vin, aux reflets violets dans les vins jeunes.

Hautes Côtes de Beaune AOP
Domaine Gilles Labry

35 EUR

Crozes Hermitage 2021 AOP
Domaine des 7 Chemins

39 EUR

Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.

Saint Joseph 2021 AOP
Domaine de Bonarieux

42 EUR

Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.

Mercurey 2019 AOP
Domaine Voarick

45 EUR

Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.

Châteauneuf-du-Pape 2021 AOP
Clos de l'Oratoire

64 EUR

135 EUR

Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.

Côte-Rôtie 2022 AOP
Pierre Gaillard

80 EUR

Vin ample et soyeux aux tanins intense, fondus et murs...

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins



BOUTEILLES

BLANC

75 cl

Le joyau de Joy 2022 IGP

27 EUR

IGP cote de Gascogne

Vin blanc moelleux avec un parfait équilibre, fruité, sucrosité, fraîcheur

Pays d'Oc, Viognier 2023 IGP

27 EUR

Château de Pennautier

Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique.

Macon Milly Lamartine AOP

34 EUR

Domaine ELOY

Saint Véran 2022 AOP

35 EUR

Gaël Martin, "Les Sables"

Vin de plaisir par excellence, il offre une très grande intensité aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

Saint Joseph 2021 AOP

40 EUR

Domaine Saint Désirat

Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.

Condrieu 2022 AOP

65 EUR

Pierre Gaillard

Déliés avec des parfums floraux et fruité, complexe.

Viré Clessé AOP

49 EUR

Domaine Jean Loron

Un éventail d'arômes et de saveurs délicates et subtiles : fleur d'acacia, pierre à feu, amandes grillées, noisette, miel.

Blanc du Moment

32 EUR

Roussanne 2023 Jeanne gaillard

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins



BOUTEILLES

ROSÉ

Méditerranée "Happy Hour" IGP
"Château du Rouet"

Rosé cristal, petits fruits frais au nez, bouche légère et souple.

75

cl

27 EUR

Maison Sainte Marguerite - "AOP" - 0.75cl
Label Bio - Cuvée symphonie 2023

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

37 EUR

Maison Sainte Marguerite - "AOP" - 150cl

Label Bio - Cuvée symphonie 2023 - Magnum

75 EUR

Château Sainte Marguerite - "AOP" - 0.75cl

Cru classé, Fantastique 2023

Label Bio et Label Vegan

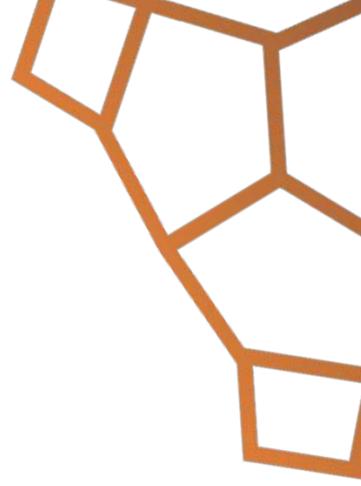
Un rosé délicat, aux nuances exotiques, de rose, de jasmin et pêche des vignes, une longueur saisissante. Assemblage des meilleures parcelles de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

44 EUR

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos champagnes



Coupe de champagne 12cl Mumm	12 EUR
Mumm Brut 0,75L	100 EUR
Mumm Brut Magnum 1,5L	230 EUR
Ruinart Brut 0,75L	130 EUR
Ruinart Rosé 0,75L	180 EUR
Ruinart Blanc de Blancs 0,75L	180 EUR

Nos vins contiennent des sulfites.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Apéritifs

Apérol Spritz | 12.00 EUR

Aperol (6cl), Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Saint Germain Spritz | 12 EUR



St Germain (6cl), Prosecco Martini, eau gazeuse, tranche de citron jaune

Spritz Italicus | 12 EUR

Liqueur de bergamote (6cl), Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron vert

Mojito | 12 EUR

Classique ou fruits rouges ou passion.

Rhum Havana Club Especial (6cl), menthe, angostura sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

Spritz time!

