

BIERES

BLONDES

- **Saison Dupont (bio)** 5,5° - Belgique - 33cl 5,50€
(Légère et équilibrée)
- **Grisette (bio sans gluten)** 5,5°-Belgique- 25 cl 4,80€
(Très légère avec fine amertume)
- **Cuvée des Trolls** 7° - Belgique - 25cl 5,00€
(fine, légère et fruitée)
- **Queue de charrue** 6,6° - Belgique - 33cl 5,50€
(équilibrée, légère amertume)
- **Sloeber** 7,5° - Belgique - 33cl 5,50€
(fine avec légère amertume)
- **Tree hugging IPA** 6° - Belgique - 33cl 6,90€
(nez de litchis, fine amertume)
- **St Feuilliein Grand Cru** 9,5° - Belgique - 33cl 6,50€
(finee et équilibrée)
- **Moinette** 8,5° - Belgique - 33cl 6,00€
(amertume prononcée)
- **Tripel Karmeliet** 8,4° - Belgique - 33cl 6,50€
(douce et fruitée)

BLANCHE

- **Blanche de Namur** 4,5° - Belgique - 33cl 4,80€
(légère et houblonnée)

PARFUMEE

- **Barbar** 6° - Belgique - 33cl 6,00€
(mielée, fine et équilibrée)

PRIX NETS

BIERES

AMBREES / ROUSSES

- **Gavroche** 8,5° - France - 33cl 5,50€
(fine et fruitée)
- **Petite Vertus** 4,5° - Belgique - 33cl 6,00€
(fine et légère)
- **Bush** 12° - Belgique - 33cl 6,80€
(fine et puissante)
- **ORVAL TRAPPISTE** 6.2° -Belgique- 33cl 6,50€
(complexe et crémeuse)

BRUNES

- **Bourgogne des Flandres** 5° - Belgique - 33cl 5,60€
(légèrement réglissée)
- **Kastell brune** 11° - Belgique - 33cl 6,50€
(puissance et longueur)
- **Rochefort 10 Trappiste** 11,3° - Belgique - 33cl 9,00€
(ample et puissante)

LAMBICS

- **Faro** 4,5° - Belgique - 25cl 4,50€
(fruitée et douce)
- **Kriek Saint Louis** 5° - Belgique - 25cl 4,50€
(fruitée avec pointe d'acidité)

PRIX NETS

COCKTAILS (8,50€)

LONG DRINKS (22 clminimum)

- **Bloody Mary** (*jus de tomate assaisonné et vodka*)
- **Planteur** (*jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, rhum blanc, rhum ambré et grenadine*)
- **Américano** (*vermouth dry et rouge, campari et soda*)
- **Négroni** (*vermouth dry et rouge, campari et gin*)
- **Gin fizz** (*jus de citron, sucre de canne, gin et soda*)
- **Mojito** (*citron vert, cassonade, menthe fraîche, rhum, soda*) **8.50€**
- **Mint Julep** (*menthe fraîche, sucre et bourbon*)
- **Screwdriver** (*jus d'orange et vodka*)
- **Singapour gin sling** (*jus de citron, sherry hearing, gin et soda*)
- **Tequila sunrise** (*jus d'orange, tequila et grenadine*)
- **Pimm's** (*fruits frais, pimm's, limonade*) **(ou Saumur brut 9.50€)**
- **Caïpirinha** (*citron vert, cassonade et cachaça*) **9.50€**

PRIX NETS

COCKTAILS (8,50€)

SHORT DRINKS (12 clminimum)

- **Daiquiri** (*jus de citron, sucre de canne et rhum agricole*)
- **Whisky sour** (*jus de citron, sucre de canne et bourbon*)
- **Side car** (*jus de citron, cointreau et cognac*)
- **Margarita** (*jus de citron, cointreau et téquila*)
- **Amaretto sour** (*citron et amaretto*)
- **Stinger** (*menthe blanche et cognac*)
- **Black Russian** (*liqueur de café et vodka*)
- **Yellow sour** (*citron, sucre de canne, bourbon, pointe de pastis*)
- **Banana smile** (*pamplemousse, crème de banane et vodka*)
- **Smiley** (*ananas, Pineau des Charentes, curaço bleu et rhum*)
- **Lollipop** (*jus de citron, jus d'ananas, crème de banane, curaço bleu et vodka*)

PRIX NETS

■ WHISKIES (5cl)

