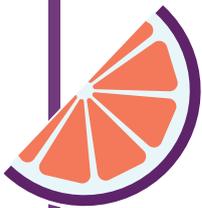


# BARBAROC

COCKTAILS • VINS • CHAMPAGNES • SPIRITUEUX • ENCAS



**BOURGOGNE • ROUGE • AOP**

75 cl



12 cl

<b>Beaune</b> 1 <sup>er</sup> cru Vigne de l'enfant Jésus	Bouchard	<b>240.00€</b>	
<b>Monthélie</b> 1 <sup>er</sup> cru Champs Fulliot	Bouchard	<b>85.00€</b>	
<b>Savigny les beaunes</b> 1 <sup>er</sup> cru Les lavières	Bouchard	<b>89.00€</b>	
<b>Pommard</b>	Remoissenet	<b>95.00€</b>	
<b>Pernand Vergeless</b>	Remoissenet	<b>79.00€</b>	<b>10.00€</b>
<b>Gevrey Chambertin</b>	Remoissenet	<b>99.00€</b>	
<b>Chambolle</b> 1 <sup>er</sup> cru Musigny les Combottes	Remoissenet	<b>159.00€</b>	
<b>Charme</b> Chambertin	Remoissenet	<b>290.00€</b>	
<b>Clos Vougeot</b> Grand cru	Jadot	<b>195.00€</b>	
<b>Vosne Romanée</b>	Jadot	<b>125.00€</b>	
<b>Corton Pougets</b> Grand cru	Jadot	<b>165.00€</b>	
<b>Saint romain</b>	Germain	<b>59.00€</b>	<b>10.00€</b>
<b>Aloxe Corton</b>	Germain	<b>79.00€</b>	
<b>Volnay</b>	Germain	<b>89.00€</b>	
<b>Irancy</b> Pinot noir, La Croix Buteix.	Moutard	<b>39.00€</b>	<b>7.00€</b>
<b>Epineuil</b> Rouge, pinot noir, grisey.	Moutard	<b>39.00€</b>	
<b>Coteaux</b> Champenois pinot noir.	Louise Brison	<b>65.00€</b>	<b>11.00€</b>

“

Déguster un vin sollicite tous les sens :  
La vue, l'odorat, le toucher, le goût et même l'ouïe.

”

**BOURGOGNE • BLANC • AOP**

75 cl



12 cl

<b>Saint Véran</b>	Remoissenet	<b>59.00€</b>	<b>9.00€</b>
<b>Savigny les Beaunes</b>	Remoissenet	<b>69.00€</b>	
<b>Saint Romain</b>	Saint Germain	<b>69.00€</b>	
<b>Chablis Vieilles Vignes</b>	Charly Nicolle	<b>59.00€</b>	<b>9.00€</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> cru Mont de Milieu</b>	Charly Nicolle	<b>69.00€</b>	
<b>Vezelay</b>	Charly Nicolle	<b>49.00€</b>	<b>7.00€</b>
<b>Meursault</b>	Jadot	<b>99.00€</b>	
<b>Pouilly fuissé</b>	Jadot	<b>69.00€</b>	<b>10.00€</b>
<b>Coteaux</b> Champenois blanc, meunier, chardonnay, pinot noir.	Les fabuleuses	<b>99.00€</b>	

## COTE DU RHÔNE • ROUGE • AOC

		 75 cl	 12 cl
<b>Château neuf du pape</b> Roussane	Alain Jaume	69.00€	
<b>Vaqueyras</b> Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault.	Alain Jaume	49.00€	8.00€
<b>Gigondas</b> Grenache, syrah, mourvèdre	Alain Jaume	49.00€	
<b>Les Bécasses</b> Côte-rôtie	Chapoutier	89.00€	
<b>Belleruche</b> Côtes-du-Rhône	Chapoutier	39.00€	6.00€

## COTE DU RHÔNE • BLANC • AOC

<b>Belleruche</b> Côtes-du-Rhône	Chapoutier	39.00€	6.00€
<b>Invitare</b> Condrieu	Chapoutier	69.00€	

“ Quand un verre est plein on le vide, et quand il est vide on le plaint ! ”

## VAL DE LOIRE • ROUGE • AOC

		 75 cl	 12 cl
<b>Menetou</b> Salon	Croix Margot	49.00€	
<b>Sancerre</b> Osmoze	Denisot	49.00€	
<b>Saumur</b> Champigny	Valbrun	49.00€	8.00€
<b>Vouvray</b> Arpent	Brunet	49.00€	

