

# BRASSERIE DES PRÉS

## LES CAFÉS

Nos cafés sont des cafés de spécialité dont les grains sont torréfiés de manière artisanale.

<b>Espresso</b>	2,5€
<b>Double espresso</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>	} 4€
<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 !

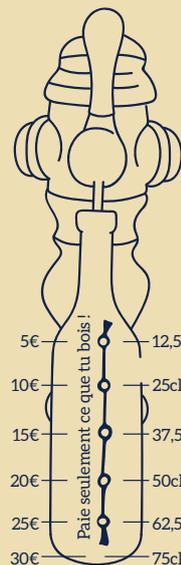
Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**



## LES VINS À LA FICELLE

75cl

Tous nos vins à la ficelle sont aussi disponibles au verre.



### Vins du moment

#### Rouge ou Blanc

Demande à ton super serveur.

### 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.

### Vin Blanc

#### Cuvée Saint-Pierre

Languedoc, Chardonnay

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

## L'APÉRO

### Nos cocktails classiques

<b>Moscow Mule</b> (4cl)	11€
Vodka charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, Ginger beer, angostura bitter.	
<b>NG Spritz</b> (6cl)	9€
Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.	
<b>Smocky Old Fashioned</b> (4,5cl)	11€
Whisky charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.	
<b>Negroni</b> (9cl)	11€
Gin charentais, vermouth rouge de Chambéry, apéritif aux écorces d'orange amère.	
<b>Gin Tonic</b> (4cl)	11€
Gin Charentais, tonic français.	
<b>Espresso Martini</b> (5cl)	12€
Vodka charentaise, café, liqueur de café au cognac, sirop de sucre.	

Pour goûter nos cocktails création, demande la carte à ton serveur, ou rends-toi dans notre speakeasy **Grouvie** planqué au deuxième étage, notre bar à cocktails où tu pourras te déhancher un verre à la main la nuit tombée.

## LES VINS AU VERRE

12cl

### Vins du moment

#### Rouge ou Blanc

Demande à ton super serveur.

7€

### Vin Blanc

#### Aligoté

Bourgogne 100% Aligoté

Arômes fruités et de fleurs blanches.

6€

### Vin Rosé

#### 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 serveur.

10€

### Nos anisés et absinthe

2,5cl

**Ricard** La base des bases.

4€

**Henri bardouin**

Un grand cru complexe et élégant.

4,5€

**Pontarlier**

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

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** 12cl

Mûre, cassis ou pêche.

6€

**Dolin Rouge ou Blanc** 5cl

Un vermouth français produit à Chambéry.

8€

**Avèze** 5cl

Liqueur tout droit venue du Cantal.

5€

Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.

**Suze** 5cl

Liqueur de gentiane amère.

5€

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

## LES BIÈRES ARTISANALES

Bières craft et locales parisiennes de la brasserie BAPBAP.	25cl	50cl
<b>Blonde</b>	3,5€	6€
<b>Blanche</b>	4€	7€
<b>IPA</b>	4€	7,5€

### Cidre Appie 33cl

Le classique cidre brut français.

7€

## LES RÉCONFORTS

<b>Jus frais maison</b> 15cl	5€
Citron, orange, ou pamplemousse.	
<b>Jus</b> 20cl	4€
Demande à ton super serveur.	
<b>Thé glacé maison</b> 20cl	4€
<b>Citronnade maison</b> 20cl	4€

## LES SOFTS

<b>Coca</b> 33cl	4,5€
Classique, sans sucre.	
<b>Orangina</b> 25cl	4,5€
<b>Ice Tea</b> 25cl	4,5€
<b>Evian / Badoit</b> 33cl	4,5€
<b>Tonic la French</b> 33cl	4,5€
<b>Ginger Beer la French</b> 33cl	4,5€
<b>Limonade Mona Bio</b> 33cl	4,5€