

Cocktails

Avec Alcool - 25cl

Aperol Spritz _____ 11.00
Aperol, prosecco, eau gazeuse

Hugo St-Germain _____ 14.00
Liqueur de sureau St-Germain, prosecco, eau gazeuse, jus de citron et menthe fraîche

Thym Thym _____ 12.00
Gin infusé au thym, sirop de concombre, jus de citron et Ginger ale

Moscow Mule _____ 12.00
Vodka, citron vert, ginger beer, menthe fraîche

Gin Tonic :

♦ Tanqueray _____ 11.00

♦ Hendricks _____ 14.00

♦ Gin of Joux (Bonny) _____ 16.00

Sans Alcool - 30cl

Virgin Moscow Mule _____ 8.00
Citron vert, ginger beer, menthe fraîche

Cranberry Spritz _____ 9.00
Jus de cranberry, ginger ale, sirop de sureau, citron

Minérales

Coca, Rivella, Sinalco, ... _____ 33cl _____ 4.80

Jus IRIS - Valais _____ 25cl _____ 5.70

Limonade FIZZY - Tessin _____ 35cl _____ 5.50

Valser _____ 50cl _____ 5.50

Plate ou gazeuse _____ 75cl _____ 7.90

Sirop pour enfant _____ 20cl _____ 1.00

Lait de vache _____ 30cl _____ 1.50

Carafe d'eau _____ 70cl _____ 0.80

Spiritueux

Whiskey - Bourbon— 4cl

Jameson _____ 40% _____ 8.00
Triple distilled, Ireland

Caol Ila, 12 ans _____ 43% _____ 12.00
Single Malt-Grain-Scotch-Blend, Scotland

Glenmorangie, Nectar d'or _____ 46% _____ 16.00
Single malt, Sauternes cask finish, Scotland

Nikka _____ 51,4% _____ 14.00
フロム・ザ・バレル, Japon

Bulleit _____ 45% _____ 11.00
Bourbon Kentucky

Gin - 4cl

Valley of Joux _____ 40% _____ 14.00
Distillerie du Risoux, Les Charbonnières

Tanqueray _____ 43,1% _____ 8.00
London Dry

Hendrick's _____ 41,4% _____ 11.00
Concombre et rose, Scotland

Rhum - 4cl

Rhum des Combières _____ ~30% _____ 5.00
Arrangé maison aux épices Pirates !

Don Papa, 7ans _____ 40% _____ 11.00
Philippines

Zacapa Solera n°23 _____ 40% _____ 16.00
Guatemala

Eaux de Vie - 2cl

Bas Armagnac Tariquet _____ 40% _____ 8.00

Armagnac Prince d'Arignac _____ 40% _____ 7.50

Grappa Paesanella _____ 41% _____ 7.00
Barolo, Moscato, Amarone

Eaux de Vie Morand _____ 43% _____ 7.00

Cafétéria

Spécialités Maison

Café froid émulsionné _____ 25cl _____ 5.00

♦ Sirop _____ + 1.00
Vanille, sucre de canne ou noisette

♦ Lait _____ + 1.00
De vache ou d'avoine

♦ Bailey's _____ + 6.00
4cl de Bailey's pour un esprit Irish !

Bière Chaude _____ 25cl _____ 4.90
Aux épices et aux agrumes, légèrement sucré

Thés & Infusions

London Tea _____ 25cl _____ 4.00
Infusions bio, made in Basel

♦ Thé vert à la menthe

♦ Thé noir - English breakfast

♦ Rooibos à la vanille

♦ Cynorhodon

♦ Camomille

♦ Verveine

♦ Strawberry Dream

Infusion de menthe fraîche _____ 25cl _____ 4.00

Café Carlito

Cappuccino | renversé... _____ 15cl _____ 4.80

Ouomaltine | Caotina _____ 20cl _____ 4.80

Café, express _____ 15cl _____ 3.80

Digestifs - 4cl

Limocello _____ 28% _____ 6.00

Missile Sol-Air _____ 20% _____ 9.50

Rhum des Combières _____ ~30% _____ 5.00
Arrangé maison aux épices Pirates !

LES COMBIÈRES

Nos bières sont brassées à 400 mètres d'ici par nos soins !



Vol.Alc 30cl 50cl



La Grande à Meylan _____ **4.2%** _____ **4.90** _____ **7.40**
Blonde - Asian Ale

L'ajout de riz lui donne un corps léger et met en avant les arômes citronnés de son houblon Citra. Douce et fraîche, elle met tout le monde d'accord et appelle volontiers la deuxième !



La Petite à Piguet _____ **5.0%** _____ **5.10** _____ **8.20**
Blanche belge

Aromatisée avec des écorces d'orange, de la coriandre et quelques clous de girofle. Légère et pétillante, elle a su convaincre les plus réticents à la bière blanche.



La Reymond'tada _____ **5.5%** _____ **5.10** _____ **8.20**
Blonde Lager

Sa fermentation à basse température en fait une bière sèche et limpide. Légèrement amère, elle profite de la fraîcheur du houblon Tettnang qui pousse autour de lac de Constance.



La Mère Rochat _____ **6.0%** _____ **5.80** _____ **9.10**
Amber IPA

Indian Pale Ale ambrée. Trois houblons différents travaillés à chaud et à froid pour 6x plus de puissance ! Fruits exotiques, agrumes... tout pour vos papilles.



La Soeur Berney _____ **8.0%** _____ **6.10** _____ **9.60**
Brune d'Abbaye

Brune de garde vieillie sur copeaux de chêne. Le brasseur prépare un caramel maison à même la cuve avant d'y transvaser le moût. En résulte une bière de caractère, au goût boisé et gourmand.



T'es Cap ou pas Capt ? _____ **9.2%** _____ **6.50** _____ **9.90**
Blonde triple belge

La désignation « Triple » provient historiquement de l'inscription que les moines trappistes faisaient sur les tonneaux. Les bières les plus fortes étaient marquées des trois croix et étaient réservées aux visiteurs de prestige du monastère.

THÉS FROIDS MAISON

30cl - 4.30

50cl - 5.90



Classique
Mélange de thés, épices secrètes, sucre de canne bio



Hibiscus & Cynorhodon
Thé vert, miel et sucre

T'as goûté notre bière du moment ?

t'es la fille à Qui?

