

Nos cocktails 12€

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, Cordial gingembre, citron vert, gingerbeer.

SPRITZ

Apérol, prosecco martini, perrier

Gin to'

Gin Bombay Saphirre, tonic « la french » BIO

Full Sentimental 14€

Gin Bombay Saphirre, cordial de fleur de sureau, citron, champagne

FiFip

Liqueur de Saint-Germain, infusion de fleur d'hibiscus, prosecco, perrier

Sans Alcool 7€

Paris-Bamako

Jus de gingembre frais, citron vert, sucre de cannes

Bissap

Infusion de fleur d'hibiscus, sirop de framboise maison, menthe fraîche

Bière pression 25cl : 5,5€ 45cl : 9€

Paulaner blonde

Demory IPA

Grimbergen blanche

VINS :

Verre 15cl – bouteille 75cl

Blanc :

IGP Pays d'Oc - Le Sudiste Chardonnay	7€	
IGP Hérault Sauvignon – Le petit Roubié - BIO	8€	34€
Chablis – Famille Savary.	11€	46€

Rouge :

Bordeaux AOC - Château Gantonnet.	7€	30€
Saumur AOC – château Fouquet BIO	8€	34€
Crozes-Hermitage – Etienne Pochon	11€	46€

Softs

Coca, zéro, Orangina, Ginger beer, Perrier

5€

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Brut 1 ^{er} cru	Coupe : 12€	Bouteille : 75€
Pomery Brut		100€
Ruinart Brut		150€

Grignoti Grignota

La totale : Assiette charcuterie – fromages. 18€

Terrine de porc noir du Bigorre 12€

Foie gras maison au Macvin 16€

Burrata, tomates cerises 14€

Houmous de pois chiche au piment d'Espelette 9€

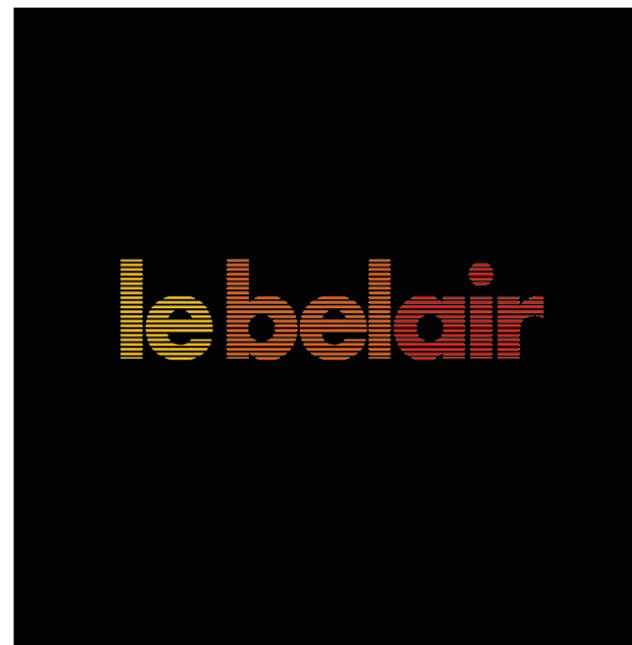
Desserts

Perles du japon au lait de coco 9€

Cheesecake citron spéculos 14€

@Lebelairparis

—



Réservation groupe et privatisation :
Une lettre à Elise : Eat@radioeat.com