

VINS AU VERRE

glass of wine

	verre	pichet
CHAMPAGNE	12cl	50cl
Bollinger spécial Cuvée Brut	14.5	
Veuve Clicquot spécial Cuvée Brut Rosé	17	
BLANCS	12cl	50cl
Domaine de la Bidière Muscadet Sèvre-et-Maine AOC	4.9	19
Domaine Dumnacus Coteaux du layon AOC	6.2	24
Domaine Guibault Valencay AOP	6	25
Domaine Olivier Foucher  Menetou Salon AOP	7.5	28
Domaine Jean Collet & Fils Petit Chablis AOP	8	32
ROUGES	12cl	50cl
Crianza « Navajas » Rioja DOC	4.9	19
Domaine Sylvain Bruneau « Vieilles vignes »  Saint-Nicolas de Bourgueil AOP	5.7	22
Château Sipian Médoc AOP	6.3	24
Château des Tours  Brouilly AOC	7.3	28
Domaine Olivier Foucher  Menetou-Salon	8	30
Domaine Jean Collet & Fils Bourgogne AOC	8.5	31
ROSÉS	12cl	50cl
Domaine Arnaude Var IGP	4.9	19
Domaine d'Estoublon Méditerranée IGP	6.5	25
Château Sainte-Marguerite « Cuvée Symphonie »  Côtes de Provence AOP	9.5	37

BRIGITTE IS A BARISTA

brigitte is a barista



VEGAN LATTE MACCHIATO 6
Lait d'avoine, café
(caramel, vanille ou cookie)



ALMOND CHAI LATTE 7
Lait d'amande, sirop chaï
au thé noir



VIN CHAUD 7
Vin rouge, orange, citron,
cannelle, badiane, clous de girofle



CHOCOLAT VIENNOIS 6
Chocolat chaud, chantilly,
speculoos



CAPUCCINO 5
Café, lait entier, mousse de lait



PUMPKIN LATTE 8
Lait entier, purée de citrouille,
sirop chaï au thé noir



IRISH COFFEE 10
Bushmills, café, sirop de sucre
de canne, crème montée



RASPUTIN 13
Vodka Stolichnaya, liqueur de
café infusée au grué de
cacao, crème de cannelle

PÂTISSERIES

pastries

Trilogie de choux gourmands Gourmet choux trilogy	7
Part de flan vanille de Madagascar portion of Madagascar vanilla flan	7
Tarte à la crème de citron Lemon cream tart	7
Fondant au chocolat, crème anglaise Chocolate fondant, custard	7
Financier géant, glaçage chocolat Giant financier, chocolate icing	7

but first cocktail

PARTAGES

sharings

Houmous maison et pistaches Homemade hummus with pistachios	7
Focaccia aux olives, tapenade et pistou verde Focaccia with olives, tapenade and pistou verde	9
Stracciatella aux figes fraîches Stracciatella with fresh figs	14
Tarama de haddock maison, œufs de saumon Homemade haddock tarama, salmon roe	11
Edamames, fleur de sel de Guérande Edamame, Guérande flower of salt	7
Huitres n°3 de l'île aux moines, perles de yuzu Island of Moines oysters, yuzu pearls	
<u>Par 3 / Per 3 : 7</u> <u>Par 6 / Per 6 : 14</u> <u>Par 9 / Per 9 : 21</u>	
Bonbons de foie gras au spritz apérol Foie gras candies and aperol spritz chutney	12
Croustillant d'escargots de Bourgogne bouillon aux herbes potagères Crispy Burgundy snails, vegetable herb broth	12
Foie gras de canard, chutney poire cranberries, brioche Duck foie gras, pear cranberry chutney, brioche	19

APÉRITIFS

appetizers

Apérol spritz 17cl	9.5
Saint-Germain spritz 17cl	11
Coupe de Bollinger Brut 12cl	14.5
Coupe de Veuve Clicquot Brut Rosé 12cl	17
Américano 12cl	9.5
Lillet tonic « la french » 15cl	7.5
Martini blanc, rouge 8cl	5
Porto blanc, rouge 8cl	5
Ricard, Pastis 51 3cl	3.8
Sangria blanche, rouge 12cl	4.5
Kir cassis, mûre, pêche, violette 14cl	5
Coupe de prosecco 12cl	7

EAUX

waters

Abatilles « La plate » 33cl	4.5
Abatilles « La plate » 75cl	7.9
Abatilles « La pétillante » 33cl	4.5
Abatilles « La pétillante » 75cl	7.9

COCKTAILS CLASSIQUES

classic cocktails

Caïpirinha	10	Mojito	11
Cosmopolitan	11	Mai tai	11
Patron margarita	14	Bloody mary	11
Expresso Martini	11	Moscow mule	11
Amaretto sour	10	London mule	12
Pisco sour	11	Daïquiri	10
Pornstar Martini	14	Pina colada	11
Litchi Martini	12	White russian	11

VIRGIN

Marrakech Ice tea	6
Virgin mojito	8
Virgin colada	8

LES COCKTAILS DE BRIGITTE

signature cocktails

13



FLOWER POWER

Vodka Stolichnaya, fraises, framboises, citron vert, sirop de framboise, ginger beer



NIGHT FEVER

Vodka Stolichnaya infusée au concombre, jus de pomme, citron vert, sirop de mangue épicée, ginger beer, verveine citron



RASPUTIN

Vodka Stolichnaya, liqueur de café infusée au grué de cacao, crème de cannelle



BRIGITTE MARTINI

Gin Anaë, purée de Litchi, liqueur de litchi, purée de framboise, citron



MITSOUKO

Rhum Bacardi 4 ans, crème de cerise, citron vert, sirop de fève de tonka, jus d'ananas



GAINSBAR

Tequila Olmeca, Bulleit bourbon, sirop d'agave, picon



KUNG FU FIGHTING

Tequila infusée au wasabi, cointreau, gingembre, citron vert, shiso, sésame



BLONDIE

Gin infusé aux baies de gojis, thé jasmin, sirop de miel, et citron



RED ZEPPELIN 8

— Virgin —
Infusion aux fleurs d'Hibiscus, vanille, menthe fraîche, muscade, gingembre



YELLOW SUBMARINE 8

— Virgin —
Basilic frais, purée de passion, citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas

COCKTAIL OF THE WEEK

Prix nets exprimés en euros € - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BOISSONS CHAUDES

hot drinks

Mocaccino	5
Irish coffee	10
Expresso, déca	2.5
Café crème	3.5
Double expresso	4.5
Thé Dammann	4
Earl grey, ceylan, darjeeling, vert, fruits rouges, citrus, jasmin	
Infusions Dammann	4
Tilleul, verveine, camomille	
Chocolat chaud	4.5
Café viennois	6
Cappuccino	5

BIÈRES

beers

PRESSIONS		BOUTEILLES 33cl	
La Brigitte 25cl	4.3	Desperados	6
La Brigitte 50cl	8.6	Corona	7
Grimbergen 25cl	4.5	Pietra IPA	7
Grimbergen 50cl	9	1664 sans alcool	6
		Cidre Brut «Fils de Pomme»	4.2

BOISSONS FRAICHES

cold drinks

Coca-cola, zéro 33cl	4.5
Orangina 25cl	4.5
Sirop à l'eau 25cl	2.5
Diabolo 25cl	3.5
Fuzetea pêche 25cl	4.5
Schweppes agrumes 25cl	4.5
La french tonic 25cl	5
La french ginger beer 25cl	5.5
Jus de fruits & nectars Granini 25cl	4.5
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, fraise, litchi	
Orange pressée 20cl, citron pressé 10cl	6