









À bientôt !

Néo Café
126 Boulevard Saint Germain
75006 PARIS

NEO
CAFÉ
LATINAS VIBES

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso, Café allongé.....	3,00€
Carazao, assemblage équitable 	
Café américain.....	3,50€
Double espresso.....	5,90€
Décaféiné.....	3,00€
Café noisette.....	3,20€
Café crème.....	5,50€
Cappuccino.....	5,70€
Chocolat chaud.....	6,00€
Chocolat viennois.....	6,80€
Café viennois.....	6,80€
Thés & Tisanes.....	5,50€
Earl grey, Ceylan, Darjeeling  , Vanille caramel, Vert jasmin, Thé blanc rose litchi, Vert à la menthe  , Vert aux agrumes  , Vert detox  , Sans théine Rooibos, Tisane verveine, Tisane camomille 	
Lait chaud.....	4,50€
Aromaccino noisette.....	7,00€
Mochaccino.....	6,50€
Moka blanc.....	7,50€

Supplément lait : 0,30€

SODAS & BOISSONS FRAICHES /

SOFTS & COLD DRINKS

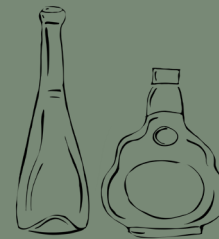
Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl.....	5,30€
Orangina / Fuzetea 25cl.....	5,00€
"La French"  : Tonic ou Ginger Beer 25cl.....	5,10€
"Voilà"  : Limonade 33cl.....	5,30€
Red Bull 25cl.....	5,00€
Jus & Nectars de Fruit 33cl.....	4,90€
Orange, pamplemousse, pomme, ananas, passion, litchi, abricot, cranberry ou tomate	
Perrier 33cl.....	5,00€
Vittel 25cl.....	4,70€
Evian, Badoit 50cl.....	6,00€
Evian, Badoit 1L.....	8,00€
Citron pressé 17cl.....	5,00€
Orange ou Pamplemousse pressé 33cl.....	5,80€
Café frappé.....	6,00€
Latte frappé.....	6,50€

Supplément sirop : 0,20€

SPIRITUEUX / SPIRITS (4cl)

Bellevoye Bleu.....	11,50€
Triple Malt Whisky, France, 40°	
Aberlour 10 ans Forest Reserve.....	13,50€
Single Malt Whisky, Ecosse, 40°	
The Tottori.....	14,50€
Blended Whisky, Japon, 43°	
Havana, 7 ans.....	10,50€
Rhum ambré, Cuba, 40°	
El Pasador X0.....	13,50€
Rhum ambré, Guatemala, 40°	
Absolut.....	10,00€
Vodka, Suède, 40°	
Magnifica.....	11,50€
Cachaça, Brésil, 40°	
Roku.....	10,50€
Gin, Japon, 43°	
The Botanist.....	12,50€
Gin, Ecosse, 46°	
Diego & Maria.....	12,50€
Tequila, Mexique, 38°	
Bruxo X.....	13,50€
Mezcal, Mexique, 40°	


Supplément soda : 3,00€



LA CAVE DU NÉO / SPIRITS (4cl)

Eagle Rare, 10ans.....	14,50€
Bourbon, Etats-Unis, 45°	
Green Spot Leoville Barton.....	17,50€
Single Pot Still Whisky, Irlande, 40°	
Hampden, 8 ans.....	16,00€
Rhum ambré, Jamaïque, 46°	
Boukman.....	17,00€
Rhum épice, Haïti, 45°	
Belle Rive.....	15,00€
Gin, France, 40°	
Monkey 47.....	16,50€
London dry gin, Allemagne, 47°	
Mahani.....	17,50€
Mezcal, Mexique, 40°	
Macchu.....	14,50€
Pisco, Pérou, 40°	
Avión Reserva 44.....	25,50€
Tequila ambrée, Mexique, 44°	



Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.  Issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.  Issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.

