SERVICE AU BAR

Ancienne gare de la Petite Ceinture, la REcyclerie est un tiers-lieu d'expérimentation à l'éco-responsabilité qui sensibilise et accompagne un large public de manière positive.

LA FERME URBAINE • L'ATELIER DE RENÉ • LA PROGRAMMATION ÉCO-CULTURELLE

sont les 3 piliers de notre association Les Amis REcycleurs qui est en partie financée par les bénéfices de notre Café-Cantine. Plus d'infos : **www.larecyclerie.com**

BOISSONS MAISON

	25cL	1L
Jus de bissap	3,5€	12€
Jus de gingembre	3,5€	12€
Citronnade	3,5€	12€
Thé glacé	3,5€	12€
Eau gazéifiée sur place	1,5€	4,5€

BOISSONS FRAÎCHES 25cL

Jus de pommes	3,5€
Nectars de saison	3,5€
Tonic La French SVP	3,5€
Ginger beer La French SVP	3,5€
Sirop à l'eau	1€
Diabolo	3,5€
Lemonaid 33cL Citron vert · Orange sanguine · Maté	5€
Community Cola 33cL Normal · Light	5€

BIÈRES

BOUTEILLES 33cL

Bière noire 4,5°	6,5€
Bière de saison (voir ardoise)	

SANS ALCOOL 33cL 0,0°

IPA Le Petit Béret	5,5€
Tequil'Ale Le Petit Béret	5,5€

PRESSION

	25cL	50cL	1L
Licorne - Blonde 4,8°	3,5€	6,9€	13,5€
Blanche de Bruxelles 4,5°	4,5€	8€	15,5€
Oeil de biche - Pale Ale 4,6°	4,5€	8€	15,5€
IPA n°1 6,2°	4,8€	8,5€	16,5€
Bière de saison (voir ardoise)	4,8€	8,5€	16,5€

BOISSONS CHAUDES

Lait végétal bio + 0,5€
Extra shot café +1€

Café bio de chez Lomi torréfié dans le 18ème

Café filtre	1€
Expresso	2€
Allongé	2€
Décaféiné	2€
Noisette	2,2€
Café crème	4€
Cappuccino	4€
Latte macchiato	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Thé / Infusion	3€
Lait miel épicé	4€
Grog sans alcool	4,5€
Grog au rhum	7,5€

CIDRES

Cidre Fils de Pomme 5,5° Pomme · Yuzu-basilic · Rosé · Poiré	6€

Bio Local Français

PRIX NET SERVICE COMPRIS

SERVICE AU BAR

COCKTAILS CLASSIQUES

Découvrez nos cocktails signatures au bar

- Gin Tonic 33cL — 8,5€
  Gin, tonic
- London Mule 33cL — 8,5€
  Gin, ginger beer, jus de citron vert
- Planteur de saison 33cL — 8€
  Rhum agricole, citron vert, nectar de saison
- Ti-punch 6cL — 6€
  Rhum, citron vert, sucre
- Ti-punch gingembre 25cL — 6,5€
  Rhum, citron vert, sucre, jus de gingembre
- Moscow Mule 33cL — 8,5€
  Vodka, ginger beer, jus de citron vert
- Expresso Martini 12cL — 7,5€
  Vodka, liqueur de café, expresso

COCKTAILS SANS ALCOOL 33cL

- Hibiscus — 6€
  Jus de bissap, jus de pomme, citron vert
- Ginger — 6€
  Nectar de poire, citron jaune, ginger beer
- Paolita — 6€
  Jus de gingembre, nectar de poire, sirop d'orgeat
- Planteur — 6€
  Nectar de saison, citron vert

ALCOOLS 4cL

- Gin — 5,5€
- Gin épicé — 7,5€
- Vodka — 5,5€
- Scotch — 5,5€
- Tequila — 5€
- Rhum blanc agricole — 6€
- Absinthe — 8€
- Cognac — 8€

APÉRITIFS

- Pastis 2cL — 3,5€
- Suze 8cL — 4,5€
- Punch coco 10cL — 8€
- Punch maracuja 10cL — 8€

VINS

Vin naturel

EN VRAC

12,5cL	25cL	50cL	75cL
4€	7€	13€	16€

- **Rouge** Cabernet-Sauvignon 12,5°
- **Blanc** Chardonnay 13°
- **Rosé** Syrah 11,5°

BOUTEILLES

	12,5cL	75cL
BLANC		
Tintorella — Domaine Ribiera, VdF Languedoc, 2020, 12°	5€	26€
Tête d'ange — Manoir de la Tête Rouge, AOP Saumur 2020, 14°	5,5€	28€
ORANGE		
Les Canilles — Domaine Ribiera, VdF Languedoc, 2020, 12,5°	6€	32€
ROUGE		
À bicyclette — Domaine Ribiera, VdF Languedoc, 2021, 13°	5€	26€
Les Affranchis — Pierre Caizergues, IGP Hérault, 2020, 14°	5,5€	28€
Fleur — Mas de Cynanque, AOP Méditerranée, 2020, 13°	4,5€	24€
ROSÉ		
Bob Singlar — Domaine de la Mongestine, VdF Méditerranée, 2020, 12,3°	5€	26€
PÉTILLANT		
Pet-Nat Vivant — Pétillant Naturel, Pierre Caizergues, 2020, 12,5°	29€	
Egalit'T Brut — Champagne en biodynamie, Éric Taillet, 12°	65€	