■ William Lawson's (blended scotch whisky) 40° ECOSSE	5,00€
■ The tyrconnell (single malt whiskey) 40° IRLANDE	5,50€
■ The Dubliner (single malt and grain) 42° IRLANDE	9,00€
■ Robert Burns (blended scotch whisky)) 40° ECOSSE	6,00€
■ Old St Andrews (blended scotch whisky) 40° ECOSSE	6,00€
■ Lauder's ruby cask (blended) 40° ECOSSE	7,50€
■ The Talisman (blended) 40° ECOSSE	6,00€
■ Black Burn (blended) 40° ECOSSE	9,00€
■ Islay Mist Peated Reserve (blended) 40° ECOSSE	9,50€
■ Robert Burns (Single malt) 43° ECOSSE	7,00€
■ Ayrshire Grain 1998 (single grain) 43° ECOSSE	9,00€
■ Linkwood 2008 «Very cloudy» (Speyside single malt) 40°	11,00€
■ Ardmore 2008 « Very cloudy » (Highland single malt) 40°	8.00€
■ Glendronach 12 ans (highland single malt) 43° ECOSSE	11,00€
■ Wolburn Morven (single malt) 43° ECOSSE	11,00€
■ Kornog Roc'h Hir (single malt) 46° FRANCE (Bretagne)	11,00€
■ Four roses (Bourbon) 40° USA	5,00€

■ RHUMS (5cl)

■ Clément "Canne Bleue" 50° MARTINIQUE (agricole)	6,00€
■ Demarara 12 ans "XM" millenium 40° GUY.ANGLAISE (rum)	8,00€
■ Monbacho 12 ans "Sauternes finish" 40° NICARAGUA (ron)	9,50€

■ EAU DE VIE (5cl)

■ Calvados Christian DROUIN 40° «Sélection»	9,00€
■ Bas Armagnac SAMALENS VSOP 40°	7,50€
■ Cognac Jules Gautret XO 40°	11,00€
■ Poire William Etter (Zurich, Suisse)	11.00€

PRIX NETS

■ APERITIFS

■ Cocktail IMAGO (12cl)	6,00€
■ Cocktail de fruits (12cl)	5,80€
■ Kir vin blanc (12cl)	4,50€
■ AOC Saumur brut rosé « Corail » Louis de Grenelle (12 cl)	4,50 €
■ AOC Saumur brut «Grande cuvée» Louis de Grenelle (12 cl)	5,00 €
■ Kir pétillant (saumur brut) (12cl)	5,50€
■ Pastis Henri Bardouin (3cl)	4,00€
■ Avèze (5cl)	5,50€
■ Campari (5cl)orange (6.50€ avec soda)	6,00€
■ Martini rouge, blanc (5cl)	5,50€
■ Noilly Prat, Lillet rouge ou blanc (5cl)	5,50€
■ Porto 10 ans (10cl)	5,50€
■ Absinthe « Un Emile » 68° - E.Pernot (Pontarlier) (3cl)	6,50€
■ Picon bière (28cl)	5,80€

■ VINS AU VERRE (12cl)

BLANC

■ AOC TOURAINE SAUVIGNON 2016 Bonnigal-Bodet	4,20€
■ AOC TOURAINE 2016 «Pieds Rôtis» De Bonnaventure	5,50€

ROSE

■ AOC TOURAINE-AMBOISE 2017 «Zago» Bonnigal-Bodet	3.50€
■ AOC CHINON 2017 «Le rosé» F.Gasnier	3,50€

ROUGES

■ AOC CHINON 2017 «Les Grâves » F.Gasnier	4.50€
■ AOC COTES DU RHONE 2015 Domaine Jean DAVID	4,50€

PRIX NETS

CAFES – THES – INFUSION

☐ Café Moka Sidamo (Ethiopie)	2,50€
☐ Thé Darjeeling (noir, Inde)	3,00€
☐ Thé Earl Grey (noir parfumé , Chine)	3,00€
☐ Thé Lapsang Souchong (noir fumé, Chine)	3,00€
☐ Thé Touareg (vert parfumé, France)	3,00€
☐ Tisane Menthe poivrée (France)	3,00€
☐ Tisane du Berger (assemblage, France)	3,00€
☐ Tisane du Soleil (assemblage, France)	3,00€

JUS, EAUX, SOFTS & SODAS

☐ Evian, Badoit, San Pellegrino et Perrier (1L)	4,80€
☐ Evian / Badoit / San Pellegrino (50cl)	3,50€
☐ Coca cola (33cl)	4,00€
☐ Perrier (33cl)	4,00€
☐ Limonade (33cl)	3,50€
☐ Jus de fruits (20cl)	3,50€
☐ Cocktail de fruits (25 CL)	5,50€

PRIX NETS

Une petite soif....

A thirsty

LE BAR DE L'IMAGO

....à votre santé!

.... Cheers