



• H/S •



DRINKS

BIERES APERITIFS

Bière Pilsner Urquell
25cl : 3,5€ - 50cl : 6€
Peroni (33cl) : 5€
Corona (33cl) : 6€
Cidre Appie (33cl) : 5,5€

Champagne Deutz
coupe : 8€ - 75cl : 75€
Kir, Kir Royal : 5€ - 9€
Martini Rouge, Blanc : 6€

HARD

Jack Daniel's Tennessee : 8€
J&b Scotch Whisky : 7€
Nikka Japan Whisky : 8€
Stolichnaya Vodka : 8€
Gin Bombay Sapphire : 8€
Rhum Angostura 1919 : 9€
Fine De Cognac Hennessy : 9€
Rhum Diplomatico : 9€
Get 27 : 7€
Manzana, Limoncello : 6€
Cognac Hennessy : 9€
Amarretto Disaronno : 9€

Supplément Soft : 2€

SOFT

Badoit Rouge (33cl) : 4€
Coca-cola (33cl) : 4€
Coca-cola Zero (33cl) : 4€
Dr Pepper (33cl) : 4€
Orangina (33cl) : 4€
Nestea Pêche (20cl) : 4€
Schwepes (33cl) : 4€
Limonade (25cl) : 4€

Jus Citron, Ananas, Abricot,
Pomme, tomate, Cranberry
4,5€

Orange,
Pamplemousse Pressé
6€

Smoothie Passion : 7€

HOT & COLD

Café Espresso Bio : 2,5€
Café Décaféiné : 2,5€
Café Crème : 3,5€
Cappuccino : 4€

Thé, Infusion : 3,5€
Hot Chocolat : 4€

Evian (1l) : 5€
Badoit (50cl-1l) : 3,5€ - 5€

COCKTAILS

HARPER'S MOJITO : 10€
Citron vert, rhum Diplomatico, menthe fraîche, sucre de canne, Angostura

CAIPIA : 8€
Citron vert, cachaça ou vodka, sucre de canne

PINA COCO : 8€
Jus d'ananas, rhum blanc, lait de coco, grenadine

HARPER'S BEACH : 10€
Jus d'ananas, vodka, coulis de fruits rouges, jus de cranberry, grenadine, zeste de citron vert

SAPPHIRE : 10€
Purée de fruits exotiques, gin Bombay, schwepes, zeste de citron vert, angostura

DAIQUI : 8€
Purée de fruits rouges ou exotiques, rhum blanc, triple sec

BLOODY MARY : 8€
Jus de tomate, vodka, sel de céleri, tabasco, citron, Worcester

PASSION BUBBLE : 10€
Purée de fruits de la passion, champagne Deutz, liqueur St Germain

NOS VINS

BLANCS

	Verre	50cl	75cl
<i>Côte de Gascogne, Domaine St. Lannes</i>	4,5€	15€	21€
<i>Sauvignon "Pointes d'agrumes"</i>	4,5€	15€	21€
<i>Quincy Chai de Maison Blanche Chenin "Sacre Blanc" J. Mourat</i>	5€	16€	24€
<i>Menetou-Salon Domaine de Loye</i>	6€	19€	28€

ROUGES

<i>La Jasse d'Isnard Merlot</i>	4,5€	15€	21€
<i>Pinot Noir Domaine Antugnac</i>	4,5€	15€	21€
<i>Festivo Cépage Malbec, Argentine</i>	5€	16€	24€
<i>El Grano Carmenera, Chili</i>	5€	16€	24€
<i>Ravenswood, Californie</i>	6€	18€	28€
<i>Fitou J. Bertrand Languedoc</i>	6€	18€	28€
<i>Chateau d'Alix Rouge Pessac-Leognan</i>	7€	22€	38€

ROSÉS

<i>Casa Rossa Ile de Beaute</i>	4,5€	14€	20€
<i>Bargemone Aix en Provence</i>	5€	14€	21€
<i>Chateau Saint-maur Côtes de Provence</i>	-	-	28€

SNACKS

QUESADILLAS : 12€
Galettes de blé, cheddar fondu, salade, guacamole, crème de ciboulette, sauce tomate

CHEDDAR STICK : 9€
Bâtonnets de cheddar pané maison, salade, crème de ciboulette, sauce BBQ

HARPER'S FRENCH FRIES : 9€
Frites de pois chiche maison, Harper's mayo

CROSTINI BREAD : 11€
Tartine de campagne, marmelade d'aubergine, mozzarella fumée maison, oignons frits, salade

CEVICHE DE THON : 9€
Thon rouge, crème de lait de coco, citronnelle, curry thaï, coriandre, graine de sésame, gingembre, oignons rouges, citron vert

CRABY TOAST : 9€
Chair de crabe, Harper's mayo, piment d'Espelette, dès de pomme, ciboulette, céleri, pain campagne