

QUAI DE LA PHOTO®

COCKTAILS

SPRITZ 9€

MOSCOW MULE 10€

COSMO PAS COMME
LES AUTRES 10€

Vodka, Cointreau, jus de canneberge,
jus de citron vert bio,
poivre aux agrumes, sirop de sucre

CLICHÉ 12€

Vodka, St-Germain, jus de pastèque maison, menthe,
jus de citron vert

GOLDEN HOUR 12€

Gin, passion, sirop de pêche, prosecco

MARGARITA PASSION 12€
FROZEN

ALCOOL + SOFT 9€

PICHETS À PARTAGER 100CL

CHARDO MULE 29€

Vin blanc, crème de pêche, ginger beer,
jus de citron vert bio, fruits frais de saison

LE PIÈGE 29€

Prosecco bio,
écrasé de fruits rouges frais, cassonade

LE PLANTEUR 29€

Rhum des Antilles françaises,
goyave, orange, ananas, épices

NO ALCOOL

VIRGIN PORNSTAR 10€ **BIO**

Coulis de passion, jus d'ananas,
sirop de vanille bio, shot de limonade

VIRGIN MOJITO 8€ **BIO**

RED MULE 8€ **BIO**
Ginger beer, purée de fruits rouges, sirop de
gingembre, jus de citron vert

VENEZZIO SPRITZ 7€

Boisson pétillante à l'orange

BIÈRES PRESSION

MARINA BEER 4,5%
25CL 4€ — 50CL 7€

GALLIA BLANCHE 4%
25CL 6€ — 50CL 9€

GALLIA IPA 6%
25CL 6€ — 50CL 9€

DESPERADOS 5,9%
33CL 8€

VIRGIN DESPERADOS 0%
33CL 6€

VINS & BULLES

BLANC, ROUGE, ROSÉ **BIO**
12CL 4€ — 25CL 8€ — 75CL 25€

PROSECCO **BIO**
Vino frizzante
12CL 6€ — 75CL 30€

CHAMPAGNE GRAND-CRU
Édouard Martin
12CL 12€ — 75CL 65€

LES BLANCS

Menetou-Salon 2020, *Domaine Philippe Gilbert* **BIO** 39€

Chablis 2021, *Yannick Cadiou* **BIO** 61€

Meursault Les Dressoles 2017, *Jean Féry & Fils* **BIO** 119€

LES ROSÉS

Sable de Camargue, Gris de gris *Domaine Royal de Jarras* **BIO** 37€

Love by Leoube, *Château Leoube* 48€

LES ROUGES

Saint-Émilion Grand Cru 2014, *Château Gaillard* **BIO** 89€

Vosne-Romanée aux Réas 2015, *Jean Féry & Fils* **BIO** 136€

Cornas, Brise de cailloux 2017, *Matthieu Barret* 84€

CIDRE BIO BRUT 4,5% **BIO**
75CL 20€

MANGER

CHARCUTERIE & FROMAGE 20€
Gouda à la truffe, jambon de montagne,
saucisse sèche, Comté affiné

PANIER D'ÉTÉ 13€
Bouquet de légumes **BIO**,
sauce tartare

FISH & CHIPS 18€
Bouchées de cabillaud, frites de pomme de terre **BIO**,
sauce Mayo-curry

CROQ QUAI 13€
Pain au Charbon végétal, Comté affiné,
jambon blanc à l'os truffé, beurre parfumé

FRITES 5€
Sauce mayo-moutarde à l'ancienne

ACCRAS DE MORUE 10€
Baba ganoush, saké, coriandre fraîche,
sésame, sauce Bonne Seine

MI-CUIT CHOCOLAT 7€
Crème vanille bourbon,
fraicheur de suprême d'oranges

CHEESECAKE 7€
Noix de pécan pralinées, baies de goji **BIO**, pistaches,
caramel au beurre salé

CRÈME GLACÉE 5€
À la coco, coulis passion

BOISSONS FRAÎCHES **BIO**

FRUITY 33CL 4€
Jus d'aireselles, sirop de fleur de sureau, menthe

EAU MINÉRALE 33CL 4€
Plate ou gazeuse
SOURCE DES ABATILLES

SIROP À L'EAU / DIABOLO 33CL 4€
Grenadine, menthe, citron, fraise

THÉ GLACÉ 33CL 5€
Roobios ou Thé vert
UMA

LIMONADE 33CL 5€
LES FILLES DE L'OUËST

SCHORLE 33CL 5€
Au choix : pomme, rhubarbe, groseille
LES FILLES DE L'OUËST

GINGER BEER 33CL 5€
UMA

TONIC 25CL 5€
ORGANICS

VIVA MATE 25CL 5€
ORGANICS

JUS DE FRUITS MAISON **BIO**

POMME 5€

POIRE 5€

BOOSTER 7€

Pomme, carotte, citron, gingembre, persil

BOISSONS CHAUDES **BIO**

CAFÉ EXPRESSO 2,5€

CAFÉ ALLONGÉ 3€

THÉ / INFUSION 4€

CAPPUCCINO 4€

CHOCOLAT CHAUD 4€

SHOOTERS 5CL

KISS COOL 5€

POPCORN CARAMEL 5€

MADELEINE 5€

AMARETTO 5€

LIMONCELLO 5€

10 SHOOTERS au choix 40€