

# NOS MOCKTAILS

---

## *Tendresse* 18cl

8 €

Jus de raisins blanc, purée de fruit de la passion  
basilic frais, sirop d'agave, ginger ale

---

## *Nuit Sauvage* 15cl

8 €

Jus de poire, romarin frais, sirop de cerise ginger beer

---

## *Ec(h)o* 18cl

8 €

Thé rouge Marco Polo, baie de goji, raisins blonds,  
verveine fraîche, Sirop d'agave

# NOS SOFTS

---

Coca Cola 33 cl	4 €
Coca Zéro 33 cl	4 €
Limonade Fever Tree 20 cl	4 €
Tonic Water Fever Tree 20 cl	4 €
Ginger Ale Fever Tree 20 cl	4 €
Ginger Beer Fever Tree 20 cl	4 €
Orangina 25 cl	4 €
Oaxaca Hibiscus 18,5 cl	4 €
Abatilles plate 33 cl	4 €
Perrier 33 cl	4 €
Jus de Fruits Alain Milliat 33 cl	7 €

# NOS BIÈRES ET CIDRES

---

Bière blonde 33 cl	7 €
Bière brune 33 cl	7 €
Bière IPA 33 cl	7 €
Bière blanche 33 cl	7 €
Poiré Sassy le Vertueux 33 cl	7 €
Cidre Sassy Small Batch 33 cl	7 €





# NOS SPIRITUEUX

---

## Apéritifs

	7 cl
Dolin Blanc & Rouge	7 €
Noilly Prat Dry & Ambré	7 €
Otto's Vermouth	7 €
Dubonnet	7 €
Lillet Blanc, Rosé & Rouge	7 €
Graham's Tawny & White Suze	7 €
Campari	7 €
Pimm's N°1	7 €
Madère & Sherry	9 €
Saké Junmai Bijito	7 €
Pernod absinthe (4cl)	10 €
Ricard (4cl)	5 €
Pineau Bourgoin	8 €
Vieux Pineau 15 ans Lheraud	9 €

---

## Liqueurs

	7 cl
Bailey's	8 €
Bénédictine	8 €
Chartreuse Verte & Jaune	8 €
Cointreau	8 €
Génépi des Pères Chartreux	8 €
Liqueurs Fair	9 €
Liqueurs Marie Brizard	8 €
Limoncello	8 €
Skinos	8 €

---

## Cognacs

	5 cl
Lheraud VSOP	9 €
Bourgoin Verseau	9 €
Merlet Brother Blend	10 €
Bach Gabrielsen Américan Oak	12 €
Bourgoin Fine Pale 62,5°	18 €
Cognac de L'Yeuse XO	20 €
Gautier Pinard Del Rio	21 €
Bourgoin Micro Barrique 1994	21 €

---

## Armagnacs

	5 cl
Laberdolive 1993	20 €
Laberdolive 1986	25 €
Laberdolive 1984	30 €
Laberdolive 1976	43 €
Laberdolive 1970	53 €

---

## Calvados

	5 cl
Drouin Sélection	8 €
Drouin 4 ans Fût de Sauterne	12 €
Drouin 1998	21 €

---

## Eaux de Vie

	5 cl
Pisco Waqar	8 €
Grappa Capovilla Di Bassano 2003	12 €
Mette Prune	12 €
Mette Kirsh	12 €
Mette Abricot	12 €
Mette Poire William	14 €

# NOS SPIRITUEUX

---

## Vodkas

	5 cl
Absolut	7 €
Allborg Akuavit	8 €
Fair Quinoa	8 €
Zubrowka	8 €
Sauvelle	10 €
Squadron 303	12 €

---

## Gins & Genever

	5 cl
Beefeater	7 €
Citadelle	8 €
Hendrick's	8 €
Le Gin Drouin	8 €
Fair Aged Barrel	9 €
Bols Genever	9 €
G'vine Floraison	10 €
Ki No Bi Kyoto	14 €

---

## Téquila & Mezcal

	5 cl
Tequila Ocho 2018	8 €
Mezcal Amores Verde Momento	10 €

---


## Rhums & Cachaca

	5 cl
Havana Club 3 ans	7 €
Sailor Jerry	7 €
Janeiro Cachaca	7 €
Plantation 3 Stars	7 €
Plantation Pineapple	9 €
Clarins Sajou 2016	10 €
Fair Belize XO	10 €
Havana Club 7 ans	10 €
Zacapa 23	18 €
Millionario XO	21 €

---

## Whiskys

	5 cl
Jameson	7 €
Monkey Shoulder	8 €
Smoky Monkey	9 €
Shackleton	9 €
Bulleit Rye	9 €
Bulleit Bourbon	9 €
Compass Box Peat Monster	12 €
Four Roses Single Barrel	12 €
Talisker Port Ruigh	12 €
Kavalan Single Malt	15 €
Nikka Migaikyo	16 €
Aberlour A'budadh'	16 €
Dalmore 2007	16 €
Few Rye	16 €
Glenfiddich Project XX	16 €
Glenmorangie 12 ans Nectar D'Or	16 €
Port Charlotte Islay Barley	18 €



