

Formules Happy Hour

de 16h à 19h

Pour une personne :

Assiette de charcuteries ou fromages 12€
+ 1 verre de vin ou 1 verre de saké ou 1 pinte*

Pintxos x5 12€
+ 1 verre de vin ou 1 verre de saké ou 1 pinte*

Pour deux personne :

Assiette de charcuteries ou fromages 18€
+ 2 verres de vins ou 2 verres de saké ou 2 pintes*

Onigiris (3 pièces) 18€
+ 2 verres de vins ou 2 verres de saké ou 2 pintes*

Wontons (5 pièces) 18€
+ 2 verres de vins ou 2 verres de saké ou 2 pintes*

Terrines (2 pièces) 18€
+ 2 verres de vins ou 2 verres de saké ou 2 pintes

* Vin ou saké du moment, pinte de blonde Coq Hardi

Pour commander une boisson alcoolisée,
il faut obligatoirement avoir consommé de la nourriture.

Prix affichés TTC, service et taxes inclus



Bières

Pressions :

25cl 50cl H.H

Blonde Special Coq Hardi, 5.7%

4€ | 7€ | 5€

Blanche Super 8, 5.1%

4,5€ | 8€ | 6€

IPA Super 8, 6%

5€ | 9€ | 7€

Bouteilles :

Cidre Mordue 6% 27.5cl

6€ | 5€

Chang beer 5% 32cl

6€ | 5€

Desperados 5,9% 33cl

6€ | 5€

Bintang 4,7% 33cl

8€

Prix affichés TTC, service et taxes inclus

Softs

	<u>H.H</u>	<u>Prix</u>
<u>Jus et nectars de fruits (20cl) :</u>	3€	4€
Tomate, Orange, Fraise, Pêche, Banane, Poire		
<u>Sodas :</u>		
33cl : Coca-Cola, Coca-Cola 0,	3€	4€
20cl : Kaskad Tonic, Kaskad Ginger beer, Cacolac	3€	4€
<u>Eaux :</u>		
40 cl : Sirop à l'eau : Menthe ou Grenadine		2.5€
50 cl : Abatilles Plate ou Gazeuse		3.5€
<u>Mocktails</u>	<u>H.H</u>	<u>Prix</u>
Virgin Mojito	6€	8€
menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse		
Sunset breeze	6€	8€
jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine		
Cucumber Tonic	6€	8€
concombre, citron vert, sucre, tonic		
Ginger Spark	6€	8€
jus de poire, citron vert, ginger beer, romarin		
Bora Bora	6€	8€
jus d'ananas, jus de maracuja, citron vert, sirop de grenadine		

Prix affichés TTC, service et taxes inclus



Potions et Élixirs

Alcool de base au choix + 1 soft

9€

Vodka Zubrowka	Jus ananas, jus passion
Bourbon Buffalo Trace	jus cranberry, jus fraise,
Ron Havana 3ans	jus pamplemousse
Gin Bombay Original	Coca Cola
Tequila José Cuervo	Gingerbeer
Cognac Gautier VS	Tonic
Fernet Branca	

Cocktails classiques

Ti'Punch, Mojito, Negroni, Americano, Spritz,
Mule, Cuba libre, Dry Martini, Gin Fizz

9€

Espresso Martini, Manhattan, Old fashioned,
Pornstar martini, BloodyMary

10€

Cocktails signatures

Asce Punch :

Rhum infusé au thé noir, sirop de miel,
jus de citron, liqueur d'acacia

10€

Yōkai :

Gin June, purée de myrtille, jus de citron,
jus de cranberry, sirop vanille, eau gazeuse

10€

Expecto ChocoNum :

Ron Bumbu, Cacolac, sirop de chocolat noir,
crème fouettée vanillée

10€

Stormbreaker :

Baijiu Fenjiu, jus Passion, jus fraise,
Prosecco, eau gazeuse

10€

Prix affichés TTC, services et taxes inclus



Boissons chaudes

Café et chocolat :

