

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	2,50€
Carazao, assemblage équitable 	
Café allongé	2,50€
Double espresso	4,90€
Décaféiné	2,50€
Café noisette	2,70€
Café crème, Cappuccino	4,90€
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat viennois	5,50€
Café viennois	5,50€
Thés & tisane	4,90€
Darjeeling*, Earl Grey, Vanille Caramel, Vert à la menthe*, Vert aux agrumes*, Jasmin, Détox*, Rooïbois, Verveine	
Lait chaud	4,00€
Aromaccino noisette	6,00€
Mochaccino	6,00€

Supplément lait : 0,20€

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Citron pressé 17cl	4,50€
Orange ou Pamplemousse pressé 33cl	5,50€
Thé glacé maison inspiration du Maroc ...	6,00€
Thé Citron, sirop mojito mint et menthe fraîche	
Citronnade framboise maison 33cl	6,50€
Citron vert, framboise et menthe	
Café frappé	5,50€
Latte frappé	6,00€

SODAS & EAUX / SOFTS & WATERS


Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl	4,90€
Orangina / Ice tea 25cl	4,90€
"La French" : Tonic ou Ginger Beer 25cl ...	4,90€
"Voilà" : Limonade 33cl	4,90€
Fever Tree - Mexican Lime 20cl	5,50€
Faible en calorie	
Red Bull 25cl	5,20€
Jus & nectar de fruit 33cl	4,50€
Orange, pamplemousse, pomme, ananas, passion, litchi, abricot, cranberry ou tomate	
Perrier 33cl	4,90€
Vittel 25cl	4,50€
Evian, Badoit 50cl	5,70€
Evian, Badoit 1L	7,70€

Supplément sirop : 0,20€

Menthe, grenadine, pêche, citron ou orgeat



LES BULLES / BUBBLES


	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
Prosecco, Arnaces Brut 	6,00€	28,00€
Vin pétillant chilien, Tatié Brut	7,50€	32,00€
Champagne, Thiénot Brut	12,00€	70,00€
Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial		100,00€

VINS & VINS ÉTRANGERS / WINES & FOREIGN WINES

VINS BLANCS / WHITE WINES

	Verre 14cl	Tulipe 25cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Duo des mers, VDF Sauvignon, Viognier	4,50€	8,50€	16,00€	23,00€
Un nez explosif, sec et frais en bouche, ce vin est vif avec une belle intensité aromatique				
Le P'tit Chenin, AOP Anjou	6,00€	10,00€	18,50€	28,00€
Un Val de Loire sec, vif en bouche avec des notes citronnées. La maturité des raisins crée un équilibre entre le fruit et l'acidité				
Domaine de Maouries Les Grappes, IGP Côte de Gascogne	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
Cépage Gros Manseng. Nez de fruits exotiques, moelleux et léger				
Clément et Florian Berthier, AOP Pouilly-Fumé				38,00€
Nez de fleurs blanches. Attaque vive et franche, gourmande avec une belle fraîcheur				


VINS ROSÉS / ROSÉS WINES

La Petite Seine, VDF 	5,00€	9,00€	17,00€	25,00€
Très pâle, frais, léger et croquant en bouche				
Studio by Miraval, IGP Provence Alpes Côtes d'Azur	5,70€	9,70€	18,20€	27,00€
Ce vin offre un nez de fruits frais et dévoile ensuite une bouche charnue avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches				
Minuty- Coté presqu'île, AOP Côtes de provence	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
Tendre et frais, au nez de bonbon anglais. Un vin croquant et rafraîchissant				

VINS ROUGES / RED WINES

Les Copains d'abord Gamay au grand jamais, VDF Gamay	5,50€	9,50€	18,00€	25,50€
Le croquant du Gamay, avec une belle rondeur, un joli nez de fruits rouges bien mûrs				
Altugnac Les Turtelles, IGP Pays d'Oc	6,00€	10,00€	18,50€	28,00€
Un Pinot Noir au nez d'arômes floraux, bouche vive et équilibrée, notes de fruits rouges (cerises, groseilles), tanins soyeux				
Victoria II, AOP Haut-Médoc	7,00€	13,50€	25,00€	37,00€
Un Bordeaux structuré et charpenté, soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus				
Héritage de Chasse-Spleen, AOP Haut-Médoc				50,00€
Un nez fumé avec des notes de pruneaux. Vin tannique et savoureux. Belle longueur en bouche				

VINS ÉTRANGERS / FOREIGN WINES

Fantelli (Vin Blanc), Argentine, Chardonnay Torrontes	5,50€	9,50€	18,00€	25,50€
Intense, frais et désaltérant, aux arômes de litchi, de pêche et d'agrumes				
El Grano (Vin Rouge), Chili, Carménère	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
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€	26,00€	37,50€
Bouche concentrée avec des fruits rouges et épices douces. Vin structuré par des tanins suaves et harmonieux				

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, IGP : Indication Géographique Protégée.

