

## LES CAFÉS

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

Espresso	2,5€
Double espresso	5€
Allongé	2,5€
Noisette	3€
Latte	4€
Cappuccino	3,5€
Chocolat chaud	4€

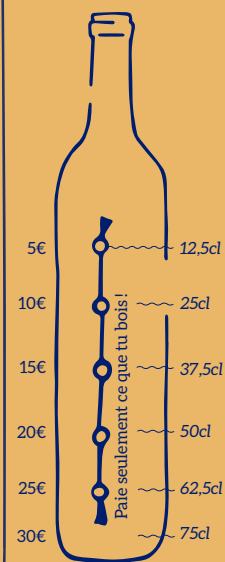
## LES THÉS

La maison Artefact utilise des méthodes traditionnelles et contemporaines de préparation du thé afin de retrouver en tasse le meilleur des produits.

Thé noir Earl Grey	} 4€
Thé Jasmin Bio	
Thé Menthe Bio	
Thé vert de Chine Parfumé papaye, pêche et vanille	
Infusion Pomme, gingembre, citron	

## LES VINS À LA FICELLE 75cl

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



### 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.

## LES VINS AU VERRE 12,5cl

### Vins du moment

#### Rouge ou Blanc

Demande à ton 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 serveur. 12€

## LES BIÈRES ARTISANALES

Notre sélection de bières des Hauts-de-France. 25cl 50cl

Blonde de la Brasserie Champion (4,7°) 3,5€ 6€

Blonde de la brasserie Angelus (7°) 5€ 9€

IPA de la brasserie Angelus (7°) 5€ 9,5€

Triple de la brasserie Angelus (8°) 6€ 9€

Blanche de la brasserie Lyderic (4,5°) 33cl - 8€

Cidre Appie 33cl - 7€  
Le classique cidre brut français.

## L'APÉRO

### Nos cocktails classiques

**Moscow Mule (4cl)** 12€

Vodka Charentaise, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer, angostura bitter.

**NG Spritz (6cl)** 9€

Apéritif aux écorces d'orange amère, vin pétillant, eau gazeuse.

**Elderflower Spritz (5cl)** 12€

Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.

**NG Negroni (9cl)** 11€

Gin Charentais, vermouth rouge de Chambéry, apéritif aux écorces d'orange amère.

**Gin Tonic (4cl)** 12€

Gin Charentais, tonic français.

**Expresso Martini (5cl)** 12€

Vodka charentaise, café, liqueur de café, sirop de sucre.

### Nos anisés et absinthe 2,5cl

**Ricard** La base des bases. 4€

**Pontarlier** 5€

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

**Absinthe La Fée Parisienne** 11€

Une recette du XIXème siècle, faite à partir de 9 herbes.

### Les tradis

**Kir/Kir Royal** 12cl 6€/12€

Mûre, cassis ou pêche.

**Dolin Rouge ou Blanc** 5cl 8€

Un vermouth français produit à Chambéry.

**Avèze** 5cl 5€

Liqueur tout droit venue du Cantal.

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

**Suze** 5cl 5€

Liqueur de gentiane amère.

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

## LES RÉCONFORTS

**Jus frais maison** 15cl 6€

Citron, orange ou pamplemousse.

**Jus** 20cl 4€

Demande à ton serveur.

**Thé glacé maison** 20cl 5€

**Citronnade maison** 20cl 5€

## LES SOFTS

**Coca** 33cl  
Classique ou sans sucre.

**Orangina** 25cl

**Ice Tea** 25cl

**Evian / Badoit** 33cl 4,5€

**Tonic Bio la French** 25cl

**Ginger Beer Bio la French** 25cl

**Limonade Mona Bio** 33cl

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**



Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à votre serveur.