*Avec l'arrivée de l'automne  
et pour fêter dignement le vin  
dans la région viticole la plus célèbre  
du monde, l'équipe du bar Contre-jour  
vous propose trois cocktails  
signatures dans l'univers du vin,  
intégralement réalisé avec des  
produits issus de la vigne.*

## **LÂCHE-MOI LA GRAPPE!** 10cl

**12€**

**(Gourmand & Vineux)**

Gin G'Vine Floraison  
Noilly Prat ambré  
Vieux Pineau blanc 15 ans  
Lheraud Verjus

---

## **SACRÉ HUBERT** 10cl

**12€**

**(Puissant & Floral)**

Cognac Lheraud VSOP  
Lillet blanc  
Dolin blanc

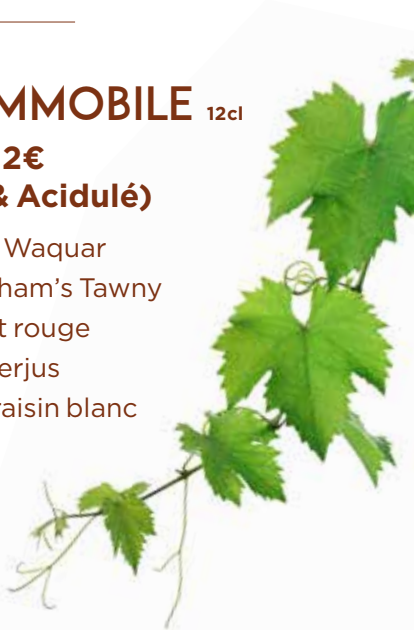
---

## **VOYAGE IMMOBILE** 12cl

**12€**

**(Doux & Acidulé)**

Pisco Waquar  
Porto Graham's Tawny  
Lillet rouge  
Verjus  
Jus de raisin blanc



# NOS COCKTAILS

---

## *Le Chant Des Sirènes* 15cl

10 €

**(Léger & Herbacé)**

Gin Beefeater infusé à la menthe Grec  
Skins Mastiha, jus de citron  
basilic frais, Tonic water

---

## *Qui A Tué Le Colonel Moutarde ?* 10cl

10 €

**(Epicé & Herbacé)**

Vodka Aboslut infusée à la graine de moutarde  
Ynocente dry Sherry, sirop de miel maison  
jus de citron, coriandre fraiche

---

## *Impose Ton Tiki* 12cl

12 €

**(Doux & Gourmand)**

Téquila Ocho Blanco infusée à la camomille  
purée de fruit de la passion, Dolin blanc  
Liqueur de Vanille Marie Brizard  
confiture de Clémentine

---

## *Tout Shuss Marmotte !* 10cl

12 €

**(Puissant & Herbacé)**

Cognac Lheraud VSOP, Pimm's n°1  
Génépi des Pères Chartreux, jus de citron frais  
extrait naturel de violette  
confiture de myrtilles

---

## *Promenade Potagère* 12cl

10 €

**(Fruité & Amer)**

Aquavit Aalborg, Apérol  
Shrub betterave et aubergine maison,  
jus de pamplemousse, Bitter Rhubarb

---

## *100 Grammes D'Amour* 15cl

12 €

**(Doux & Gourmand)**

Vodka Absolut, purée de framboises  
jus de cranberry, liqueur de yoghurt Bol's  
Sirop de chocolat blanc, Teapot bitter

# SIGNATURES

---

## *De La Loire A L'Estuaire* 14cl

10 €

**(Floral & Vineux)**

Rhum Plantation 3 Stars, Muscadet  
Sirop de coing & muguet maison  
Vinaigre de chardonnay  
Solution saline

---

## *Brume De Normandie* 10cl

10 €

**(Puissant & Gourmand)**

Calvados Drouin Sélection  
Suze, sirop de poiré maison  
Madère Henriques & Henriques 10 ans

---

## *Le Goûter Des Druides* 14cl

12 €

**(Gourmand & Fruité)**

Whisky Shackleton, jus de poire,  
Liqueur de mandarine Marie Brizard,  
Sirop de sarrazin maison, jus de citron

# NOS SIGNATURES CHAMPAGNE

---

## *Jolie Coquine N°2* 16cl

15 €

**(Doux & Fruité)**

Vodka Absolut infusée à l'hibiscus  
Otto's Vermouth, jus de Litchee  
Liqueur de fleur de sureau Marie Brizard  
Sirop de pêche  
Champagne Blanc

---

## *Instant Spirituel* 16cl

15 €

**(Puissant & Sec)**

Gin Beefeater, Umesh u Choya Extra years  
Sauternes, Fine Pale Cognac Bourgoin  
Champagne blanc

---

## *Prélude Automnale* 16cl

15 €

**(Fin & Equilibré)**

Vodka Squadron 303 parfumé à la Truffe noire  
Sirop de butternut et potimarron maison  
jus de citron  
Champagne blanc