HAPPY HOURS 17H-20H

Les Cocktails alcoolisés, 4cl 7,00€
Rose Tonic, Moscow Mule, Dark & Stormy

Les Mocktails, 33cl 4,90€
Bora Bora, Lemon d'Api, Ginger Kanji

La Pinte de bière blonde, 50cl 6,00€
La bière du Néó

La Pinte de bière blanche, 50cl 7,00€
La Blanche des Neiges

Les Thé glacé & Citronnade, 33cl 4,00€
Thé glacé maison inspiration Maroc,
Citronnade framboise maison

BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

	Demi 25cl	Pinte 50cl
La Bière du Néó	4,70€	8,00€
La bière du moment	5,00€	9,00€
Selon les envies de l'équipe		
La Blanche des Neiges	5,20€	9,70€
Bière blanche, Belgique 4,9°		
 Kwak	5,80€	10,20€
Bière ambrée, Belgique 8,4°		
 Tripel Karmeliet	6,00€	10,40€
Bière blonde, Belgique 8,4°		
 Goose Island IPA	6,10€	10,50€
Bière blonde, États-Unis 4,1°		

À LA BOUTEILLE / BOTTLE

Corona 35,5cl	6,00€
Bière blonde, Mexique 4,6°	
Quilmes 35,5cl	8,00€
Bière blonde, Argentine 4,9°	
Rogue Dead Guy 35,5cl	7,50€
Bière ambrée, États-Unis 6,5°	
Ginette 33cl 	6,50€
Bière rubis aux fruits rouges, Belgique 4°	
Cubanisto 33cl	7,00€
Bière blonde aromatisée au rhum, Mexique 5,9°	
Sassy l'Inimitable 33cl 	5,40€
Cidre brut 5,2°	

LE BAR À SPRITZ

L'Apérol 9,00€

Le Saint-Germain 10,50€

Le Néó 10,50€



SPÉCIALITÉS

Rose Tonic 4cl 10,00€

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

El Diablo 6cl 10,00€

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

El Ron do Brasil 4cl 10,00€

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

Caïpirinha de Maracuja 6cl 11,00€

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

Pisco Sour 5cl 11,00€

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

Paloma 5cl 12,00€

Tequila Diego & Maria, pamplemousse frais, citron vert, eau pétillante / Tequila Diego & Maria, fresh pink grapefruit, lime, sparkling water

El Capitán 8cl 12,00€

Pisco Macchu, Martini rouge, tranche d'orange, cerise / Pisco Macchu, red martini, 1 cherry, orange slice

Cocktail du Baiser 7cl 13,00€

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

CLASSIQUES

Moscow Mule 4cl 9,50€

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

Margarita 6cl 9,50€

Tequila Diego & Maria, Cointreau, citron vert / Tequila Diego & Maria, Cointreau, lime

Mojito 5cl 9,50€

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

Dark & Stormy 4cl 9,50€

Havana especial, sucre de canne, ginger beer, citron vert / Havana especial, cane sugar, ginger beer, lime

Whisky Sour 3cl 9,50€

Scotch Whisky, jus de citron, sucre de canne / Scotch Whisky, lemon juice, cane sugar

Gin Tonic 4cl 9,50€

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

Brandy Old Fashioned 5cl 10,00€

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

Pornstar Martini 4cl 13,00€

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

MOCKTAILS / NON ALCOHOLIC

Lemon d'Api 33cl 7,50€

Pomme, limonade, citron vert, gingembre / Apple, lime, lemonade, ginger

Bora Bora 33cl 7,50€

Ananas, fruit de la passion, citron, grenadine, tranche d'orange / Pineapple, passion fruit, lemon, grenadine, orange slice

Ginger Kanji 33cl 7,50€

Rhubarbe, fraises, ginger beer, citron vert / Rhubarb, strawberries, ginger beer, lime



APÉRITIFS / APPETIZERS

Ricard, Pastis 2cl	4,80€
Martini rosso ou bianco 5cl	4,80€
Porto rouge ou blanc 5cl	5,00€
Campari 5cl	5,50€
Kir de la maison 14cl	6,00€
Kir royal 14cl	11,50€
Lillet rosé tonic 15cl	9,00€
Suze tonic 15cl	7,50€
Jagermeister 4cl	8,00€
Rhum, Vodka, Whisky avec soda 4cl	9,00€

SHOOTERS / SHOTS (3cl)

Tequila Paf	5,00€
Tequila Diego & Maria, sel & citron	
Mezcal Paf	7,00€
Mezcal Bruxo X, chili & carré d'orange	
Le mètre de shots 30cl	45,00€
Tequila Diego & Maria, sel & citron	

DIGESTIFS & LIQUEURS /

DIGESTIVES & LIQUORS (4cl)

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



SPIRITUEUX / SPIRITS (4cl)

Bellevoe Bleu	11,00€
Triple Malt Whisky, France 40°	
The Tottori	13,50€
Blended Whisky, Japon 43°	
Eagle Rare, 10 ans	14,00€
Bourbon, Etats-Unis 45°	
Aberlour, 12 ans Double Cask	15,00€
Single Malt Whisky, Ecosse 48°	
Green Spot Leoville Barton	17,00€
Single Pot Still Whisky, Irlande 40°	
Havana, 7 ans	10,00€
Rhum ambré, Cuba 40°	
El Pasador XO	12,00€
Rhum ambré, Guatemala 40°	
Hampden, 8 ans	15,50€
Rhum ambré, Jamaïque 46°	
Boukman	16,00€
Rhum épiché, Haïti 45°	
Magnifica	9,00€
Cachaça, Brésil 40°	
Absolut	9,00€
Vodka, Suède 40°	
Roku	10,00€
Gin, Japon 43°	
The Botanist	12,00€
Gin, Ecosse 46°	
Belle Rive	14,00€
Gin, France 40°	
Monkey 47	16,00€
London dry gin, Allemagne 47°	
Avión Reserva 44	25,00€
Tequila ambrée, Mexique 44°	
Bruxo X	13,00€
Mezcal, Mexique 40°	
Mahani	15,00€
Mezcal, Mexique 40°	
Macchu	13,00€
Pisco, Pérou 40°	

Supplément soda : 2,00€