



le Confidence

B A R

Horaires :

Du Mercredi au Dimanche

12h-21h



LES COCKTAILS CLASSIQUES 12 €

Composés par notre équipe

**Moscow Mule, Old Fashioned,
Whisky Sour, Porn Star Martini,
Mojito, Spritz, Dry Martini,
Cosmopolitan, Vieux Carré, Sazerac,**

et d'autres...

LES COCKTAILS SIGNATURES 15 €

Créés en exclusivité par notre Chef Barmaid

Eva

Saké Gekkeikan Premium, Liqueur de Violette, Jus de Poire,
Verjus, Combava

Marcelle

Calvados, Frangelico, Sirop de Chataigne,
Lait d'Amande, Bitter Vanille

Lucienne (+1€)

Champagne Rosé, Crème de Cassis Cambusier, Menthe,
Cordial Sureau-Rose, Gingembre

Yvette

Mezcal, Sirop d'Agave, Blanc d'Oeuf, Piment Oiseau,
Jus d'Ananas, TeaPot Bitter

LE SHOT DE LA MAISON - 5 €

Fruit de la Passion, Rhum Plantation 3 Stars, Citron Vert,
Sirop Pomme Cannelle, Angostura

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées
sont à consommer avec modération.

LES MOCKTAILS SIGNATURE 10€

Créés en exclusivité par notre Chef Barmaid

Denise

Infusion de Citronnelle, Jus de Baobab, Miel de Litchi, Thym

Odett"ox"

Soda Three Cents Pamplemousse, Coriandre, Combava,
Baies de Genièvre, Spiruline

LES BOISSONS FRAÎCHES MAISON 8€

Café Frappé à la vanille

Thé Glacé - Sélection Mariage Frères

L'HAPPY HOUR

17h-20h

COCKTAILS 8 €

Spritz

Aperol, Prosecco, Eau Pétillante, Tranche d'Orange

Moscow Mule

Soda Vodka Fair Quinoa, Sirop de Sucre & Fleur d'Oranger,
Citron Vert, Angostura Bitter, Ginger Beer La French

Gin Tonic

Gin Beefeater, Schweppes Tonic, Tranche de Citron Vert

BIÈRE 5 €

Peroni 33cl

JUS DE FRUITS 5 €

Jus Patrick Font 25cl

Framboise, Pêche de Vigne, Poire, Pomme

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso _____	3€
Double Espresso _____	6€
Cappuccino / Chocolat chaud / Café Latte _____	7€
Thé Mariage Frères _____	7€

Thé sur le Nil, Thé vert Fuji-Yama, Rouge Bourbon, French Breakfast Tea, Blanc et Rose,
Verbena Citrodora, Earl Grey Impérial, Jasmin Mandarin, Mentha Piperita, Marco Polo

EAUX

WATER

Ferrarelle 50 cl _____	5€	Ferrarelle 100 cl _____	8€
Saint-Georges 50 cl _____	5€	Saint-Georges 100 cl _____	8€
Perrier 33 cl _____	5€		

JUS DE FRUITS 7€

FRUIT JUICE

Jus de fruits frais 25 cl

Orange, Pamplemousse, Citron

Jus Patrick Font 25 cl

Pêche de vigne, Pomme, Poire, Tomate Noire de Crimée, Framboise

SOFTS 6€

Coca Cola 33 cl, Coca Zero 33 cl

Limonade Fever Tree 20 cl,

Schweppes Premium Mixer 20 cl,

Ginger Ale 20 cl, Ginger Beer 25 cl,

Three Cents Soda Pamplemousse 20 cl

La Casetta

A Partager

Tarama Nature, Pain de Campagne	8 €
Assiette de Jambon Ibérique de Campo	15 €
Fayet Catalan (<i>Saucisson</i>)	6 €
Sélection de Fromages Affinés de La Ferme D'Alexandre	15 €
Gouda Truffé, Sainte Maure de Touraine, Camembert	

Salade Giulia 12 €

Mozzarella Di Bufala, Tomates Confites, Roquette,
Prosciutto Di Parma, Pignons de Pin, Basilic

Salade Bianca 14 €

Avocat, Oeuf Poché, Pois-Chiches, Tomates Confites,
Concombre, Mâche, Poivrons Jaunes Marinés, Ciboulette

Pizza

(sur place ou à emporter à partir de 17h)

Carlotta <i>Tomate, Mozzarella, Basilic</i>	10 €
Alba <i>Tartufo, Mozzarella, Champignons de Paris, Roquette</i>	14 €
Alberto <i>Tomate, Mozzarella, Parmigiano, Prosciutto Di Parma, Roquette</i>	12 €

Côté Sucré

Tiramisu	7 €
Glace Pozzetto, selon nos 3 sélections du moment	-
<i>1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 9€ (avec ou sans chantilly)</i>	
Part de cake Yann Couvreur (Sélection du Moment)	7 €

La Formule de la Casetta

18h-22h

20 €

1 Boisson

Cocktail Spritz/Moscow Mule ou 1 Verre de vin ou 1 Jus de Fruit
(ou Cocktail à la Carte +5€)

+

1 Pizza ou 1 Salade

(Pizza Alba et Salade Bianca +2€)

+

1 part de Cake Yann Couvreur ou 1 part de Tiramisu
(ou Coupe Glacée Pozzetto +3€)

TEA TIME

Du Mercredi au Dimanche (15h-18h)

Jus de Fruit au Choix

(Orange, Pamplemousse, Poire, Framboise, Pêche de Vigne)

ou

Boisson Chaude au Choix

(Thé Mariage Frères, Capuccino, Crème, Double Espresso,
Chocolat)

& Sa ...