## VAL DE LOIRE • BLANC • AOC

<b>Sancerre</b> Osmoze	Denisot	49.00€	
<b>Quincy</b>	Mardon	49.00€	7.00€

## COTE DE PROVENCE • AOC

<b>Château lampe</b> de Méduse, cru classé. Grenache, tibouren, mourvèdre, syrah, cinsault, rolle, carignan.	Denisot	39.00€	7.00€
<b>Rosé des Riceys</b> 2018	Morel	49.00€	8.00€

“ Avec bon pain, bonne chère et bon vin, on peut envoyer promener le médecin. ”

## BORDEAUX • AOC

		 75 cl	 12 cl
<b>Pomerol</b> Château du domaine de l'église.	Borrie Manoux	89.00€	
<b>Saint Estèphe</b> Château Phélan Ségur.		59.00€	9.00€

## VINS ETRANGERS

<b>GELL</b> Spatburgunder trocken.	Allemagne	39.00€	
<b>Alta Vista</b> Vive Malbec.	Argentine	39.00€	
<b>Casas Patronales</b> Carmenere reserva.	Chili	39.00€	
<b>Punset</b> Barbera d'Alba.	Italie	39.00€	
<b>Chenin</b> Babylone speak.	Afrique du Sud	39.00€	
<b>Moscato d'Asti</b> Piémont.	Italie	39.00€	6.00€

**CHAMPAGNES** • Côte des Bar et de la Marne • AOC



**Hélène BEAUGRAND - Montgueux**  
**Derrière la cabane** 100% chardonnay,  
 extra-brut.

89.00€ 11.00€ 15.00€

**Le grand carré** 100% chardonnay, brut nature.

79.00€

**Guy MEA, Sophie, Louvois**

69.00€

**L'Assemblage** 70% pinot noir, 30% chardonnay.

**DA SOUZA, Charlotte, Avize**

79.00€ 10.00€ 14.00€

**Avec le temps biodynamie** 100% chardonnay,  
 extra-brut.

**Baillette- PRUDHOMME, Laureen, Trois puits**  
**Cuvée Héritage** 100% chardonnay, fût de chêne.

79.00€

**Maxime BLIN, Claire, trigny**

69.00€

**L'Optimiste** 90% pinot noir, 10% chardonnay,  
 extra-brut.

**ROCHET-BROCARD, Mathilde, Vaudemange**  
**Tradition brut** 80% chardonnay, 20% pinot noir.

69.00€

**Les 7 Fabulleuses,**  
**des femmes de cœur, des vigneronnes de talent.**

“

**Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin,  
 mais garde des secrets.**

”