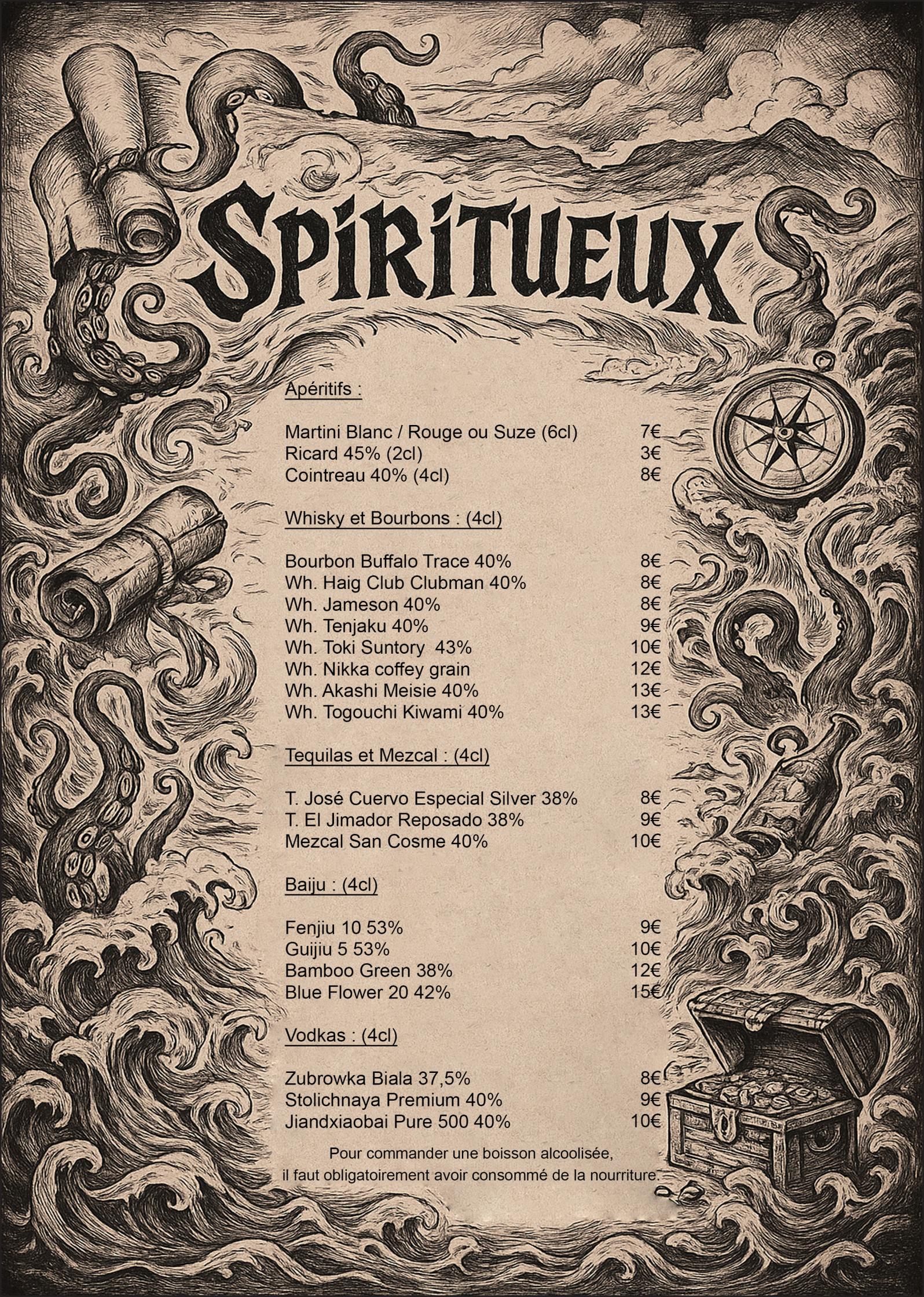
Expresso / allongé / serré	2,20€
Café noisette	2,30€
Double expresso	4,20€
Café crème	4,60€
Café Latte	4,70€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	4,70€
Café ou chocolat viennois	5€
Café ou latte frappé	5€
Lait chaud vanille ou miel	3,90€

Selection de thé

thé vert	4,50€
thé earl grey	4,50€
thé fruits rouges	4,50€
thé rouge rooibos	4,50€

Alcools :

Irish coffee	10€
Grog au rhum	8€



SPIRITUEUX

Apéritifs :

Martini Blanc / Rouge ou Suze (6cl)	7€
Ricard 45% (2cl)	3€
Cointreau 40% (4cl)	8€

Whisky et Bourbons : (4cl)

Bourbon Buffalo Trace 40%	8€
Wh. Haig Club Clubman 40%	8€
Wh. Jameson 40%	8€
Wh. Tenjaku 40%	9€
Wh. Toki Suntory 43%	10€
Wh. Nikka coffey grain	12€
Wh. Akashi Meisie 40%	13€
Wh. Togouchi Kiwami 40%	13€

