# À L'APÉRITIF

### NOS COCKTAILS

* Apéritif Maison : Liqueur de Rinquinquin & Pétillant du Bugey	
* Cocktail du Moment : Mandarine, Vodka Fair, Pétillant du Bugey & Eau pétillante	9€
* Spritz Apérol	7€
* Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire ou Generous Gin Floral)	8€

## APERITIFS & BOISSONS

* Kir Cassis ou Sureau	4,2€
* Kir du Bugey Cassis ou Sureau (au Pétillant du Bugey)	5,2€
* Pastis Bardouin Artisanal aux Plantes	5€
* Bières les Ursulines 33 cl : Blonde, Dorée, Saisonnière	4,5€
* Jus de Tomate & ses Aromates	3,5€
* Jus de Fruits artisanaux 25 cl : <i>Pomme, Pêche, Abricot</i>	3,5€
* Limonade & Diabolo Maison 25 cl	3,5€
* Ginger Ale <i>ou</i> Limonade de Sureau Fever Tree 20 cl	3€
* Perrier 33 cl	3,5€
* Eau Minérale 1 litre : Badoit ou Evian	4,5€

## **NOS DIGESTIFS & ALCOOLS**

#### RHUMS

		WHISKIES	
* Rhum Arrangé Ananas Victoria	6€		
* Plantation Barbades <i>Grande Réserve</i>	6€	* Glenlivet	6€
* Plantation Original Dark	8€	* Talisker 10 ans d'âge	8€
* Plantation Pineapple OD	8€	* Dalwhinnie 15 ans d'âge	8€
* Plantation Panama 2004	8€	* Toguchi Premium	8€
* Dos Maderas Cuba <i>Triple Aged 5+5</i>	8€	* Bruichladdich Classic Laddie	8€
* Clément VO	8€	* Bruichladdich Port Charlotte	8€
* Malecon Reserva Imperial 18 ans	10€	* Kilchoman Machir Bay	10€
* Appleton Estate 12 years ×	10€		
		DIGESTIFS	
GINS (+ TONIC FEVER-TREE)		* Poire Maison Colombier	6€
		* Genépi Bio Bigallet	6€
* Generous Noir (Floral & Agrumes)	8€	* Chartreuse 1605	8€
* Bombay Sapphire (Epices)	8€	* Cognac Giraud	6€