**ROLLIN**

**Opalescence** 100% blanc de blancs,  
 chardonnay.

79.00€ 10.00€ 14.00€

**Quintessence** brut nature, 60% pinot noir,  
 40% chardonnay.

69.00€

**DRAPPIER**

**L'Assemblage** 70% pinot noir, 30% chardonnay.

69.00€ 9.00€ 13.00€

**Quattor** Blanc de 4 blancs, 25% arbanne,  
 25% petit meslier, 25% blanc vrai,  
 25% chardonnay.

119.00€

**Grande Sendrée** 55% pinot noir,  
 45% chardonnay.

139.00€

**MOUTARD**

**Champ persin** 100% chardonnay.

69.00€ 9.00€ 13.00€

**Petit meslier** 100%, zéro dosage.

220.00€

**Cuvée 6 cépages** 1/6 chardonnay,  
 pinot noir, pinot meunier, arbanne,  
 pinot blanc, petit meslier.

120.00€

**Richard CHEURLIN**

**Carte or** 70% pinot noir, 30% chardonnay.

59.00€

## CHAMPAGNES • Côte des Bar et de la Marne • AOC



### DEVAUX

**Cuvée D** 55% pinot noir, 45% chardonnay.

79.00€ 12.00€ 16.00€

**Cuvée D rosé** 55% pinot noir, 45% chardonnay.

89.00€ 12.00€ 16.00€

### VEUVE CLICQUOT

**La grande Dame** 90% pinot noir, 10% chardonnay.

260.00€

**Vintage Rosé** 51% pinot noir, 34% chardonnay, 15% pinot meunier.

120.00€

### Dom PERIGNON

**Vintage** pinot noir et chardonnay, plus de 8 ans en cave.

360.00€

### KRUG

**Edition 171 ème ,Grande cuvée** 45% pinot noir, 37% chardonnay, 18% meunier.

390.00€

### MOËT & CHANDON

**Rosé Impérial** 50% pinot noir, 40% meunier, 10% chardonnay.

99.00€ 12.00€ 16.00€

### RUINART

**Ruinart** 100% blanc de blancs.

150.00€

**Ruinart le R** brut, pinot meunier, pinot noir, chardonnay. Aromatique avec des notes grillées et un fruité frais.

99.00€

**Ruinart le Don** Raisins grands crus, 8 années de maturation.

350.00€

“

Le Champagne est la seule chose qui me donne de l'élan quand je me sens fatiguée.

Brigitte BARDOT

”



### Erick SHREIBER

**Extra-brut bio**

80% pinot noir, 17% chardonnay, 3% pinot blanc.

59.00€ 10.00€ 14.00€

**Cuvée prestige bio**

80% pinot noir, 20% chardonnay, pinot meunier.

69.00€ 12.00€ 16.00€

**Cuvée Astral bio**

85% pinot noir, 15% chardonnay, sans soufre ajouté.

115.00€

**Blanc de gris bio**

58% pinot blanc, 42% pinot gris, sans soufre ajouté.

130.00€

**Erick SHREIBER,**  
l'homme qui écoute la nature, la biodynamie.

## MOCKTAILS • SANS ALCOOL • (20 cl)

9.00€

### Faro d'As

Menthe, jus d'ananas, lait d'amande, crème de coco.

### Virginia

Menthe, jus de pomme, concentré de thé vert, sirop de sucre, limonade.

### Péché originel

Purée de pêche, herbe du jour, lait d'amande, sirop orgeat.

### Currylingus

Jus de mangue, eau de rose, sirop de framboise, sirop de mangue épicé, poudre de meringue.

“

Je n'ai jamais bu de vin à outrance, d'ailleurs, je ne sais même pas ou c'est.

”

## SOFT

### Fine bio

Limonade

33 cl 5.00€

### Fine india tonic

Water

20 cl 4.00€

### Perrier

Rondelle citron

33 cl 4.50€

### Perrier

Fines bulles

50 cl 4.00€

### Jus de Pomme

Forêt d'Othe

20 cl 4.00€

### Bière Pression

Gallia champs libre

25 cl 4.00€

50 cl 8.00€

### Schweppes

Agrumes

25 cl 4.00€

### Cola des sacres

4.00€

### Emile Vergeois

Tomate (100% pur jus)

25 cl 5.00€

### Bière Panaché

Pression Gallia

25 cl 5.00€

50 cl 9.00€

### Orangina

33 cl 4.00€

## APÉRITIFS

### Ratafia de Champagne

Moûts de raisins et d'eaux-de-vie de vin vieillies.

