

CARTE

BOISSONS AND CO'

NOS SOFTS

- Eau minérale en bouteille -

Perrier 33 cl	3.50 €
supplément rondelle de citron	0.30 €
	25 cl
Vittel	2.50 €
San Pellegrino	4.00 €
supplément sirop	0.50 €
	50 cl
	1L
	5.00 €
	5.00 €
	0.50 €

- Jus de fruits -

Pomme ou Cassis - 25 cl	3.50 €
Granini - 25 cl : Orange, Ananas, Citron, Cramberries	3.00 €
Pago - 20 cl : ACE, Abricot, Fraise, Pêche, Tomate, Orange pressée	3.50 €

- Softs -

Coca-cola - Classic, Zéro, Cherry 33 cl	3.50 €
Fanta orange 25 cl	3.50 €
Sprite, Tropic 25 cl	3.50 €
Schweppes - Tonic ou agrumes 25 cl	3.50 €
Orangina 25 cl	3.50 €
Fuze Tea pêche 25 cl	3.50 €
Red Bull 25 cl	3.50 €
Ginger Beer Socrate 33 cl	4.00 €
Limonade pression 25 cl ou 50 cl	2.80 € ou 5.00 €
Diabolo 25 cl ou 50 cl	3.00 € ou 5.50 €
Sirop à l'eau 25 cl ou 50 cl	2.50 € ou 4.50 €
Lait au sirop 25 cl	3.50 €

Les sirops : pêche, grenadine, fraise, menthe, cerise, cactus, citron, coco, caramel, framboise, kiwi, cassis, osmanthe, concombre, orgeat, passion, chocolat rubis, pomme, violette, pulco citron, banane, curaçao, pamplemousse, melon, pandan

FORMULE ETUDIANT

7.90 €

Lundi au vendredi midi hors vacances scolaires

Burger-Frites* / Aiguillettes de poulet-Frites* / Fish & Chips* / Wok nouilles et légumes sautés*
+ Coca Cola ou Fuze Tea ou Sirop à l'eau

*sauce épaisses.

NOS BOISSONS CHAUDES



Expresso	1.80 €
Café allongé	2.00 €
Décaféiné	2.00 €
Double expresso	3.60 €
Américano	4.00 €
Café noisette	2.00 €
Petit crème	2.50 €
Grand crème	4.50 €
Cappuccino	4.50 €
Latte Macchiato	4.50 €
Chocolat ou café viennois	5.00 €
Petit chocolat chaud	3.00 €
Grand chocolat chaud	4.50 €
Irish Coffee	7.50 €
Thé Infusion «Comptoirs Richard» : Earl grey, vert, jasmin, darjeeling, breakfast, vert menthe, fruits rouges, ceylan	3.00 €
Infusion «Comptoirs Richard» : Verveine, camomille, tilleul	3.00 €
Vin chaud <i>uniquement en hiver</i>	3.50 €

- Nos Coupes Glacées -

7.50 €

La Coupe des Loges : 1 b caramel beurre salé, 1 b pistache, 1 b pain d'épices, coulis caramel, crème fouettée
The Loge's Cup : 1 scoop salted caramel, 1 scoop pistachio, 1 scoop gingerbread, caramel sauce, whipped cream

Les Liégeois : 3 b café, coulis de café, crème fouettée ou 3 b chocola, coulis de chocolat, crème fouettée
The Liégeois : 3 scoops coffee, coffee sauce, whipped cream / 3 scoops chocolate, chocolate sauce, whipped cream

L'Amarena : 2 b amarena, 1 b vanille, cerises Amarena, crème fouettée
The Amarena : 2 scoops amarena, 1 scoop vanilla, Amarena cherries, whipped cream

La fruit rouge : 1 b framboise, 1 b fraise, 1 b cassis, coulis de fruits rouge, crème fouettée
The Red fruit : 1 scoop raspberry, 1 scoop strawberry, 1 scoop blackcurrant, red fruits sauce, whipped cream

Le Liégeois Alsacien : 2 b vanille, 1 b chocolat, expresso chaud, crème fouettée
The Alsacian Liégeois : 2 scoops vanilla, 1 scoop chocolate, hot expresso, whipped cream