APÉRITIFS / APPETIZERS


Ricard, Pastis 2cl.....	4,90€
Martini rosso ou bianco 5cl.....	5,50€
Porto rouge ou blanc 5cl.....	5,50€
Campari 5cl.....	5,50€
Kir maison 14cl.....	6,50€
Kir royal 14cl.....	13,50€
Lillet rosé tonic 15cl.....	10,00€
Suze tonic 15cl.....	8,00€
Jägermeister 4cl.....	9,00€
Rhum, Vodka, Whisky 4cl.....	9,00€

DIGESTIFS & LIQUEURS / DIGESTIVES & LIQUORS (4cl)

Cognac Godet N°1 42,5°.....	11,50€
Cognac Martell XO 40°.....	16,50€
Calvados Sassy 40°.....	11,50€
Bailey's.....	7,50€
Get 27.....	10,00€


SHOOTERS / SHOTS (3cl)

Tequila Paf.....	5,00€
Tequila, sel & citron	
Mezcal Paf.....	7,00€
Mezcal, chili & carré d'orange	
Jäger Bomb.....	11,00€
Red bull, Jägermeister	
Mètre de shots 30cl.....	40,00€

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.  Issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.

Nos Spécialités Maison

Thé Glacé inspiration du Maroc 33cl.....	7,00€
Thé citron, sirop mojito mint, menthe fraîche	
Thé Glacé blanc à la rose 33cl.....	7,00€
Thé blanc, sirop de rose	
Limnade Pêche 33cl.....	7,00€
Eau pétillante, citron vert, purée de pêche	
Citronnade Framboise 33cl.....	7,00€
Limnade, citron vert, framboise, menthe	

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.  Issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.


Ouvrez-vous l'appétit



succombez à nos tapas



Mot de passe WIFI : neocafe126

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.  issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.



Notre Bar à Spritz / *SPRITZ'S BAR*

L'Apérol 5cl.....10,00€
Apérol, Prosecco, eau pétillante / Aperol, Prosecco, sparkling water

Le Lillet Pêche 6cl.....10,00€
Lillet Blanc, Prosecco, pêche, citron vert, eau pétillante / White Lillet, Prosecco, peach, lime, sparkling water

Le Saint-Germain 8cl.....12,00€
Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante / St-Germain liquor, Prosecco, sparkling water

Le Néo 8cl.....12,00€
Liqueur de passion, Vin pétillant chilien, passion, eau pétillante / Passion fruit liquor, Chilean sparkling wine, passion fruit, sparkling water

MOCKTAILS / *NON-ALCOHOLIC COCKTAILS*


Lemon d'Api 33cl.....8,00€
Pomme, limonade, citron vert, gingembre / Apple, lemonade, lime, ginger

Bora Bora 33cl.....8,00€
Ananas, fruit de la passion, citron vert, grenadine / Pineapple, passion fruit, lime, grenadine

Ginger Kanji 33cl.....8,00€
Rhubarbe, fraise, ginger beer, citron vert / Rhubarb, strawberry, ginger beer, lime



COCKTAILS

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition.  issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.

SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES

Cocktail du moment 4cl.....11,00€

Selon l'humeur de notre barman / Depending on the mood of our bartender

Rose Tonic 4cl.....9,90€

Gin, tonic, sirop de rose, baies de genièvre / Gin, tonic, rose syrup, juniper berries

Le Santa María 4cl.....12,00€

Rhum Havana Especial, ananas, abricot, basilic, citron vert / Dark rum Havana Especial, pineapple, apricot, basil, lime

Le Lady Mallow 6cl.....12,00€

Vodka, Cointreau, litchi, sirop de violette / Vodka, Cointreau, lychee, violet syrup

EI Diablo 6cl.....12,00€

Tequila, ginger beer, crème de cassis, citron vert / Tequila, ginger beer, blackcurrant cream, lime

Le Cine Cóctel 4cl.....13,00€

Tequila, pomme, yuzu, pop corn, blanc d'oeuf / Tequila, apple, yuzu, pop corn, egg white