5.00€

**Campari** Aromatisé avec diverses herbes et de l'écorce d'orange.

6 cl 6.00€

**Negroni** Gin, campari, vermouth rouge.

8 cl 8.00€

**Casanis** Pastis de Marseille.

4 cl 5.00€

**Lillet blanc** 85% vins, 15% liqueurs de fruits et de quinquina.

6 cl 6.00€

**Lillet rosé** 85% vins, 15% liqueurs de fruits et de quinquina.

6 cl 6.00€

**Martini rouge** Herbes et plantes aromatiques, arôme quinine.

6 cl 6.00€

**Martini blanc** Cannelle, rhubarbe ou coriandre.

6 cl 6.00€

**Kir Royal** Crème de cassis, champagne.

16 cl 14.00€

## COCKTAILS • AVEC ALCOOL • (16 cl)

<b>Coco Charnelle</b> Rhum cubain, jus d'ananas, lait d'amande, crème coco, jus de fruit de la passion, sirop de violette.	13.00€
<b>Bonheur Club</b> Vodka aromatisée à l'huile de coco, liqueur de framboise, jus de citron, sirop de citronnelle, vin effervescent, poudre de meringue.	13.00€
<b>Caporal</b> Cognac VS, mandarine, Napoléon aromatisée au safran, fleur d'oranger, Ginger Ale.	14.00€
<b>Mangue-Moi</b> Armagnac, liqueur de sureau, jus de mangue, gentiane, limonade.	13.00€
<b>Atlas</b> Gin, jus de pomme, concentré de thé vert, sirop de gingembre, jus de tomate, poudre de meringue.	13.00€
<b>Méli-Melon</b> Liqueur de melon, eau de concombre, herbe du jour, Tonic, eau de rose.	12.00€
<b>Sur les Rye</b> Rye Whiskey base seigle, sirop de banane et de gingembre, épice du jour, 1 goutte d'anisé.	14.00€
<b>Barbaroc</b> Spritz Occitan, agrume et gingembre, rondelle d'orange, oranges, gingembre, camomille, citron <i>(et d'autres ingrédients mystères).</i>	13.00€
<b>Pimped Pimm's</b> Pimm's N°1, Gin, jus de citron fruits et épices du jour, Ginger Ale.	12.00€
<b>Mojiruana</b> Rhum, purée de pêche, sirop d'orgeat, menthe, jus de citron, Prosecco.	12.00€
<b>Denise</b> Mandarine au safran, prunelle de Troyes, lait d'amande, teinture tonka.	14.00€
<b>Shusui</b> Saké, liqueur de fraise des bois, épices du jour, cerise à chair sucrée.	15.00€
<b>Amaretto Sour</b> Liqueur Amaretto, jus de citron.	12.00€
<b>Espresso Martini</b> Vodka, liqueur de café, espresso.	12.00€
<b>Caïpirinha</b> Cachaça, jus de citron, sirop de sucre.	12.00€
<b>Bourbon Sour</b> Bourbon, sirop de sucre, jus de citron, poudre de meringue.	13.00€
<b>Margherita</b> Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, givrage sel.	12.00€

“ Je bois du Champagne à deux occasions,  
quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas ! ”

## LES CHAMPAGNES COCKTAILS • (16 cl)

14.00€

### Lotus d'Orient

Sirop de jasmin, liqueur de melon, Champagne, cerise à chair sucrée.

### French 75

Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron, Champagne Cheurlin.

### Hugo

Liqueur de fleur de sureau, feuilles de menthe, Champagne Cheurlin.

### Cosmopolitan

Vodka infusée au poivron rouge, liqueur d'orange, citron et infusion d'hibiscus, Champagne Cheurlin.

### PORNSTAR

Martini, vodka infusée au basilic, avec un cordial fruit de la passion/vanille, citron et allongé au thé Darjeeling, Champagne Cheurlin.

### Negroni

Gin infusé au romarin et poivre de timut et pineau des Charentes rouge, Champagne Cheurlin.

“

Les vins de champagne se dégustent d'abord avec les yeux !

”

## LIQUEURS

### Limoncello

Citron de Sicile Sorrento.

### La Mentheuse

Sur glace ou additionné d'eau pétillante, occitan, arôme naturel de 3 menthes.

### Bailey's

Assemblage de Whisky irlandais, de crème fraîche, de cacao et de vanille.

### Kalhùà

Liqueur à base de café.

### avec son Café

### Marie Brizard Anisette

À l'anis, notes de fruits de vanille et d'épices.

### Amaretto

Amandes amères et noyaux d'abricots ou de pêche.

4 cl

6.00€

7.00€

6.00€

6.00€

8.00€

6.00€

6.00€

### Prunelle de Troyes

Cellier St-Pierre

### avec son Café

### Liqueur de Prunelle

Moutard

### avec son Café

### Liqueur de pêche

de vigne

Moutard

### Liqueur de mandarine

Moutard

### Ratafia Champenois

Dame Jeanne XO\*

### Fine Champenoise

Dame Jeanne XO\*

### SAKE HAKUTSURU

NISHIKI

D'une grande finesse.

### Vodka Beluga

Crème de Whisky (Moutard)

### avec son Café

4 cl

7.00€

9.00€

7.00€

9.00€

7.00€

7.00€

8.00€

10.00€

9.00€

7.00€

8.00€

10.00€

\*XO "Extra Old", soit une eau-de-vie la plus jeune qui a vieilli au moins 10 ans en fût de chêne.

## LES COUPES DE GLACES

### PEDONE MAÎTRE GLACIER ITALIEN depuis 1959

Glaces d'exception, vous amène à la découverte des sensations intenses !