La Dame Blanche : 3 b vanille, coulis de chocolat, crème fouettée
The Withe Lady : 3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream

La Gourmande : 1 b marron, 1 b menthe chocolat, 1 b caramel beurre salé, coulis de caramel, crème fouettée
The Gourmet : 1 scoop chestnuts, 1 scoop mint chocolate, 1 scoop salted caramel, caramel sauce, whipped cream

Venue d'ailleurs : 1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b hibiscus passion banane, coulis de mangue, crème fouettée
Coming from elsewhere : 1 scoop yuzu lime, 1 scoop kalamansi, 1 scoop hibiscus passion banana, mango sauce, whipped cream

NOS COCKTAILS

7.50 €

- Nos créations - 25 cl

Mojito Bourguignon : Saint James, citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de cassis local
Cockloge : Sirop chocolat rubis, crème de cassis, vodka, glace cassis, pulco, fuze tea
Backstage : Limoncello, prosecco, perrier, sirop de concombre, jus de citron
Pendant ce temps-là : Martini rosso, liqueur de griottes, schweppes Tonic
Osmanthus Bourguignon : Sirop Osmanthe, crème de cassis, jager meister, pulco, orangina

- Les incontournables - 25 cl

Planteur : Saint James, jus d'orange, d'ananas et de citron, sirop de grenadine, cannelle
Pina Colada : Saint James, jus d'ananas, glace coco, purée de coco
Cuba Libre : Saint James ambré, coca cola, citron vert, cassonade
Mojito : Saint James, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier
Spritz : Apérol, prosecco, perrier
Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
Sex on the Beach : Vodka, crème de pêche, jus de cranberries et d'ananas
Blue Lagon : Vodka, curacao bleu, jus de citron
Cosmopolitain : Vodka, triple sec, jus de cranberries et de citron
Margarita cerise : Tequila, jus de citron vert, sirop de cerise
Américano Tonic : Campari, martini rouge, schweppes tonic
Duncafé : Rhum brun, crème de café, espresso, glace café
Moscow mule : Vodka, jus de citron vert, ginger beer
Long island : Gin, triple sec, tequila, rhum, vodka, coca cola, jus de citron

NOS MOCKTAILS

5.50 €

- Nos créations - 25 cl

Virgin Mojito Bourguignon : Citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de cassis local
Pandan dynamite : Sirop de pandan, jus de cranberries, gingerbeer
Osmanthus : Sirop Osmanthe, pulco, perrier, sirop de cactus
Mockloge : Sirop chocolat rubis, jus de pomme, sirop de pêche

- Les incontournables - 25 cl

Virgin Mojito : Citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, limonade
Bora Bora : Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, sirop de grenadine
Tropical Sunshine : Jus d'ananas, jus d'orange, purée de coco, sirop de kiwi
Appel Rose : Schweppes agrumes, jus de pomme, sirop de framboise
Lady Blue : Jus de citron, limonade, sirop curaçao bleu

APRES-MIDIS GOURMANDS

Tous les jours de 15 h à 17 h : Crêpe ou Gaufre (nutella) à 3 €
Every day from 3 p.m. to 5 p.m.: Crepe or Waffle (nutella) for €3

Crêpes / Crepes

Sucre / Sugar 2.80 €
Confiture / Jam 3.10 €
Nutella / Nutella 3.60 €

Gaufres / Waffles

Sucre / Sugar 3.10 €
Confiture / Jam 3.30 €
Nutella / Nutella 3.90 €

Supplément crème fouettée : 1 €
Extras whipped cream: €1

NOS GLACES ARTISANALES

- Nos Coupes Alcoolisées -

8.50 €

La Dijonnaise : 2 b cassis, 1 b pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée
The Dijon : 2 scoops blackcurrant, 1 scoop gingerbread, blackcurrant liqueur, whipped cream

Le Verger : 1 b cassis, 1 b fraise, 1 b pêche de vigne, crème de pêche, crème fouettée
The Orchard : 1 scoop blackcurrant, 1 scoop strawberry, 1 scoop vine peach, peach liqueur, whipped cream