Tequilas et Mezcal : (4cl)

T. José Cuervo Especial Silver 38%	8€
T. El Jimador Reposado 38%	9€
Mezcal San Cosme 40%	10€

Baiju : (4cl)

Fenjiu 10 53%	9€
Guijiu 5 53%	10€
Bamboo Green 38%	12€
Blue Flower 20 42%	15€

Vodkas : (4cl)

Zubrowka Biala 37,5%	8€
Stolichnaya Premium 40%	9€
Jiandxiaobai Pure 500 40%	10€

Pour commander une boisson alcoolisée,
il faut obligatoirement avoir consommé de la nourriture.



Spiritueux

Rhums : (4cl)

Havana 3ans 37,5%	8€
Matusalem 15 ans 40%	10€
Bumbu Original 40%	11€
Millonario 15ans Solera 40%	11€
Plantation XO édition 20ans 40%	13€

Gins : (4cl)

Bombay Original 40%	8€
Normindia 41,4%	9€
June 37,5%	9€
Roku Suntory 43%	9€
Sakurao 40%	10€
Engine Bio 42%	12€

Digestifs : (4cl)

Cognac Gautier VS 40%	10€
Bas Armagnac Intemporel Laubade 40%	12€
Baileys 17%	7€
Menthe Pastille 24%	7€
Limoncello 25%	7€
Amaretto 23%	7€
Liqueur Café 20%	7€

Pour commander une boisson alcoolisée,
il faut obligatoirement avoir consommé de la nourriture.

Prix affichés TTC, service et taxes inclus

A grignoter

Poulet Karaage : 8€

Poulet gingembre, ail, sauce soja, huile de sésame, servi avec sa sauce Teriyaki et mayonnaise Kewpi

Onigiri (unité) : 4€

Thon/mayonnaise Kewpi ou Canard/Parmesan ou Légumes au curry

Onigiris x3 : 10€

Arancini (unité) : 5€

Canard et chou chinois ou Légumes au curry

Wonton de porc (5pièces) : 10€

Haché de porc, chou chinois, crevette, oignon, châtaigne d'eau, sésame

Gyoza de légumes (5pièces) : 10€

Oignons, carottes, ciboulette, chou chinois

Jiaozi de canard (4pièces) : 10€

Effiloché de canard, sauce soja, cébette, gingembre, chou chinois

Pintxo : 3€

Voir sur l'ardoise.

Pintxos x 10 : 25€

César Rolls (2pièces) : 10€

Feuille de riz, salade, oignons, guanciale, poulet, parmesan, tomate cerise, croûtons

Salade Romaine : 16€

Salade, tomates cerise, parmesan, oignons, poulet, croûtons, guanciale,

Salade Végétarienne : 14€

Salade, tomates cerise, parmesan, oignons, croûtons

Houmous et ses toasts : 8€

Pois chiche, ail, citron, sésame, truffe

Prix affiché TTC, taxes et services inclus.



À partager

Assiette de charcuteries : (environ 100 g) 10€
Saucisse sèche, Serrano 24mois, Chorizo

Planche de charcuteries : (environ 225 g) 18€
Saucisse sèche, Serrano 24mois, Pancetta, Chorizo

Assiette de fromages : (environ 100 g) 10€
Manchego, tomme de Savoie, Cantal,
Pur brebis 14 mois d'affinage

Planche de fromages : (environ 225 g) 18€
Manchego, tomme de Savoie, Cantal 4mois,
Pur brebis 14 mois d'affinage

Planche mixte : (environ 225 g) 18€
Saucisse sèche, Serrano 24mois, Chorizo, Manchego,
tomme de savoie, Cantal 4 mois, pur brebis 14 mois d'affinage

Terrine : 8€
Canard cèpes et fines herbes
Fritons de canard
Canard pain d'épices
Canard

Fromages rôtis : 12€
Garnitures au choix : ail/pancetta ou oignon/guanciale ou miel/olives

Camembert fermier 250g

Saint Nectaire fermier 250g

Planche du moment :
Voir ardoise, produits de saison.

Prix affiché TTC, taxes et services inclus.



Le sucré

Part de tourtière landaise aux pommes : 7€

Gelée d'algues : 7€
fraîcheur végétale à l'amande

Pâtisserie du jour : 8€
voir tableau

Pot de bonbons : 5€

Prix affichés TTC, taxes et service inclus