



BOISSONS CHAUDES

Café	1,50 €
Café allongé	1,80 €
Café double	2,50 €
Café crème	1,70 €
Café allongé crème	2,00 €
Double crème	2,70 €
Lait russe	3,80 €
Lait chaud ou froid	2,00 €
Cappuccino (mousse de lait)	3,00 €
Café viennois (chantilly)	3,30 €
Irish Coffee (au whisky irlandais Tullamore Dew), Chouffe Coffee	6,50 €
Chocolat chaud	2,90 €
Chocolat viennois	4,30 €

THÉS UNAMI (50 cl) 3,50€

EARL GREY BIO

Grand classique à la bergamote sur une base de thé très tonique de Ceylan.



LE PETIT PRINCE

Une délicate composition d'épices ajoutées à des agrumes sur une base de thé noir.
Un voyage au goût, russe, bien entendu !

ROCHER DES 3 LIONS

Thé noir, agrumes, cardamome, poivre rose

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert Chinois Gunpowder et menthe nanah.

CERISIERS EN FLEURS

Délicieuse composition florale de thé vert, fleurs de cerisier, queues de cerises, et pétales de roses.

LOVE ME DOUX

Déclarez-vous ! Base tonique mais délicate de thé vert Sencha, citron et gingembre.
Ce mélange bio vous réchauffera l'esprit, ... et le corps !



JAPON GENMAICHA

Thé exceptionnel récolté au printemps, produit par M. Shigeta à Shizuoka, comme le riz « Milky queen ». Ce thé est très fin avec des notes de céréales grillées

SENCHA BIO

Thé vert bio d'une grande fraîcheur



CHINE GRAND YUNNAN IMPÉRIAL

Thé parfaitement équilibré alliant finesse et arômes. C'est le thé idéal pour le matin, avec un goût fleuri, doux et très parfumé

VOYAGE EN OCCIDENT

Doux mélange de vanille et d'amande sur une base de thé wulong peu théiné

ROOIBOS BO-KAAP

Gogi, grenade et cranberry, un concentré d'anti-oxydant

LA MAISON DANS LA DUNE BIO

Délicieux mélange bio, fruité et fleuri, pour petits et grands : morceaux de pomme, d'orange, d'argousier, fleurs d'hibiscus, de rose et de souci



LE TEMPS SUSPENDU BIO

Composition digestive et bio ! Citronnelle, menthe frisée et poivrée, camomille, feuilles de fraisier, fleur de souci, réglisse.



THÉ DU MOMENT

> Voir tableau

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits Pampryl 25 cl (Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Tomate)	3,00 €
Jus de Pomme des Vergers de Viveterres 25 cl	3,20 €
Jus de Pomme-Fraise des Vergers de Viveterres 25 cl	3,60 €
Limonade au PIF bio	3,20 €
Cola au PIF bio 33 cl 	3,60 €
Breizh Cola, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum, Ice tea pétillant	3,00 €
Perrier 20 cl	2,30 €
Saint-Amand plate ou pétillante 50 cl	3,00 €
Sirop à l'eau Suppl. sirop : Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Mangue, Menthe, Orgeat, Pamplemousse rose, Violette	2,00 € 0,30 €
Orange ou citron pressé bio 	5,00 €

BIÈRES

PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Moulin (5°3)	2,40 €	3,00 €	4,60 €
Hommelbier (7°5)	3,20 €	4,00 €	6,00 €
St Bernardus Triple (8°)	4,00 €	5,00 €	/

Bière du Moment
> voir tableau

BOUTEILLES

Anosteké blonde (8°)	5,00 €	Liefmans (3°8)	3,60 €
Barbar au miel (8°)	4,90 €	Mont des Cats (7°6)	6,00 €
Brunehaut bio 		Orval (6°2)	5,50 €
sans gluten (6°5)	5,00 €	Queue de Charrue blonde (6°6)	4,00 €
Chouffe (Blonde) (8°)	5,00 €	Rochefort 8 (9°2)	5,00 €
Duvel (8°5)	4,80 €	St-Bernardus blanche (5,5 °)	4,80 €
Duvel Triple Hop (9°5)	5,80 €	St-Bernardus Prior (8°)	5,00 €
Jupiler 0 (sans alcool)	2,80 €	Trois Monts (8°5)	4,30 €
Karmeliet Triple (8°4)	5,00 €	Vedett IPA (6°)	5,00 €
Kastel Rouge (8°)	4,60 €	Westmalle Triple (9°5)	5,00 €
Les Québécoises (5.5°)	5,00 €		

Cidre doux ou brut - 25 cl

3,20 €



APÉRITIFS/COCKTAILS

CaLiBou

Cocktail maison

(Framboise noire/agrumes/Tonic)

8,00 €

CaLiBouRRé

CaLiBou + Rhum

9,00 €

Picon vin blanc	4,00 €
Picon bière (Luxe du Moulin)	4,50 €
Picon bière (Hommel)	5,50 €
Picon Tonic (Schweppes)	4,20 €
Spritz	7,00 €
Ricard	2,60 €
Kir Cassis	3,80 €
Kir Chambord	
(Framboise noire)	4,80 €
Kir Princier	
(Crémant/Cassis)	6,50 €
Chambord Princier	
(Crémant/Framboise noire)	7,00 €
Porto (19°)	3,50 €
Martini	
Bianco ou Rosso (14°4)	3,00 €
Muscat de Rivesaltes (14°4)	4,20 €
Whisky Cola	6,00 €
Planteur	
(Rhum blanc/Orange)	6,50 €
Havana beach	
(Rhum blanc/Ananas)	6,50 €
Florida sunshine	
(Rhum blanc/Pamplemousse)	6,50 €
Mojito	7,00 €