Le Colonel Tibétain : 3 b yuzu citron vert, Vodka
The Tibetan Colonel : 3 scoops yuzu lime, Vodka

Le Soleil Levant : 1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b thé vert Matcha, Gin
The Rising Sun : 1 scoop yuzu lime, 1 b kalamansi, 1 scoop Matcha green tea, Gin

L'Iceberg : 3 b menthe chocolat, Get 27, crème fouettée
The Iceberg : 3 scoops mint chocolate, Get 27, whipped cream

- Glaces et Sorbets -

Cassis / Blackcurrant - Framboise / Raspberry - Fraise / Strawberry - Yuzu et citron vert / Yuzu and lime
Kalamansi / Kalamansi - Hibiscus passion et banane / Hibiscus passion banana
Pêche de vigne / Vine peach

Café / Coffee - Chocolat / Chocolate - Caramel beurre salé / Salted caramel - Amarena / Amarena
Menthe chocolat / Mint chocolate - Pain d'épices / Gingerbread - Pistache / Pistachio
Vanille / Vanilla - Thé vert Matcha / Matcha green tea - Marron / Chestnuts

1 boule (scoop) : 2.50 € - 2 boules (scoops) : 4.50 € - 3 boules (scoops) : 6.50 €
Suppléments (extras) : Coulis / Sauce : 1 € - Crème fouettée / Whipped cream : 1 €

NOS BIÈRES

- Bières pression -	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
Asahi 5° (supplément sirop 0.50 €)	3.00 €	4.00 €	6.00 €	11.00 €
Les bières du moment	4.20 €	5.50 €	7.80 €	14.00 €
Anosteke 7.5°	4.50 €	6.00 €	8.00 €	15.00 €
Picon Bière	4.50 €	6.00 €	8.00 €	15.00 €
Monaco	3.50 €	4.50 €	7.00 €	11.50 €
Panaché	3.00 €	4.00 €	6.00 €	11.00 €
- Bière sans alcool -				
1664 0°				4.50 €



- Bières bouteilles -
Brasserie Artisanale de Vauclair

+ Choue Blanche 4.7° + Choue Blonde 6.5°
+ Choue Rousse 6.5° + Choue IPA 7°
+ Choue Brune 7.5° + Choue Triple 8°



- Bières bouteilles et cidre -

+ Desperados 5.9° + Guinness Stout 7.5°
+ Chouffe Blonde 8° + Kasteel Rouge 8°
+ Cidre 6°

5.50 €

5.50 €

NOS VINS

- Nos Vins Blanc AOC -	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Bourgogne Chardonnay 2023 Dom. Four Bassot (B)	4.50 €	9.00 €	18.00 €	24.00 €
Saint Véran 2022/23 Dom. Saint Roche	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €
Coteaux de Layon 2022 Dom. Deneville	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €
Viogner IGP Colline Rhodaniennes 2022/23 Dom. Chapoutier (AB)	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €
Chablis 2022/23 Dom. Brocard (B)	6.00 €	12.00 €	24.00 €	33.00 €
Hautes Côtes de Nuits 2022/23 Dom. Bonnardot (B)	6.00 €	12.00 €	24.00 €	33.00 €
Montagny 1 ^{er} cru 2022/23 Dom. Cognard (B)	7.50 €	15.00 €	30.00 €	39.90 €
Mercrey 1 ^{er} Monopole 2020 Dom. Four Bassot (B)	7.50 €	15.00 €	30.00 €	39.90 €
Pouilly Loche 2021 Dom. Cognard (B)				39.90 €
Crozes-Hermitage 2022 Dom. Chapoutier (AB)				39.90 €
Chablis 1 ^{er} cru 2021 Les Vaudevey Dom. Brocard (B)				55.00 €
Saint-Romain 2020 "sous la Velle" Dom. Buisson (AB) (B)				55.00 €
Beaune 1 ^{er} cru "aux Cras" 2018/19 Dom. Latour (B)				55.00 €
Meursault les Vireuils 2020 Dom. Bohrmann (B)				59.00 €
Châteauneuf du Pape 2022 Dom. Chapoutier (AB)				69.00 €
Pernand Vergelesses 2022 1 ^{er} cru En Caradeux Dom. Pavelot (B)				69.00 €
Chablis Grand Cru 2022 Valmur Dom. Brocard (B)				89.00 €
Chassagne-Montrachet 2022 1 ^{er} cru Clos St Jean Dom. Villamont (B)				110.00 €

