

## Nos APERITIFS & Boissons

- <b>Apéritif Maison</b> : Liqueur de Rinquiquin & Pétillant du Bugey	6€
- <b>Cocktail Paradiso</b> : Jus de Fraise, Goyave, Citron, Rhum & Pétillant du Bugey	7€
- <b>Spritz</b> Apérol	7€
- <b>Gin Tonic</b> (Gin Botanist, Gin Bombay Sapphire ou Generous Gin(*))	8€
- <b>Kir</b> Cassis ou Sureau	5,2€
- <b>Kir du Bugey</b> Cassis ou Sureau (au Pétillant du Bugey)	6€
- <b>Pastis Bardouin</b> Artisanal aux Plantes	5€
- <b>Bières les Ursulines 33 cl</b> : Blonde, Dorée, Ambrée, Saisonnière	4,5€
- <b>Jus de Fruits artisanaux 25 cl</b> : Pomme, Pêche, Abricot	3,5€
- <b>Limonade &amp; Diabolo Maison 25 cl</b>	3,5€
- <b>Perrier 33 cl</b>	3,5€
- <b>Eau Minérale 1 litre</b> : Badoit ou Evian	4,5€

### PLANCHES CHARCUTERIES & FROMAGES (Le Week-End)

- Petite assiette (100g)	8€
- Grande assiette (200g)	15€

## Nos DIGESTIFS & ALCOOLS

### RHUMS

• Plantation Barbades	6€
Grande Réserve	6€
• Rhums Arrangés	8€
• Plantation Original Dark	8€
• Plantation Pineapple OD	8€
• Plantation Panama 2004	8€
• Dos Maderas Cuba	
Triple Aged 5+5	8€
• Clément VO	10€
• Malecon Reserva Imperial	
18 ans	10€
• Clairin Sajous (Haïti)	10€
• Appleton Estate 12 years	

### WHISKIES

• Glenlivet	6€
• Talisker 10 ans d'âge	8€
• Dalwhinnie 15 ans d'âge	8€
• Toguchi Premium	8€
• Bruichladdich Classic Laddie	8€
• Bruichladdich Port Charlotte	8€
• Kilchoman Machir Bay	10€

### DIGESTIFS

• Poire Maison Colombier	6€
• Genépi des Pères Chartreux	6€
• Chartreuse 1605	8€
• Cognac Giraud	6€