

BRASSERIE DES PRÉS

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	4€
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 !

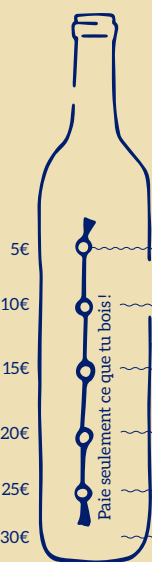
Brasserie fondée par **NOUVELLE GARDE**



Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à votre serveur.

LES VINS À LA FICELLE 75cl

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



Vins Rouges

Cuvée des Galets

Côte du Rhône, Grenache, Carignan
Un canon bien fruité, rond et désaltérant.

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.

Vin Blanc

Cuvée Saint-Pierre

Languedoc, Chardonnay
Cépage iconique aux notes de fruits blancs, un vin vif qui garde la pêche.

L'APÉRO

Nos cocktails classiques

Moscow Mule (4cl)	12€
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.	
Elderflower Spritz (5cl)	12€
Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse.	
NG Negroni (9cl)	11€
Gin Charentais, vermouth rouge de Chambéry, apéritif aux écorces d'orange amère.	
Gin Tonic (4cl)	12€
Gin Charentais, tonic français.	
Expresso Martini (5cl)	12€
Vodka charentaise, café, liqueur de café, sirop de sucre.	

Pour goûter nos cocktails création, demande la carte à ton serveur, ou rends-toi dans notre speakeasy **Grouvie** planqué au deuxième étage, notre bar à cocktails où tu pourras te déhancher un verre à la main la nuit tombée.

LES VINS AU VERRE 12,5cl

Vins du moment

Rouge ou Blanc

Demande à ton super serveur. 7€

Vin Blanc

Aligoté
Bourgogne 100% Aligoté 6€
Arômes fruités et de fleurs blanches.

Vin Rosé

Gris de Grenache

IGP Pays d'Oc 6€
Un vrai vin d'été à apprécier en apéritif ou avec de super plats.

Bulles

Coupe de Champagne

Demande à ton super serveur. 12€

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	4€
Demande à ton super serveur.	
Thé glacé maison 20cl	5€
Citronnade maison 20cl	5€

LES SOFTS

Coca 33cl	4,5€
Classique ou sans sucre.	
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€

Nos anisés et absinthe 2,5cl

Ricard La base des bases.	4€
Henri Bardouin	4,5€
Un grand cru complexe et élégant.	
Pontarlier	5€
Premier alcool anisé français fait à Pontarlier dans le Doubs suite à l'interdiction de l'absinthe.	
Absinthe La Fée Parisienne	11€
Une recette du XIXème siècle, faite à partir de 9 herbes.	
Les tradis	
Kir/Kir Royal 12cl	6€/12€
Mûre, cassis ou pêche.	
Dolín Rouge ou Blanc 5cl	8€
Un vermouth français produit à Chambéry.	
Avèze 5cl	5€
Liqueur tout droit venue du Cantal.	
Se déguste avec des glaçons pour le plus grand plaisir des connaisseurs de gentiane.	
Suze 5cl	5€
Liqueur de gentiane amère.	
Pour les degrés supplémentaires, demande à ton barman les digeos et spiritueux de la maison.	