- Nos Vins Rosés AOP & AOC -	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Méditerranée Alt. 1011 2023	3.50 €	7.00 €	13.00 €	18.00 €
Côteaux Bourguignons 2023 Dom. Four Bassot (B)	4.00 €	8.00 €	16.00 €	21.00 €
Bourgogne Pinot Gris 2022/23 L'Alt. Racine Divine (B)	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €
Lampe de Méduse Château Ste Roseline Cru Classé 2023	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €

- Nos Vins Rouges AOC -	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Bourgogne Pinot Noir 2022/23 Dom. Four Bassot (B)	4.50 €	9.00 €	18.00 €	24.00 €
Brouilly 2023 Dom. Lapalu	5.00 €	10.00 €	20.00 €	28.00 €
Maranges 2021/22 Dom. Bouthenet (B)	6.50 €	13.00 €	26.00 €	35.00 €
St Romain 2022 Dom. de La Roche Aigu (B)	7.50 €	15.00 €	30.00 €	39.90 €
Mercrey 1 ^{er} cru Monopole 2022/23 Dom. Four Bassot (B)	7.50 €	15.00 €	30.00 €	39.90 €
Crozes-Hermitage 2022/23 Dom. Chapoutier (AB)				39.00 €
Vacqueyras 2018 Dom. Longue Toque				39.00 €
Chinon 2020 Dom. Château de la Grille				39.00 €
Savigny les Beaune Monopole 2019 Dom. Villamont (B)				39.00 €
Santenay 2021/22 Le temps de Cerises Dom. Olivier (B)				39.00 €
Monthélie 2020 Les Champs Fulliot Dom. Parent (AB) (B)				42.00 €
Fixin 2020 Les Treuilles Dom. Les Champs Baudot (B)				45.00 €
Ladoix 2021/22 Dom. Cachat Ocquidant (B)				48.00 €
Beaune 1 ^{er} cru 2022 Les Crâts Dom. La Roche Aigu (B)				69.00 €
Cornas 2019 Dom. Chapoutier (AB)				69.00 €
Pommard 1 ^{er} cru 2021 Les Argillères Dom. Parent (AB) (B)				120.00 €
Pommard 1 ^{er} cru 2021 Les Chaponnières Dom. Parent (AB) (B)				120.00 €
Gevrey Chambertin La Combe aux Moins 2020 Dom. Gallois (B)				120.00 €
Corton Vergennes Grand cru Clos des Vergennes 2019 Dom. Cachat Ocquidant (B)				120.00 €

- Notre Crémant et Champagnes -	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Crémant de Bourgogne "Louis Bouillot"				La coupe 8 cl : 4.50 € 30.00 €
Champagne René Dosne "Blanc de Blanc"				50.00 €
Champagne Piper-Heidsieck l'Essentiel "Blanc de Blanc"				75.00 €

NOS PLANCHES

Tous les jours à partir de 18 h / Every day from 6 p.m.

La Cochonaille / The Pork : 13.50 €
Jambon persillé (B), jambon serrano, saucisse de morteau (B), rosette, terrine de campagne, saucisson à l'ail (B)
Parsley ham (B), serrano ham, morteau sausage (B), rosette, country terrine, garlic sausage (B)

Les Loges / The Loge's : 15.90 €
Jambon persillé (B), jambon serrano, saucisse de morteau (B), rosette, terrine de campagne, saucisson à l'ail (B), Epoisses, Délice de Bourgogne, Abbaye de Cîteaux, comté, morbier, cancoillotte
Parsley ham (B), serrano ham, morteau sausage (B), rosette, country terrine, garlic sausage (B)
Epoisses, Délice de Bourgogne, Abbey of Cîteaux, Comté, Morbier, Cancoillotte



