



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

NOS SUPER TROUVAILLES

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

Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**



LES VINS À LA FICELLE 75cl

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

5€	12,5cl	Vins Rouges
10€	25cl	Cuvée des Galets Côte du Rhône, Grenache, Carignan Un canon bien fruité, rond et désaltérant.
15€	37,5cl	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.
20€	50cl	Vin Blanc
25€	62,5cl	Cuvée Saint-Pierre Languedoc, Chardonnay Cépage iconique aux notes de fruits blancs, un vin vif qui garde la pêche.
30€	75cl	

Pais seulement ce que tu bois!

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 ou cognac, sirop de sucre.	

LES VINS AU VERRE 12cl

Vins du moment

Rouge ou Blanc Demande à ton super 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 super serveur.	10€

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.	

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	6€
Citron, orange ou pamplemousse.	
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 25cl	4,5€
Ginger Beer la French 25cl	4,5€
Limonade Mona Bio 33cl	4,5€