

La Carte des Boissons



100% BIO, 100% BON, 100% FRANÇAIS

parce que le goût est dans le vrai, notre team de gourmands vous a déniché le meilleur à boire

Boissons rafraîchissantes :

Sans alcool la fête est plus folle !



Nos Jus Bio :

Avec le respect du fruit et de ses bienfaits, BISSARDON réalise des jus BIO garantis arômes naturels et sans conservateurs.

📍 Vergers de la Région Auvergne - Rhones Alpes



• **Orange :**
vitaminé et rafraichissant

• **Pomme :**
brut le vrai goût acidulé et sucré

• **Nectar abricot :**
purée d'abricots légèrement pulpeuse et acidulée

• **Citronnade :**
eau, citron et sucre BIO, frais, acidulé et sucré

Issue d'un partenariat avec + de 250 arboriculteurs en exploitation familiale

Nos Sodas : Extra Local

Les plus parisiennes des boissons gazeuses !

📍 La Limonaderie de Paris - Nanterre

- Paris Cola
- Parismonade



• Paris Cola



• Parismonade

Produit français et 100 % local

Nos Eaux :

Les Petits Cuistots proposent des eaux produites localement dans notre cuisine dans des bouteilles en verres.

📍 Paris - Choisy-le-Roi

- **Eaux plates ou gazeuses** microfiltrées localement

Bouteilles consignées pour 0% de plastique !



• Plate ou Gazeuse

Les P'tites Pauses :

Sans modération ;) !



Nos cafés et thés : Equitable & Bio

Issus d'une agriculture paysanne biologique. Nous défendons avec Ethiquable un commerce engagé avec une juste rémunération des producteurs, une culture durable ainsi que des produits de qualité.

📍 Pérou

• **Arabica : (intensité 2)**
Douce notes de fruits rouges

Ce café du Pérou est cultivé en haute altitude, Territoire d'Amazonie

📍 Honduras

• **Arabica : (intensité 4)**
Boisé, notes de cacao et fruits secs

Cultivé sur le territoire Maracala

Emballage écologique : étui en carton recyclé et infusette compostable



Nos Thés

📍 Inde & Afrique du Sud

• **Thés :**
breakfast, tchaï aux épices, vert de Ceylan, Vert Gingembre citron vert, Rooibos ...

Le Bar Detox à volonté :

Prévu pour se désaltherer tout en profitant des bienfaits nutritifs du fruit ou des légumes !

📍 Paris - Choisy-le-Roi (notre cuisine)

- **Eau parfumée : Concombre, Basilic, Menthe, Citron, Pastèque, ...**
Choix possibles en fonction des saisons



La Cave :

Selectionnée aux petits oignons



Gamme Premium disponible sur demande

Pour faire du bon vin il faut du bon raisin : c'est pourquoi le respect du terroir est notre priorité ! Notre sélection de vin est issue d'une agriculture Biologique où les vigneronns sont tous dans une démarche soucieuse de l'environnement.

Les Bulles :

Pétillant :

• **Nuit Boréale Brut** - Domaine Bonnet Huteau

📍 Pays Nantais

🍇 Chardonnay et Melon de Bourgogne

🍷 « FRAÎCHEUR & ÉLÉGANCE »

Un vin pétillant Bio AB aux arômes de fruits blancs. Compagnon idéal de toutes vos réunions festives

Champagne :

• **Cuvée Albescent** - Grand Cru Avize

📍 Côtes des blancs

🍇 Blanc de Blanc, Brut, Waris - Hubert, Chardonnay

🍷 « RONDEUR & PURETÉ »

Bulles fines élégantes et crémeuses, fruité et gourmand aux notes de poire, pomme verte et d'agrumes.

