



COCKTAILS SIGNATURES

+2€ ALC SUP

OUISTITI 10€

Rhum blanc, crème de pêche, citron, cranberry, blanc d'œuf

NOTRE DAME 10€

Vodka au thym, vermouth blanc, citron, tonic

ROSA 10€

Gin, apéritif, citron, pampleousse rose

LE BATIGNOLLES 10€

Rhum blanc, basilic, citron, Fraise des bois perrier, blanc d'œuf

LA BUVETTE 11€

Chartreuse fleur de sureau, absinthe, blanc d'œuf

LE SUDISTE 11€

Gin, sureau, concombre, citron, lavande, tonic, blanc d'œuf

COCKTAIL CLASSIQUES

9€

HARD & SOFT

+2€ ALC SUP

MOSCOW ou LONDON MULE

Vodka ou Gin citron, ginger beer

BLOODY MARY

Vodka, tomate, citron, épices

DARK & STORMY

Rhum ambré, citron, gingerbeer

SPRITZ

Apéritif, orange, prosecco, perrier

MOJITO

Rhum, angostura, menthe, citron, sucre, perrier

COSMOPOLITAIN

Vodka, triple sec, citron, cranberry

SOUR

Whisky ou Rhum ou Pisco ou Amaretto, sucre, citron, blanc d'œuf

CAÏPIRINHA ou CAÏPIROVSKA

Cachaça ou Vodka, sucre, citron

GIN TONIC

Gin, concombre, tonic

SHOT 4€/6€

APERITIF 5€

VERMOUTH Blanc ou Rouge

PASTIS Henri Bardouin

TI-PUNCH

GET 27

BIERES & CIDRE

URUBU blonde 4,6° France

 25cl.....3,5€

 50cl.....6€

MANDALA IPA 6,2° France

 25cl.....4€

 50cl.....7€

BLANCHE NEIGE blanche 4,9° France

 25cl.....4€

 50cl.....7€

FILS DE POMME brut cidre 5,5° France

Bouteille 33cl..... 6€

COCKTAILS SANS ALCOOL 7€

BASILE

Concombre, basilic, gingerbeer, citron

VIRGIN BATIGNOLLES

Basilic frais, citron, fraise des bois, perrier, blanc d'œuf

SOFT 4€

Ginger beer, tonic AB, ananas, perrier, tomate, coca-cola



NOS VINS ROUGES

Le Ballon IGP Pays d'Oc

Grenache, Cinsault, Cabernet

12cl.....5€ 75cl.....24€

Je t'aime mais j'ai soif Beaujolais

Gamay

12cl.....6,5€ 75cl.....30€

L'Atout Côte du Rhône - Bio dynamique

Merlot, Syrah

12cl.....5€ 75cl.....24€

Recto/Verso Bordeaux

Merlot

12cl.....5,5€ 75cl.....25€

NOS VINS BLANCS

Sauvignon IGP Val de Loire

12cl.....5,5€ 75cl.....26€

Je t'aime mais j'ai soif Vallée de la Loire

12cl.....6€ 75cl.....27€

Petit Chablis AOC Petit Chablis

12cl.....7€ 75cl.....32€

NOS BULLES

Champagne Alliot -Vincent

10cl.....9€ 75cl.....55€

Prosecco Arnaces -

12cl.....6€ 75cl.....28€

" Devis pour privatisation "

la
Buvette
des BATIGNOLLES

BAR A MANGER

www.la-buvette-des-batignolles.fr

NOS PLANCHES 16€

LA PLANCHE DE FROMAGE

Gorgonzola DOP Valsassina IT, Chèvre truffe lait cru Valsassina IT, Comté 18 mois Fr, Taleggio lait cru Valsassina IT- (selon arrivage)

LA PLANCHE CHARCUTERIE

Coppa cochon noir Bio Calabre IT, Jambon de coche, Porchetta IGPAriccia IT, Fuet saucisse sèche Catalane, Jambon aux herbes Rostello IT (selon arrivage)

LA PLANCHE MIXTE

Coppa, Jambon aux herbes, Comté, Taleggio (selon arrivage)

LA PLANCHE TRIO 38€

Charcuterie - Fromage - Végé

LA TRUFFE

ASSIETTE TRUFFE 12€

Jambon truffe Rostello, Chèvres truffe lait cru IT

BURRATA TRUFFE 11.50€

Burrata lait cru à la truffe 125g, Sanza Campania IT

BURRATA 8€

Burrata lait cru 125g, Sanza Campania IT

ASSIETTE VEGETARIENNE 14€

Houmous de betterave, légumes marinés, crème d'artichauts, Olives Verte Sidle IT, Caviar d'aubergines, (selon arrivage)

La cuisine est ouverte de 19h30 à 22h30.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition en cuisine.