FRITES :

Petite 3.00 € Grande 4.00 € Supplément sauce Époisses : 1.50 €

La Fromagère / The Cheesemaker : 16.90 €
Epoisses, Délice de Bourgogne, Abbaye de Cîteaux, comté, morbier, cancoillotte
Epoisses, Délice de Bourgogne, Abbey of Cîteaux, Comté, Morbier, Cancoillotte

Accompagnement : Cacahuètes 1 €

NOS ALCOOLS

- Apéritifs -	Prix
Kir : crème de cassis - aligoté 15 cl	4.20 €
Communard : crème de cassis - pinot noir 15 cl	4.20 €
Coupe de crémant de Bourgogne : Louis Bouillot 8 cl	4.50 €
Kir Téméraire : crème de cassis - crémant de Bourgogne 15 cl	6.00 €
Ricard, Pontarlier, Berger Blanc 45° : 2 cl	2.30 €
Double Ricard ou Pontarlier ou Berger Blanc 45° : 4 cl	4.00 €
Moresque, Tomate, Perroquet 45° : 2 cl	2.60 €
Martini blanc, rouge 14° : 4 cl	4.00 €
Porto blanc, rouge 19° : 4 cl	4.00 €
Suze 15° : 4 cl	4.00 €
Campari 25° : 4 cl	5.00 €
Lillet rosé ou blanc 17° : 8 cl	5.00 €
Supplément schweppes	1.00 €

- Whiskies et Bourbon -	Prix
Clan Campbell 40° : 4 cl	5.50 €
Jack Daniel's old 40° : 4 cl	6.50 €
Jack Daniel's honey ou apple 40° : 4 cl	6.50 €
Chivas Regal 12 ans 40° : 4 cl	7.50 €
Lagavulin 16 ans 43° : 4 cl	8.00 €
Talisker Port Ruighe 45° : 4 cl	8.00 €

- Rhums -	Prix
Rhum Blanc 40° : 4 cl	5.00 €
Rhum Ambré 45° : 4 cl	5.50 €
Captain Morgan 35° : 4 cl	6.00 €
Diplomatico Venezuela 40° : 4 cl	7.50 €
Don Papa Philippine 40° : 4 cl	7.50 €

Panama hors d'âge 43° : 4 cl	9.00 €
El Salvador XO 44° : 4 cl	9.00 €

- Gins et Vodkas -	Prix
Gin 40° : 4 cl	5.50 €
Vodka Absolut 40° : 4 cl	5.50 €
Supplément Coca, Schweppes, Taurine drink	1.00 €

- Cognac Renaud Delile -	Prix
Cognac 10 ans 40° : 4 cl	8.00 €
Cognac Napoléon 20 ans 40° : 4 cl	9.00 €
Cognac fine fin bois 30 ans 40° : 4 cl	10.00 €
Cognac XO 40° : 4 cl	11.00 €

- Les Indémoudables 4 cl -	Prix
Golden Eight 25° liqueur de poire	5.50 €
Bailey's 17°	5.50 €
Get 27 21° - Get 31 24° - Menthe pastille 24°	5.50 €
Limoncello 24.5°	5.50 €
Vieux Marc de Bourgogne 40° - Armagnac 40° - Calvados 40°	6.50 €
Eau de vie de Poire 40°	7.50 €
Liqueur de Prunelle Dom. Jacoulot	8.00 €
Chartreuse Verte 55°	10.00 €

- Les Shooter's -	Prix
Shooter : Vodka, tequila, gin, rhum, whisky	2 cl : 3.00 € 2 cl x 8 u : 21.00 €
Jägermeister shooter 35°	2 cl : 4.00 € 2 cl x 8 u : 30.00 €
Chartreuse verte 55°	2 cl : 5.00 € 2 cl x 8 u : 35.00 €
Jägbomb : Jägermeister 2 cl + Soft Energie 10 cl	5.00 €

Privatisation de notre salle (50 personnes) pour organiser tous vos événements.

Prix nets en euros service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.