Le Rosé :

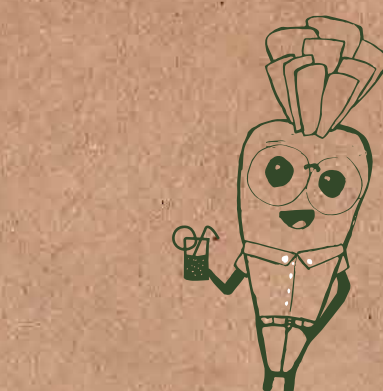
• **Maguelonne** - Château de la Selve

📍 Côte d'Ardèche

🍇 Grenache, Cinsault, Syrah

🍷 « RAFRAICHISSANT & FRUITÉ »

Un vin minéral et fruité, issu d'une belle parcelle destinée uniquement à sa production. Un nez expressif de fruits mûrs, fraîcheur et persistance en bouche.



Conseils réalisés par notre sommelière

Béatrice

Contre étiquette personnalisable ! ;)

Les Blancs :

• **Le Libertin** - Domaine La Louvière

📍 IGP Pays d'Oc

🍇 Sauvignon Blanc

🍷 « ÉQUILIBRE POUR UN VIN DE CONVIVIALITÉ »

Vin facile à boire, arômes de litchi, de foin frais et de poivre se partageant la vedette avec ceux d'agrumes et de pomme verte.

• **L'Insoumis** - Mas Onesime

📍 AOP Faugères Pays d'Oc

🍇 Chardonnay

🍷 « MINÉRALITÉ & DÉLICATESSE »

Une belle fraîcheur pour ce vin complexe : acidité et minéralité avec ses notes de fleurs blanches et de noix.

Valeur sûre de notre sommelière !

Les Rouges :

• **La Chapelle de Mayran** - Domaine Duseigneur bio

📍 AOP Côtes du Rhône

🍇 Syrah, Grenache, Cinsault

🍷 « FRUITÉ & GOURMAND »

La Chapelle Mayran est un vin de plaisir immédiat aux tanins veloutés, sur des notes de fruits rouges croquants et d'épices de la garrigue pour le plaisir de vos papilles.

Coup de cœur de l'équipe

• **Château Caval** - Château la Millaire biodynamie

📍 AOP Bordeaux

🍇 100% Merlot

🍷 « PLAISIR & FINESSE »

Un Bordeaux expressif. La bouche ample est gourmande sur des petits fruits noirs croquants. Et ensuite elle sera souple et fraîche.

Le Comptoir :

Amateur de mousse ou de mixologie ?!;))



Microbrasserie :

Volcelest est une microbrasserie créée en 2008 composée d'une équipe de 7 personnes œuvrant tous les jours pour vous proposer des bières artisanales et de qualité.

📍 Parray - Vallée de Chevreuse (78)

• Blonde :

Robe dorée limpide, amertume légère, houblons aux notes florales.

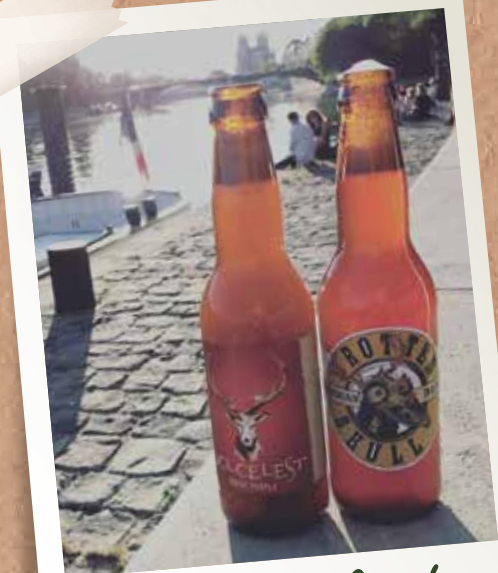
• Ambré :

Robe cuivrée, légèrement caramélisée, arômes de fruits exotiques apportés par le dry hopping.

• IPA :

Légère, amère et rafraîchissante, notes de mangue et de fruit de la passion.

Pression sur demande !



• Volcelest

Cidrerie :

Cidrerie certifiée Bio qui représente le travail minutieux d'artisans récoltants des fruits 100% Français à moins de 80km de Paris

📍 Vexin Normand

• La Coquette

Fleur de sureau/Hibiscus

• Audacieux :

Yuzu/basilic



• Fils de Pomme

Nos Cocktails : animation avec barman

Les Petits Cuisiniers proposent des cocktails aromatisés en fonction des saisons afin de respecter le cycle des fruits !

