

# DÉPÔT LÉGAL

*Christophe Adam*

## FABULOUS COCKTAILS

### APÉROL SPRITZ / 10,00€

Apérol, Prosecco «Arnaces Brut Bio», eau pétillante et orange

### SPRITZ WHITE / 10,00€

«Saint Germain», Prosecco «Arnaces Brut Bio», eau pétillante et zestes de citron vert

### GIN GIN MULE / 10,00€

Gin «Citadelle», gingerbeer «Fever Tree», angostura, concombre frais, citron vert pressé et fruit de la passion

### MOSCOW MULE / 10,00€

Vodka «42 below», angostura, gingerbeer «Fever Tree» et jus de citron vert

### LA PISCINE DU DÉPÔT / 13,00€

Champagne «Moët ice», fraises et menthe fraîches

### NECTA' COLADA / 10,00€

Rhum «Plantation Dark», nectarine blanche et lait de coco



# BOISSONS FROIDES

## LES EAUX // 75cl / 4,00€

Bouteille d'eau plate Castalie ou bouteille d'eau pétillante Castalie du Dépôt Légal

## JUS PRESSÉS // 33cl / 4,00€

Jus de pomme, jus d'orange ou jus de pamplemousse

## JUS FRAIS // 33cl / 7,00€

**VOYAGEUR** : Ananas, fraise, citron jaune et orange

**DETOX** : Concombre, menthe, citron vert et eau pétillante

**BONNE MINE** : Carotte, pomme, orange et gingembre

## THÉS GLACÉS // 25cl / 4,00€

**DU BOUT DES LÈVRES** : Infusion glacée, ananas, hibiscus, pomme, poivre rose

**REHAB** : Thé vert glacé aux notes de gingembre, de citronnelle et d'écorces de citron

# BOISSONS CHAUDES

Origine : Brésil Cerrado

Goût : Notes de noisette

**ESPRESSO** «Double shot»

3,00€

**CHOCOLAT CHAUD**

5,00€

**AMÉRICANO** «Café allongé»

3,50€

**CAPPUCINO** «Double espresso, mousse de lait, cacao»

4,50€

**MACCHIATO** «Espresso avec du lait»

3,00€

**CAFÉ CRÈME** «Double espresso, mousse de lait»

4,00€

**LATTE** «Double espresso et lait»

5,00€

**CHAI LATTE** «2 thés noirs, 8 épices, sucre roux.  
Lait de vache ou soja»

5,00€

## THÉS KODAMA / 5,00€

**CHAI : Thé noir**

Charpenté, épicé -

La chaleur et la douceur des épices

**LA PART DES ANGES : Thé blanc**

Amandes éfilées, maïs soufflé - Légère, tendre et gourmande comme l'infusion d'un nuage

**DU BOUT DES LÈVRES : Infusion**

Hibiscus, ananas, poivre rose - Gourmande et pimentée, à déguster comme un cocktail

**REHAB BIO : Thé vert parfumé**

Notes de gingembre, citronnelle, écorces de citron - La bonne detox pour les lendemains de soirée

# BULLES AND FUN

## BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES DE LA BRASSERIE FONDAMENTALE / 33cl // 6,00€

L.B.F Pale Ale : Blonde Bio légère avec des notes d'agrumes

L.B.F Blanche : Blanche Bio aux saveurs de zestes de citron vert, de houblon et de banane

## CHAMPAGNES



15cl



75cl



15cl



Mercier Blanc de Noir

10,00€

50,00€

Piscine de champagne

10,00€

Moët ice

65,00€

# NOS VINS QUI DÉGLINGUENT !!!

## LES BLANCS



15cl



75cl

Zangre - Domaine Cros Poujol - IGP OC	6,00€	20,00€
1892 - Domaine Paul Mas - IGP OC // BIO	7,00€	25,00€
La Perdrix de l'année - Les Bêtes curieuses - Muscadet Dèvre et Maine	8,00€	30,00€
Rare Carignan blanc - Olivier Coste - IGP OC	8,00€	30,00€
Rift 71 - J.Loron - Mâcon Villages	9,00€	35,00€
François Cherrier - Domaine du Lorient - Menetou- Salon	9,00€	35,00€
Vaucoupin - Domaine Gautheron - Chablis 1 <sup>er</sup> cru		45,00€
Les Plantenays - Domaine Louis Max - Rully // BIO		50,00€

## LES ROSÉS

Casanova - Domaine D'Aghione - IGP Corse // VEGAN	6,00€	30,00€
UP - Château De Berne - Côtes de Provence	7,00€	35,00€
Château Leoube - Côtes de Provence		40,00€

## LES ROUGES

Pemière nature - Gabriel Meffre - IGP OC	6,00€	20,00€
Cinsault - Olivier Coste - IGP OC - Carbone neutre	7,00€	25,00€
La Retro - Domaine Lafage - Vin de France	8,00€	30,00€
Rift 69 - J.Loron - Beaujolais Villages	8,00€	30,00€
Maris Zulu - Château Maris - Vin de France // BIO	9,00€	35,00€
Gran Sasso - Montepulciano // BIO		35,00€
Château de Marsannay - Marsannay		55,00€