LE TED



Cocktails



Hors service du midi

Cocktail du moment | 13 EUR

Rhum diplomatique (3cl), cacao blanc (3cl), jus d'orange (3cl), sucre (2cl), citron vert (1cl),

VODKA

Mango Paloma | 13 EUR

Vodka (6cl), purée de mangue, sucre, jus de citron vert, Ginger Beer (soda gingembre)

Long Island Iced Tea | 14 EUR

Vodka (2cl), tequila(2cl), rhum blanc (2cl), gin (2cl), cointreau (2cl), citron vert, coca-cola

Sex on the Beach | 13 EUR

Vodka (3cl), liqueur de pêche (3cl) jus d'ananas, jus de cranberry

Porn Star Martini | 13 EUR

Vodka (4cl), liqueur de fruit de la passion (2cl), jus de citron vert, purée de fruit de la passion (4cl), sirop de vanille (+shooter de Prosecco)

Moscow Mule Grey Goose | 14 EUR

Vodka Grey Goose (6cl), citron vert, ginger beer

Pocito | 13 EUR

Purée de poire (4cl), Vodka (4cl), Cointreau (2cl), citron vert (2cl), top ginger beer

Wandering Poet | 13 EUR

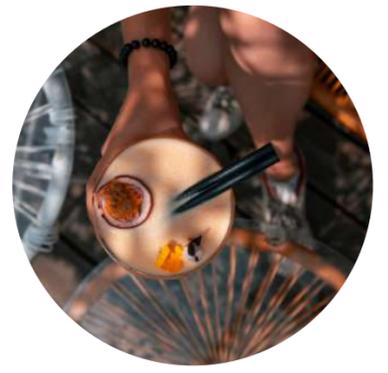
Soho (3cl), Vodka (3cl), citron vert (2cl), vanille (2cl), purée de litchi (4cl), jus d'ananas (6cl)

Rendez-vous du mercredi au samedi, pour nos soirées festives !

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Cocktails

Hors service du midi



RHUM

Hurricane | 13 EUR

Rhum blanc (3cl), rhum brun "Kraken" (2cl), Amaretto (2cl), jus d'orange, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, grenadine, citron vert

Pina Colada | 13 EUR

Rhum Havana Club Especial (3cl), purée de coco, jus d'ananas, Malibu (3cl)

Mojito | 12 EUR

Classique ou fruit rouge ou passion.

Rhum Havana Club Especial (6cl), menthe, angostura, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

Cuba Libre | 12 EUR

Rhum Havana Club Especial (6cl), citron vert, coca

Diplomatico paradise | 14 EUR

Pissang 3cl, diplomatico panas blanc 3cl, purée de passion 4cl, sirop de vanille 3cl, jus de citron vert 1cl

Daïquiri litchi | 13 EUR

Soho (3cl), rhum blanc (3cl), purée de litchi (4cl), citron vert (2cl), sirop de pêche (1cl)

TEQUILA



Margarita Fruits Rouges revisitée | 13 EUR

Tequila Patron, (4cl), purée de fruits rouges (4cl), citron vert (3cl), sirop de fraise (2cl), blanc d'œuf

Assurez-vous de toujours déguster un cocktail en bonne compagnie...

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Cocktails

Hors service du midi



GIN

Bramble | 13 EUR

Gin Bombay bramble (3cl), Chambord (3cl), citron vert (3cl), sucre, Schweppes tonic

Raspberry Daiquiri | 13 EUR

Gin Bombay bramble (4cl), purée de fruits rouges, citron vert, sucre

Bissap | 13 EUR



Bombay Sapphire (3cl), Saint Germain (3cl), Schweppes hibiscus, citron vert

SOUR

Gin, Whisky, Vodka ou Amaretto Sour | 13 EUR

Alcool au choix (6cl), citron vert, sucre, blanc d'oeuf, angostura

AUTRES

Apple jack's | 14 EUR

3cl de purée de fruit rouge, 2 cl de sucre, 2 cl de citron vert, 4cl de Jack apple, 2cl d'Amaretto, Top ginger beer

Mètre de shooter | 50 EUR

Pornstar, Teq paf, madeleine, Get 27, pina colada

10 shooters Tequila Patron | 60 EUR

Panaché de Tequila Patron Anejo, Silver et Reposado + quartiers de citron et sel



À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Mocktails

Hors service du midi



SANS ALCOOL

Honalo | 8.50 EUR

Purée de poire (4cl), jus de pomme (6cl), citron vert (2cl), sirop de noisette (3cl)