El Ron do Brasil 4cl.....12,00€

Cachaça, fruit de la passion, litchi, sucre de canne, gingembre / Cachaça, passion fruit nectar, lychee nectar, cane syrup, ginger

Caípirihna de Maracuja 6cl.....11,00€

Cachaça, fruit de la passion, sucre de canne / Cachaça, passion fruit, cane sugar

El Corco' 4cl.....12,00€

Cachaça, passion, ananas, melon / Cachaça, passion fruit, pineapple, melon

Le Pisco Punch 4cl.....13,00€

Pisco, Curaçao, ananas, citron vert / Pisco, Curaçao, pineapple, lime

Pisco Sour 5cl.....13,00€

Pisco, citron vert, blanc d'oeuf, sucre de canne / Pisco, lime, egg white, cane sugar

Cocktail du Baiser 7cl.....14,00€

Champagne, ginger beer, vanille, fruits rouges / Champagne, ginger beer, vanilla, red fruits

CLASSIQUES / CLASSICS

Moscow Mule 4cl.....9,90€

Vodka, citron vert, ginger beer / Vodka, lime, ginger beer

Mezcalita 6cl.....14,00€

Mezcal, Cointreau, citron vert / Mezcal, Cointreau, lime

Mojito 5cl.....11,00€

Rhum Havana 3 ans, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche / White rum Havana 3 ans, sparkling water, lime, fresh mint

Dark & Stormy 4cl.....9,90€

Rhum Havana Especial, sucre de canne, ginger beer, citron vert / Dark rum Havana Especial, cane sugar, ginger beer, lime

Whisky Sour 3cl.....12,00€

Scotch Whisky, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf / Scotch Whisky, lemon juice, cane sugar, egg white

Gin Tonic 4cl.....9,90€

Gin, tonic, citron, baies de genièvre / Gin, tonic, lemon, juniper berries

Brandy Old Fashioned 5cl.....13,00€

Cognac Godet N°1, sucre morceau, zeste d'orange / Cognac Godet N°1, sugar cube, orange zest

Pornstar Martini 4cl.....14,00€

Vodka, liqueur de passion, Champagne, citron vert, vanille / Vodka, passion fruit liquor, Champagne, lime, vanilla

Nos Happy Hours

Happy Hours de 17h à 20h

Les Cocktails alcoolisés, 4cl.....8,00€

Rose Tonic, Moscow Mule, Dark & Stormy

Les Mocktails, 33cl.....6,50€

Bora Bora, Lemon d'Api, Ginger Kanji

La Pinte de bière blonde, 50cl.....7,00€

La bière du Néo

La Pinte de bière blanche, 50cl.....8,00€

La Blanche des Neiges


Thé glacé ou Citronnade, 33cl.....6,00€

Thé glacé maison inspiration Maroc, Citronnade framboise maison



VINS / WINES

VINS BLANCS / WHITE WINES


	Verre (14cl)	Tulipe (25cl)	Carafe (50cl)	Bouteille (75cl)
Duo des mers, VDF, Sauvignon, Viognier	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
Un nez explosif, sec et frais en bouche, ce vin est vif avec une belle intensité aromatique				
Phillipe Germain - Cheninposteur, AOP, Anjou 	6,50€	11,50€	22,00€	32,00€
100% Chenin. Nez de fleurs blanches. Bouche souple et tendre avec un final suave				
Domaine de Maouries Les Grappes, IGP, Côtes de Gascogne	7,00€	12,50€	24,00€	35,00€
Cépage Gros Manseng. Nez de fruits exotiques, moelleux et léger				
Domaine de Belleville - L'Egotte, AOP, Val de Loire, Menetou-Salon	8,50€	14,00€	26,50€	42,00€
100% Sauvignon. Notes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche gourmande et rafraichissante, marquée en finale par une salinité délicate				

