

Nos cocktails

12€

Full sentimental – Gin Bombay Saphir, cordial de fleurs de sureau, citron frais, champagne

Infrarouge - Rhum brun « cuatro » Baccardi, citron vert, pêche de vignes, nuage d'IPA

Radiostar - Whisky Monkey Shoulder, jus de Pomélo frais, liqueur de noix

Studio 104 - Gin Bombay Saphir, sirop de wasabi maison, citron vert, coriandre, tonic

Fi-fip - Saint-Germain, infusion d'hibiscus maison, citron vert, prosecco, perrier

LES CLASSIQUES :

MOSCOW MULE, SPRITZ (Saint-Germain +2€), NEGRONI, CAÏPI....

Sans alcool

7€

Paris bamako : Jus de gingembre frais, citron vert, sucre de cannes

Bissap : Infusion de fleurs d'hibiscus, sirop de fruits rouges maison, menthe fraîche

Bière pression

25cl : 5€ 45cl : 8€

Paulaner blonde

Demory IPA

Grimbergen blanche

VINS :

Verre 15cl – bouteille 75cl

Blanc :

IGP Pays d'Oc - Le Sudiste Chardonnay

5€

Domaine de Petit Roubié Sauvignon **BIO**

5,5€

25€

Chablis AOC – L.C POITOUT.

10€

41€

Rouge :

Bordeaux AOC - Château Gantonnet.

5,5€

24€

Saumur AOC – château Fouquet **BIO**

6,5€

31€€

Haute Côte de nuit – domaine Cornu – Bourgogne

11€

46€

Rosé :

IGP Sables de Camargues, Gris de gris **BIO**

6€

26€

Jus de fruits

5€

Tomate, passion, fraise, pomme, mangue

Softs

5€

Coca, zéro, Orangina, Ginger beer, Perrier

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Brut 1 ^{er} cru	Coupe : 12€	Bouteille : 70€
Deutz brut classique		100€
Ruinart Brut		150€

Grignoti Grignota

La totale : Assiette charcuterie – fromages.	15€
Saumon gravelax en tataki	15€
Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron.	18€
Houmous de pois chiche au piment d'Espelette	9€
Burrata extra, tomates cerises	14€
Perles du japon au lait de coco, kapla choco/noisettes	9€
Cheese cake au citron, coulis de mangue	14€
Mi cuit choco/coco	9€

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

