

# BAR MENU

Miso de patates douces houmous.....	4
Gougères moutarde à la bière "Poids Plume".....	6
Planche de fromages, figues, baguette.....	18
Planche de charcuterie.....	18
Planche mixte .....	22
Hoxton Burger frites, salade. ....	16
THCB : oignons caramélisés, cheddar affiné +2	
Hox monsieur .....	15
Mac'n'cheese .....	6
Frites .....	4
Frites à la truffe.....	6

Tous les prix sont nets en €, TVA incluse à 10% sur les boissons non alcoolisées et la nourriture, et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Si vous avez des allergies n'hésitez pas à le faire savoir. La liste des produits allergènes est disponible auprès de nos serveurs. Nous acceptons les tickets restaurants, sauf le weekend et soirées. Nous ne rendons pas la monnaie sur les tickets restaurants. Les chèques ne sont pas acceptés.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les pourboires en carte de crédit.

All prices are net in €, including 10% VAT on soft drinks and food, and 20% on alcoholic drinks. Alcohol abuse is dangerous for the health. To consume in moderation. If you have a food allergy or intolerance please let us know. Alternatively we have a list of allergens available at anytime. We will gladly accept your restaurant ticket, apart from the weekend and evenings. We do not offer change from the unused ticket value.

Please note that our establishment does not accept credit card tips.

Cheques are not accepted.

# DRINKS

## COCKTAILS

<b>JARDIN D'HIVER</b> 10cl	13
Gin, St Germain, Basilic, Citron Vert, Soda	
<b>MAMIE RAMENE TOI</b> 12cl	12
Suze, Citron Jaune; Sirop Bouquet Garnie, Cidre	
<b>REMBALE TA PIÑA</b> 12cl	12
Rhum Plantation Pineapple, Citron Jaune, Eau de Coco	
<b>MOSHI-MOSHI</b> 12cl	14
Vodka, Saké, Citronnelle, Citron Vert, Yuzu, Sirop Vanille	
<b>MADAME DE CABOURG</b> 12cl	13
Calvados, Shrub Tonka, Citron Jaune	
<b>PETIT ABRICOT</b> 10cl	12
Whisky, Abricot Brandy, Sirop Framboise-Romarin, Citron Jaune	
<b>THE ARTIST</b> 9cl	14
Rhum, Aperol, Pedro Ximenez	
<b>PEANUT MOTAGA</b> 7cl	14
Rhum, Sirop Cacahuète, Bitter Orange	
<b>POMME D'ADAM</b> 10cl	14
Calvados, Pedro Ximenez, Picon, Citron Jaune, Blanc d'oeuf	
<b>SOUVENIR D'ENFANCE</b> 15cl	15
Amaretto, Liqueur Violette, Mure, Citron Vert	
<b>SPRITZ BOULARD</b> 12cl	12
Fleur de Pomme, Tonic, Bitter Angostura	

Verre Bouteille

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	15 cl	75 cl
TOURAINÉ OISLY, Domaine Octavie 2015 	8	36
CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine la Pierre-Laine 2016 	7	34
CHABLIS, Domaine Colbois 2016	9	40
POUILLY-FUMÉ, Cuvée Château de Tracy 2016	11	54

## VIN ROSÉ / ROSE WINE

CÔTES DE PROVENCE, Domaine Ste Marguerite 2016  (V)	8	36
--	---	----

## RED WINES / VINS ROUGES

TOURAINÉ "Le bois Jacou", Domaine Mérieau 2015 	7	34
MINERVOIS "Château Tour Boisée", Vieilles vignes 2016 	7	34
BORDEAUX, Domaine Compassant 2009	9	38
MERCUREY Vieilles Vignes, Château de Santenay 2014 	12	58

## CHAMPAGNES

PERRIER-JOUET, Brut	16	80
BILLECART-SALMON, Rosé	19	110

## BOTTLED BEER / BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

POIDS PLUMÉ, Brasserie BAPBAP, Lager		8
GALLIA, Brasserie Gallia, IPA		8
GITANE, Brasserie La Baleine, Fumée		8
LA CHAPELLE, Brasserie la Goutte d'or, Blanche		8,5
PORTE DORÉÉ Brasseur du Grand Paris, Rousse		8,5

## DRAFT BEER / BIÈRE PRESSION

	25 cl	50 cl
CALLISTO, Brasserie Demory, Summer Pale Ale	7	11
NOVA NOIRE, Brasserie Demory, Lager Noire	7	11
INTRÉPIDE, Brasserie Demory, IPA	7	11
INDIGO, Brasserie Deck & Donahue, IPA	7	11

## SOFTS

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO (33cl)/ORANGINA (25cl)		5
FEVER TREE (25cl) Lemonade/Tonic/Soda/Ginger Beer/Ginger Ale		5