WHISKIES/BOURBON/ALCOOLS

JACK DANIELS (40°)	5,00 €
Rond et équilibré, notes caramélisées, vanillées et boisées	
TULLAMORE DEW (40 °)	5,00 €
Précis sur le caramel avec des notes d'agrumes, il évolue rapidement dans un registre végétal	
WRITER'S TEARS (40°)	7,00 €
Reconnaisable à ses notes de miel doux et ses arômes de kumquat et agrumes	
FUJI SANROKU (50 °)	8,00 €
Fruité et floral, avec des notes de cacao, de marron glacé et de banane. Bouche moelleuse, douce, crémeuse et bien structurée, saveurs de cerise et de pralin	
LAGAVULIN 16 ANS (43°)	12,00 €
Puissant arôme de fumée de tourbe et d'algues marines. Bouche moelleuse et intense à la fois	
COGNAC (40°)	4,30 €
CALVADOS (40°)	3,50 €
HUMULUS (42 °) - EAU DE VIE DE BIÈRE	6,00 €
Alcool de bière obtenu par distillation de la Page 24 Réserve Hildegarde blonde. Humulus développe une palette aromatique complexe de céréales et de houblons.	

RHUMS

3 RIVIÈRES (50°)	4,00 €
Parfums de sucre chaud, de banane mûre et de lait de coco	
DON PAPA (40°)	6,00 €
Plutôt léger, les saveurs de vanille, de miel et de fruits confits, exquises notes d'oranges amères	
ANGOSTURA HORS D'ÂGE 1919 (40°)	7,50 €
Belles notes de vanille, de caramel et de toffee se mêlant à celles, plus végétales, du cacao et de la mélasse. En bouche véritable éclosion de saveurs (pain grillé, miel et noisettes)	

VINS

ROUGES

DOMAINE DE LA BÈCHE - MORGON (13°)

Un nez de cerise noire et de framboise fraîche sur des notes épicées.
Bouche minérale surprenante d'équilibre et de gourmandise.

4,50 €
23,00 €/b^{lle}

LES GALETS - CHINON - BIO - (12°5)

Arômes de fruits rouges (framboise) et de violette.
Tanins souples. Bonne présence en bouche. Finale harmonieuse.



4,80 €
24,00 €/b^{lle}

LES ORCHIS DU MAZET - SAINT-CHINIAN 2015 - BIO - (14°)

Les arômes de fruits frais et de fleurs sauvages accompagnent
une bouche harmonieuse et suave.



5,70 €
29,00 €/b^{lle}

BLANCS

TERRA LIGERIA - SAUVIGNON 2017 - (12°5)

Arômes intenses de pamplemousse et de bonbon au cassis,
bouche fraîche et fruitée, suave et acidulée.

3,00 €
15,00 €/b^{lle}

ALSACE ANDANTE 2016 - DEMI-SEC - (12°5)

Mariage de Gewurtztraminer et de Muscat. Nez épicé et fruité,
bouche souple, équilibrée et gouleyante

4,20 €
21,00 €/b^{lle}

VILLA BLANCHE (DIT VIN D'EDITH) - CHARDONNAY - (13°5)

Des notes de fleurs de genêt, de menthe, de genièvre, de fruits
exotiques (mangue, le pamplemousse).
Onctuosité finale sur les amandes grillées, le beurre et le miel

4,60 €
23,00 €/b^{lle}

ROSÉ

PRESQUE LUNE 2022 IGP VAR ARGENS - (13°S)

Cépages : Grenache, Cinsault et Ugni blanc. Nez expressif et intense, arôme de petits fruits rouges, bouche ronde et fraîche.



3,00 € - 15,00 €/b^{lle}

PETILLANT

DOMAINE GRUHIER CRÉMANT DE BOURGOGNE EXTRA-BRUT - EN CONVERSION BIO - (12°S)

Le nez se révèle fruité (baies rouges, note originale de figue). La bouche ronde est "réveillée" par une fine et fraîche salinité

6,50 € - 32,50 €/b^{lle}

PICHETS (SAUVIGNON OU ROSÉ)

25 cl : 5,50 € / 50 cl : 9,50 €

Vins du Moment


> voir tableau






NOURRITURES TERRESTRES

Saucisse fumée 3,00 €
Portion de fromage 3,00 €

Soupes Maison du Moment 5,00 €
Servies avec pain et beurre 

Faluches Mont des Cats/lardons
Servies avec des crudités
Simple 9,00 €
Double 15,00 € 

Flamiche (tarte salée) du Moment
Servies avec des crudités
à partir de 11,00 €

Assiette du dimanche soir
11 €

Gâteaux Maison 4,50 €
> voir tableau 

Glaces

Vanille, Chocolat noir, Café Arabica, Citron vert,
Framboise, Mangue, Orange, Pistache, Rhum-raisins,
Spéculoos

1 boule 2,00 €
2 boules 3,50 €
3 boules 5,00 €

Supplément Chantilly maison 1,50 €
Dame blanche Dame noire 7,00 €
Dame des Flandres 7,00 €
Café ou chocolat liégeois 7,00 €