Coupe Glacée Pozzetto, _____ 12 €
selon nos 3 sélections du moment

ou

Part de Cake Yann Couvreur _____ 10 €

ou

Part de Tiramisu _____ 10 €

CARTE DES VINS

12 CL

75 CL

VINS BLANCS

Maison Blanche Quincy 2018 AOP Sauvignon Blanc	5€	25€
La Chevalière - Domaine Laroche Pays d'OC 2018 Chardonnay	7€	40€
Alphone Mellot Sancerre 2018 AOP Sauvignon Blanc		60€

VINS ROUGES

Château des Tours Brouilly 2018 AOP Gamay	6€	35€
Domaine Faiveley Mercurey "Les Villeranges" 2018 AOP Pinot Noir	8€	50€
Château Tour de Mons Margaux 2013 AOP - Cru Bourgeois Merlot - Cabernet Sauvignon		65€

VIN ROSÉ

Sainte Marie - BIO Côtes de Provence 2018 AOP	5€	25€
--	----	-----

BIÈRES ET CIDRE

Peroni, 33 cl _____	6€
Lagunitas India Pale Ale, 35,5cl _____	7€
La Parisienne Bière Blanche 33cl _____	7€
Cidre Brut Small Batch Sassy 33cl _____	6€

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Laurent Perrier Brut "La Cuvée" _____	10€	60€
Ruinart Brut "R" de Ruinart _____	16€	100€
Perrier-Jouët Blason Rosé _____		120€
Ruinart Blanc de Blancs _____		150€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées
sont à consommer avec modération.

WHISKIES

Whisky Français

Bellevoys Noir Triple Malt _____ 15€

Scotch

Glen Garioch Founder's Reserve 12 ans _____ 11€

Port Charlotte Scottish Barley _____ 16€

Lagavulin 16 ans _____ 12€

Laphroaig 10 ans _____ 10€

Bourbon & Rye

Bulleit Rye _____ 10€

Blanton's Original _____ 12€

Rittenhouse Rye 100 Proof _____ 11€

Japonais

Nikka Coffey Grain _____ 11€

Yoichi Non Age of 43% _____ 18€

Irlandais

Method & Madness Single Pot Still 46% _____ 18€

RHUM & CACHAÇA

Cachaça Yaguara _____ 10€

Mount Gay Black Barrel _____ 10€

Diplomatico Reserva Exclusiva _____ 12€

Clairin 2017 Le Rocher _____ 11€

New Grove Double Cask Merisier _____ 16€

Zacapa Edicion Negra Hors d'Âge _____ 15€

Tous nos spiritueux sont servis en dose de 5 cl (supp. soda +2€)

VODKA

Fair Quinoa	9€
Belvedere	11€
Grey Goose	12€

GIN

Citadelle	11€
The Botanist	11€
Isle of Harris	14€
Tanqueray N° 10	12€
Monkey 47	15€
Ransom Old Tom	14€
Roku Gin - Japon	12€

TEQUILA

Calle 23 Blanco	10€
Don Julio Blanco	12€
Don Fulano Reposado	15€
Ocho Anejo	16€

MEZCAL

Mezcal Union	10€
Rey Campero Tobala	30€
Rey Campero Tepextate	20€
Koch Coyote	20€

Tous nos spiritueux sont servis en dose de 5 cl (supp. soda +2€)

COGNAC

Pierre Ferrand 1840 Original Formula _____	12€
Bourgoin 1998 Brut de fût _____	30€

CALVADOS

Boulard Grand Solage _____	9€
Christian Drouin Hors d'Âge _____	19€

EAUX - DE - VIE

Aquavit Linie Double Cask Madeira _____	10€
Pisco Waquar _____	10€
Grappa Bianca Nardini _____	10€
Limoncello _____	8€

Tous nos spiritueux sont servis en dose de 5 cl (supp. soda +2€)

APÉRITIFS & LIQUEURS

Pastis Henri Bardouin, 3 cl
_____ 6€

Campari, 5 cl
Aperol, 5 cl
Vermouth Carpano Antica Formula, 8 cl
Vermouth Royal La Quintynie Blanc, 8 cl
Lillet Blanc, 8 cl
Sherry Amontillado Lustau, 8 cl
Sherry Pedro Ximenez Lustau, 8 cl
Suze, 5 cl
Gekkeikan, Taru Saké Premium 5 cl
Cointreau, 5 cl
Amaretto Disaronno, 5 cl
Liqueur de Café Fair, 5 cl
Liqueur de Mastika Skinos, 5 cl
Pimm's, 8 cl
_____ 8€

Chartreuse Jaune, 5 cl
Chartreuse verte, 5 cl
Porto Graham's fine white ou fine tawny, 8 cl
Absinthe Pernod, 3 cl
Saint Germain, 4 cl
_____ 10€

(supp. soda +2€)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées
sont à consommer avec modération.