📍 Paris - Choisy-le-Roi (notre cuisine)

• Le «Folle Envie» 🇫🇷 :

Cocktail 100% français et bio à base de : raisins, citron jaune, cardamome mélangé à Archibald : un tonic bio et français

• Le Mojito Basilic ☀️ / Menthe ❄️ :

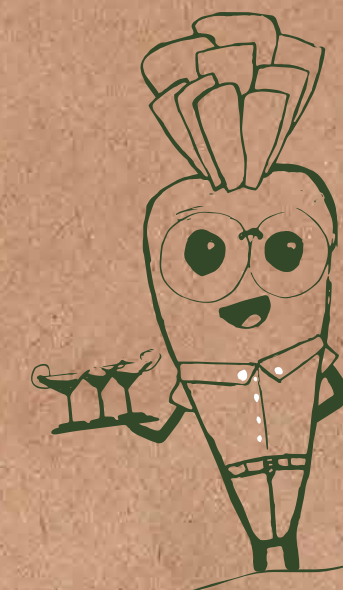
Rhum cubain, menthe ou basilic, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse & angostura

• La Caïpirinha Fruits Rouges ☀️ / Baies rouges ❄️ :

Cachaca du Brésil, citron vert, sucre de canne, fruits rouges de saison & glace pilée



• Folle envie



Pour + de fun disponible en bombonnière !

Mojito et Caïpirinha disponible en version sans alcool

100% BIO, 100% BON,

parce que le goût est dans le vrai, notre team de gourmands vous a déniché le meilleur à boire



La Cave Premium :

Alors là vous m'en direz des nouvelles ;)



Les Bulles :

Champagne :

• Blanche - Champagne Millésime Avize

📍 Champagne

🍇 Extra Brut Blanc de Blancs, Chardonnay - Waris-Hubert

🍷 « UNE EXCEPTION POUR VOS PAPILLES »

Tout ce qu'on aime : belles bulles fines, fraîcheur minérale et élégance en bouche, gourmandise sur des notes fruitées (prune et agrumes)

Le Rosé :

• Navicelle - Domaine de la Navicelle

📍 Côtes de Provence

🍇 Grenache, Cinsault, Tibouren

🍷 « MINÉRALITÉ & GOURMANDISE »

Au nez, vous décèlerez des notes de pêches et agrumes, en bouche un vin gourmand et fruité.

Les Blancs :

• Vieille Vigne - Domaine Bernard Defaix

📍 Chablis

🍇 Chardonnay

🍷 « ELÉGANT & FLORAL »

Un vin élégant : au nez prononcé floral et gourmand, en bouche assez minérale et riche sur de notes toastée et parfois de chèvrefeuiltes. Un vin issu d'une vigne de plus de 50 ans.

• Sur le Fort - Domaine Fouassier

📍 Sancerre

🍇 Sauvignon

🍷 « TOUT EN ÉQUILIBRE, SOUPLESSE ET TENSION »

Ce vin blanc sec et expressif, on retrouve des notes de fruits exotiques : agrumes, citron ou citron vert et une jolie rondeur en bouche.

Les Rouges :

• Mattéo - Domaine Duseigneur

📍 Châteauneuf-du-Pape

🍇 Grenache, Syrah, Mourvèdre

🍷 « PUISSANT, SOUPLE ET GOURMAND »

Belle expression des tanins assouplis par le grenache qui apporte la gourmandise, avec des notes de fruits noirs, mures sauvages, réglisse et de café.

• Canal des grands pièces - Domaine de L'R

📍 Chinon

🍇 Cabernet Franc

🍷 « UN CHINON CROQUANT ET DIVIN »

Un vin de la Loire à l'équilibre parfait entre souplesse et puissance des arômes aux notes de cerises, framboises, de violettes et d'épices.

👉 Coup de cœur de notre sommelière