<b>Coupe Amaréna</b> Glace amarena avec sauce et cerise amarena, chantilly.	9.00€
<b>Coupe à l'italienne</b> Glace pistache de Sicile, pistaches, chantilly.	9.00€
<b>Coupe Irlandaise</b> Sorbet pêche de vigne, 2cl liqueur pêche de vigne, chantilly.	9.00€
<b>Dégustation glace à l'unité</b> Amarena - Pistache de Sicile.	3.00€
<b>Sorbet à l'unité</b> Pêche de vigne, yaourt.	3.50€

“ Le bonheur est une petite chose que l'on grignote... ”

## PÂTISSERIES ET FRUITS

<b>Macarons</b> Champagne rosé - Pistache - Passion.	L'unité 2.00€
<b>Assiette de pomme Golden</b> Chaud, au caramel beurre salé fait maison.	6.00€
<b>Cake</b> Financier citron	5.00€
<b>Cake</b> Au chocolat	5.00€
<b>Pâtisseries</b> (nous consulter)	7.00€
<b>Assiette composée</b> Macaron, pâtisserie italienne, cake au chocolat.	9.00€

## PÂTISSERIES ITALIENNES

<b>Biscuit</b> Amande Limoncello <b>ou</b> Pistache	3.00€
--	-------

## LES FROMAGES OU CHARCUTERIE Selon arrivage

Planchette de fromages OU charcuteries pour 1 personne	10.00€
pour 2 personnes	18.00€
pour 3 personnes	25.00€
Personne supplémentaire au delà de 3 personnes	+6.00€
Corbeille de pain supplémentaire	+1.50€

## MIXTES FROMAGES ET CHARCUTERIE Selon arrivage

Planchette mixte de fromages ET charcuteries pour 1 personne	18.00€
pour 2 personnes	29.00€
pour 3 personnes	35.00€
Personne supplémentaire au delà de 3 personnes	+6.00€
<b>Assiette Mixte Italienne</b> Poivrons, artichaut, courgettes grillées, feuilles de vigne farcies au riz.	pour 1 personne 10.00€
	pour 2 personnes 18.00€
	pour 3 personnes 25.00€
Personne supplémentaire au delà de 3 personnes	+6.00€
Corbeille de pain supplémentaire	+1.50€



Je me satisfais aisément du meilleur. *Winston CHURCHILL*



## DIVERS

<b>Foie Gras</b> Au Ratafia de champagne - Fait maison.	13.00€
<b>Saumon fumé à la ficelle</b>	13.00€
<b>Gravelax fait maison</b>	11.00€
<b>Truite fumée d'Ecosse</b> (élevage en mer)	12.00€
<b>Assiette mixte de 3 poissons</b> pour 2 personnes	25.00€

## LES WHISKY • (4 cl)

<b>Dalmore</b> 12 ans, un bel équilibre douceur/amertume. <b>Ecosse / Highlands</b>	12.00€
<b>Arbeg Corryvreckan</b> Océanique. Superbe amertume salée. <b>Ecosse / Islay</b>	14.00€
<b>Myagikyo</b> Single malt, un malt raffiné avec une fraîcheur fruitée et florale. <b>Japon</b>	9.00€
<b>Mortlach</b> 12 ans, vieilli en fût bourbon et de sherry. <b>Ecosse/ Speyside</b>	13.00€
<b>Big peat 12 ans</b> Concentré de tourbe. <b>Ecosse / Islay</b>	9.00€
<b>Nikka from the barrel ice bucket</b> Extrêmement complexe et équilibré. <b>Japon</b>	14.00€
<b>Port charlotte 2014</b> Vieilli 7 ans en anciens fûts. <b>Ecosse / Islay</b>	12.00€
<b>Nagahama the second batch</b> Douce, sèche et épicée. <b>Japon</b>	22.00€
<b>Benromach 2012 Kiln dried oak</b> Arômes tropicaux. <b>Ecosse/ Speyside</b>	10.00€
<b>Mars cosmo wine cask finish</b> Tout en rondeur. <b>Japon</b>	12.00€
<b>Octomore 14.1</b> Le plus tourbé au monde. <b>Ecosse / Islay</b>	26.00€
<b>Lagavulin distillers edition</b> Puissante, cendrée et moelleuse. <b>Ecosse / Islay</b>	16.00€
<b>Hibiki</b> L'un des plus prestigieux au monde, mizunara (chêne japonais). <b>Japon</b>	16.00€

## L'ESPRIT DU MALT DE LA MONTAGNE DE REIMS



<b>Guillon</b> Sec et floral, finition en fûts de Champagne.	10.00€
<b>Guillon</b> Fin et élégant, finition en fûts de Puligny-Montrachet.	10.00€
<b>Guillon N°1</b> Triple maturation, plusieurs arômes.	14.00€

Les distilleries obtiennent leur Whisky tourbé en séchant l'orge au-dessus d'un feu de tourbe, au sein d'un bâtiment connu sous le nom de "kiln".