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

La Petite Seine, VDF 	5,50€	9,50€	17,50€	25,50€
Très pâle, frais, léger et croquant en bouche				
Studio by Miraval, IGP, Provence Alpes Côtes d'Azur - Méditerranée	6,50€	11,50€	22,00€	32,00€
Nez de fruits frais. Bouche charnue avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches				
Minuty Prestige, AOP, Côtes de provence	50,00€			
Robe pâle. Nez précis aux notes de fleurs et de melon. Bouche puissante avec des notes d'agrumes et de fruits rouges				

VINS ROUGES / RED WINES

Les Copains d'abord Gamay au grand jamais, VDF, Gamay	5,50€	9,50€	17,50€	25,50€
Croquant en bouche avec une belle rondeur. Nez de fruits rouges bien mûrs				
Altugnac Les Turitelles, IGP, Pays d'Oc	6,50€	11,50€	22,00€	32,00€
Pinot Noir. Nez aux arômes floraux. Bouche vive et équilibrée, notes de fruits rouges (cerises, groseilles), tannins soyeux				
Coste Clavelle, AOP, Côtes du Rhône	6,80€	12,50€	24,00€	35,00€
Un vin ample et plein, assez dense et corsé avec une mâche tanique. Doté de jolies notes d'épices et de fruits confiturés				
Victoria II, AOP, Haut-Médoc	7,50€	14,00€	27,00€	39,00€
Un Bordeaux structuré et charpenté, soyeux en bouche, finale sur des tannins bien tendus				

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition. VDF : Vin de France, AOC : Appellation d'origine contrôlée, AOP : Appellation d'origine protégée, IGP : Indication Géographique Protégée.  Issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.

Nos vins étrangers / FOREIGN WINES

	Verre (14cl)	Tulipe (25cl)	Carafe (50cl)	Bouteille (75cl)
Fantelli (Vin Blanc), Argentine, Chardonnay, Torrontes	6,00€	11,00€	20,50€	29,00€
Intense, frais et désaltérant. Arômes de litchi, de pêche et d'agrumes				
El Grano (Vin Rouge), Chili, Carménère	6,80€	12,50€	24,00€	35,00€
Nez flatteur de fruits noirs, de chocolat et d'épices. Charnu et plein, avec une belle persistance aromatique				
Bodega Piedra Negra (Vin Rouge), Argentine, Malbec 	7,50€	14,00€	27,00€	39,00€
Bouche concentrée en fruits rouges et épices douces. Vin structuré par des tannins suaves et harmonieux				

BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER


BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS


	Demi (25cl)	Pinte (50cl)
Bière du Néo	5,20€	8,70€
Bière blonde		
Bière du moment	6,20€	10,70€
Selon les envies de l'équipe		
Blanche des Neiges	6,00€	10,00€
Bière blanche, Belgique 4,9°		
 Kwak	6,50€	11,00€
Bière ambrée, Belgique 8,4°		
 LBF IPA	6,50€	11,00€
Bière blonde, France 6,0°		

À LA BOUTEILLE / BOTTLES

Corona 35,5cl	6,50€
Bière blonde, Mexique 4,6°	
Quilmes 35,5cl	8,00€
Bière blonde, Argentine 4,9°	
Liefmans Fruitesse 25cl	6,50€
Bière rouge, Belgique 3,8°	
Cubanisto 33cl	7,00€
Bière blonde aromatisée au rhum, Mexique 5,9°	
Sassy l'Inimitable  33cl.....	5,50€
Cidre brut 5,2°	

LES BULLES / BUBBLES

	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
Prosecco, Arnaces Brut 	7,00€	30,00€
Vin pétillant chilien, Tatié Brut	7,50€	33,00€
Champagne, Thiénot Brut	13,00€	75,00€

Service compris. Prix TTC. Prix nets en euros. Les moyens de paiement autorisés : Espèces, CB & Tickets Restaurant. Le minimum pour la CB est de 10€. En cas d'allergies nos équipes sont à votre disposition. VDF : Vin de France, AOC : Appellation d'origine contrôlée, AOP : Appellation d'origine protégée, IGP : Indication Géographique Protégée.  Issue de l'agriculture Biologique. Sur demande nous mettons à disposition gratuitement des carafes d'eau.