Virgin Mojito | 8.50 EUR

Menthe, citron vert (2cl), sucre de canne (2cl), eau gazeuse (12cl)

Virgin Colada | 8.50 EUR

Purée de coco (4cl), jus d'ananas (12cl), sirop de sucre de canne (2cl)

Virgin Martini Spritz | 8.50 EUR

Floréal (blanc) ou Vibranté (rouge) 4cl, Tonic

Passion tango | 8.50 EUR

Purée de passion 4cl, sirop de vanille 2cl, jus de citron vert 2cl, jus de cranberry 6cl, jus de pomme 6cl

Freeze Peach | 8.50 EUR

Purée de litchi (4cl), citron vert (2cl), jus d'ananas (8cl), sirop de pêche (2cl)

*Rendez-vous du mercredi au samedi,
pour nos soirées festives!*





Bières Pression

25 cl

50 cl

Panaché	4,50 EUR	 	7,50 EUR
Heineken	4,50 EUR	 	7,50 EUR
Picon, Monaco	4.90 EUR	 	8.90 EUR
Affligem Blonde	4.90 EUR	 	8.90 EUR
IPA LAGUNITAS	4.90 EUR	 	8.90 EUR
Desperados	5,50 EUR	 	9,50 EUR
Bière du moment NEPO	5,50 EUR	 	9,50 EUR

Voir avec nos serveurs

BIÈRES BOUTEILLES

33 cl

NEPO BLANCHE COMBAWA 7.90 EUR



Nos bières contiennent du gluten.

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Softs

Sirop à l'eau 25cl (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise)	3,00 EUR
Limonade 25cl	4,30 EUR
Diabolo 25cl	4,60 EUR
Coca-Cola 33cl	4,30 EUR
Coca-Cola Zéro 33cl	4,30 EUR
Orangina 25cl	4,30 EUR
Schweppes Tonic 25cl	4,30 EUR
Schweppes Agrumes 25cl	4,30 EUR
Perrier 33cl	4,30 EUR
Fuze Tea 25cl	4,30 EUR
Pago 20cl Fraise, pomme, abricot, tomate, orange, ananas et ACE	4,30 EUR
Redbull Blue Energy Drink (25cl)	6 EUR
Redbull Red Edition (25cl)	6 EUR
Redbull Sugar Free (25cl)	6 EUR
Redbull Apricot (25cl)	6 EUR

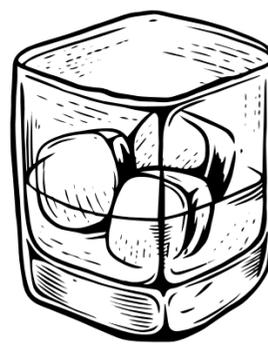
Supplément sirop (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) - 0,30€

Eaux minérales

	<i>50 cl</i>	<i>1l</i>
Vittel	4.50 EUR	 7 EUR
San Pellegrino	4.50 EUR	 7 EUR

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Spiritueux - 4cl



WHISKY

Ballantine's	11 EUR
Jack Daniels	13 EUR
Craigellachie 13 ans	14 EUR
Aberfeldy 12 ans	14 EUR
Angel's Envy Bourbon	14 EUR
Jack Miel ou Jack Fire ou Jack Apple	13 EUR

VODKA

Wyborowa	11 EUR
Wyborowa Red bull	13 EUR
Grey Goose	13 EUR
Grey Goose Red bull	15 EUR

RHUM

Havana Club 3 ans	11 EUR
Havana Club 7 ans	13 EUR
Havana Club Especial (ambré)	11 EUR
Diplomatico	13 EUR
Don Papa	14 EUR
Kraken Black Spiced	13 EUR
Santa Teresa 1796	14 EUR
Pyrat XO réserve	13 EUR
Bacardi 10 ans	13 EUR

*Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,
sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Spiritueux - 4cl



GIN

Beefeater	12 EUR
Bombay Sapphire	14 EUR
Bombay Bramble	14 EUR
Bombay citron pressé	14 EUR
Bombay premier cru	15 EUR
Gin Mare	15 EUR

TEQUILA



El camino real	11 EUR
Téquila Patron Silver	13 EUR
Téquila Patron Reposado	15 EUR
Téquila Patron Anejo	15 EUR

*Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,
sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Liqueurs & Digestifs - 4cl



APERITIFS

Pastis (2cl)	4 EUR
Ricard (2cl)	4 EUR
Kir (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12cl	6.5 EUR
Martini (blanc, rouge, Fiero) 6cl	6 EUR
Porto (blanc, rouge) 6cl	6 EUR
Kir Royal 12cl	12 EUR
Malibu 4cl	11 EUR

DIGESTIFS - 4CL

Liqueur menthe poivrée (maison Jacoulot)	10 EUR
Liqueur abricot (maison Jacoulot)	12 EUR
Bailey's	8 EUR
Limoncello	8 EUR
Poire	10 EUR
Amaretto	8 EUR
Cognac	10 EUR
Chartreuse verte ou jaune	11 EUR
Genepi	11 EUR
Armagnac	10 EUR
Get 27, 31	8 EUR
Get citron menthe	8 EUR

*Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,
sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Bouteilles - 0,70cl



Servies avec deux softs

WHISKY

Ballantine's	100 EUR
Jack Daniel's	130 EUR
Jack Daniel's Miel	130 EUR
Jack Daniel's Fire	130 EUR
Jack Daniel's Apple	130 EUR
Magnum Jack Daniel's 150cl	280 EUR

VODKA

Absolut	100 EUR
Grey Goose	130 EUR
Magnum Grey Goose 175cl	280 EUR
Jeroboam Grey Goose 300cl	670 EUR
Rehoboam 450cl	1000 EUR
Mathusalem Grey Goose 600cl	1250 EUR

Red Bull en supplément. 25€ le pack.

RHUM

Havana Club 3ans (blanc)	100 EUR
Havana Club Especial (ambré)	100 EUR
Diplomatico	140 EUR
Bacardi 10 ans	150 EUR

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Club



Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.

VERRES

Get 27 4cl	11 EUR
Get 31 4cl	11 EUR
Get citron menthe	11 EUR
Digestifs (Poire, Diplomatico, Don Papa...) 4cl	15 EUR
Apéritifs (Ricard, Pastis...)	6 EUR
Verre de vin 12cl	8 EUR
Piscine de vin 14cl	9 EUR
Verre de Prosecco	10 EUR
Demi de bière 25cl	6 EUR
Pinte de bière 50cl	10 EUR
Bière bouteille NEPO 33cl	9 EUR
Jägerbomb	12 EUR
Verre de soft	5 EUR
Gin Mare	15 EUR

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Club



Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.

BOUTEILLES

Martini Prosecco 75cl	70 EUR
Soft 0,75cl	10 EUR
Pays d'Oc, Viognier 2022 IGP 75cl	35 EUR
Le Joyau de Joy - Blanc IGP 75cl	40 EUR
Rosé Symphonie	45 EUR
Méditerranée - Happy Hour IGP 75cl	35 EUR
Magnum de Rosé Symphonie 150cl	80 EUR
Côtes du Rhône AOP 2021 Michel Chapoutier,	35 EUR
Belleruche 75cl	

Bouteilles - 0,70cl



Servies avec deux softs



GIN

Gin Beefeater	100 EUR
Bombay sapphire	130 EUR
Bombay premier cru	150 EUR
Gin Mare	180 EUR

AUTRES

Tequila Patron silver ou Reposado	150 EUR
Get 27, Get 31 et Get citron menthe	100 EUR
Menthe poivrée Maison Jacoulot	150 EUR
Menthe poivrée Maison Jacoulot - Magnum	270 EUR
Jagermeister	110 EUR
Lily Prestige vin rosé	40 EUR
Pack de Redbull X6	25 EUR
Bouteille de soft supplémentaire	10 EUR

Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic,
Cramberry

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Boissons chaudes



Café **2.20 EUR**

Décaféiné **2.50 EUR**

Café serré **2.20 EUR**

Café allongé **2.30 EUR**

Café noisette **2.30 EUR**

Café double **4 EUR**

Thé bio **4.50 EUR**

Noir Earl Grey Flower

Vert Menthe

Vert Gunpowder

Thé Noir Fruits rouges

Infusions **4.50 EUR**

Verveine Menthe

Verveine

Tilleul

Camomille