Un single malt est un type de Whisky produit à partir d'orge maltée, d'eau et de levure dans une seule distillerie.

Le terme "single" signifie qu'il provient d'une seule distillerie.

## COGNAC • (4 cl)

### Naud XO

14.00€

Notes de confiture d'orange amère et de tabac, laissant paraître une pointe de «rancio» typique des vieux cognacs.

France

### Jean Fillioux So elegantissime XO

15.00€

Nez très floral, fleurs de printemps, aubépine, églantine, acacia, mêlées à des parfums de pêche blanche et nectarine.

Une touche de bonbon à la violette. Délicieuse vivacité en bouche sur des arômes de fruit de la passion, tarte au citron, abricot sec. France

### 6 crus différents, à connaître en Cognac

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires.

## RHUMS • (4 cl)

### Bacoo 7 ans

9.00€

Des effluves de crème au beurre, de banane et de sirop d'érable.

République dominicaine

### Clément vieux 10 ans

13.00€

Révèle des notes d'amande accompagnant un inimitable boisé.

Martinique

### Admiral Rodney royal Aok

10.00€

Un généreux fruité (raisins secs) que côtoient les notes de tabac, de chocolat et de vanille. Sainte-Lucie

### Habitation Bellevue Carafe 6 ans

14.00€

Notes de pommes fraîchement cueillies au verger, et mariées dans un subtil équilibre à de délicates épices. Marie Galante

### St-Nicholas Abbey 5 ans

16.00€

belles notes de vernis et de raisins qui se déploient sur un élégant fond boisé. Barbade

### Naud panama 15 ans

9.00€

Dégustation gourmande aux saveurs de noix de coco, de fève de tonka et de sucre vanillé. Panama

### Zacapa centenario XO

17.00€

Vieillies dans une soléra composée de fût de xérès de type Pedro Ximenez, de bourbon et de cognac. Guatemala

### Soledade 5 madeiras CACHACA Cinq essences

11.00€

Résulte d'un assemblage de plusieurs cachaças vieillies en fûts de cinq variétés de bois brésilien : Balsamo, IPE, Jequitiba, Umburana et Pau-Brasil. L'orange amère, le pamplemousse, la cannelle et la vanille, parfums capiteux hérités de ce vieillissement. Brésil

**La Cachaca** Le rhum est fait avec un bouillon de cuisson de la canne à sucre, tandis que la cachaça est élaborée à partir de jus de canne frais.

**La Solera** est une technique de vieillissement espagnol dynamique appréciée pour le caractère très doux qu'elle laisse au rhum.

## CAFÉS ILLY

Café expresso	2.20€	Café froid	6.90€
Café double	4.40€	Glace vanille et caramel beurre salé	
Café noisette	2.30€	Irish-coffee	11.00€
Café décaféiné	2.20€	Whisky 2 cl , sucre de canne, café, chantilly	
		Café + Prunelle de Troyes 4 cl	8.00€
		Café + Kalhua 4 cl	8.00€

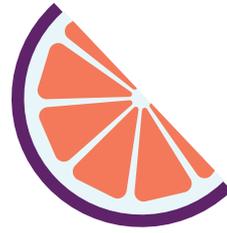
## THÉS

Thés verts	4.50€
Thé vert menthe bio <b>ou</b> Sencha Fukuju, du japon le roi des thés verts.	
Thés noirs	4.50€
Datte kassiba, avec de véritables morceaux de datte <b>ou</b> Darjeeling himalaya, vif et parfumé.	
Digestion	4.50€
Thé oolong bradiane et coriandre.	
Infusion	4.50€
Tisane des jardins, tilleul, verveine, citronnelle et écorce d'orange.	
Roolbos*	5.00€
Diamant du cap, saveurs pêche orange et cerise.	

### \*Roolbos

Riche en antioxydants, il est réputé pour ses nombreuses vertus sur la digestion, le sommeil et les allergies.

Thé vert glacé	33 cl bio	8.00€
Citron vert et basilic.		
Thé noir glacé		8.00€
Pêche de vigne, grand thé de chine .		
Infusion glacée		8.00€
Hibiscus et fruits rouges.		



# BARBAROC

COCKTAILS • VINS • CHAMPAGNES • SPIRITUEUX • ENCAS

