

BRASSERIE MARTIN

LES CAFÉS

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

Expresso	2,5€
Double expresso	5€
Allongé	2,5€
Noisette	3€
Latte	3,5€
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

Thé Jasmin Bio

Thé Menthe Bio

Thé vert de Chine

Parfumé papaye, pêche et vanille

Infusion

Pomme, gingembre, citron

4€

NOS SUPER TROUVAILLES

Nos super trouvailles sont là pour accompagner vos verres, toute la journée!

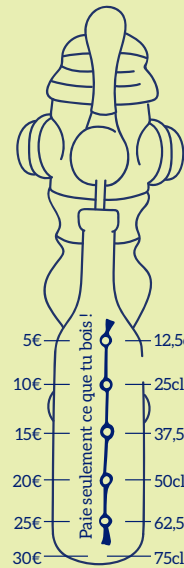
Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**



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.

LES VINS À LA FIGELLE 75cl

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



Vins du moment

Rouge et 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.

LES VINS AU VERRE 12cl

Vins du moment

Rouge ou Blanc

Demande à ton super serveur.

12cl

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€

LES BIÈRES ARTISANALES

Bières craft et locales parisiennes de la brasserie BAPBAP.

25cl 50cl

Blonde

3,5€ 6€

Blanche

4€ 7€

IPA

4€ 7,5€

Cidre Appie 33cl

Le classique cidre brut français.

7€

LES RÉCONFORTS

Jus frais maison 15cl

Citron, orange ou pamplemousse.

6€

Jus 20cl

Demande à ton super serveur.

4€

Thé glacé maison 20cl

5€

Citronnade maison 20cl

5€

LES SOFTS

Coca 33cl

Classique ou sans sucre.

4,5€

Orangina 25cl

4,5€

Ice Tea 25cl

4,5€

Evian / Badoit 33cl

4,5€

Tonic la French 33cl

4,5€

Ginger Beer la French 33cl

4,5€

Limonade Mona Bio 33cl

4,5€

L'APÉRO

Nos cocktails classiques

Moscow Mule (4cl)

11€

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.

Smocky Old Fashioned (4,5cl)

11€

Whisky Charentais ou rhum ambré, sirop de sucre, angostura bitter, orange bitter.

NG Negroni (9cl)

11€

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

Gin Tonic (4cl)

11€

Gin Charentais, tonic français.

Expresso Martini (5cl)

12€

Vodka Charentaise, café, liqueur de café au cognac, sirop de sucre.

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/Kir Royal 12cl

Mûre, cassis ou pêche.

6€/10€

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.