

# LES signatures DU GROOM

12.5€

## GROOM LIBRE

Rhum Planteray Dark • Eau de vie de saison Lehmann • Fever Tree ginger ale • Bitters

## VOODOO

Vodka • Paragon baie de Rue • Fleur de sureau • Thé fruits rouges

## PINKY GIN

Romeo's gin X • Lillet rosé • Liqueur de pamplemousse • Tonic Fever Tree Mediterranean

## EL PALOMATÉ

Tequila • Citron vert • Paragon Palo Santo • Mix de sel • El Tony Maté

## EASY MIXTE 8€

30&40 Double Jus + Tonic  
Fever Tree Mediterranean

Dolin Chambéryzette +  
Tonic Fever Tree framboise  
rhubarbe

Suze + Tonic Fever Tree

Select + Soda pêche,  
abricot, romarin

Classiques Cocktails  
(150 recettes) • 12€ à 14€

Sélection de Gin & Tonic  
• 12€ à 15€

Shot • 5€

# BIÈRES

	Demi	Pinte
Blonde, Pils	3.5€	6.5€
Blanche	4€	7.50€
IPA	4.50€	8.50€

picon + 0,50€

Sélection de canettes 33cl (neipa, sour)  
Brasserie Sainte Cru

6€

Bières sans alcool 33cl  
BBP delta ipa

6€

## SOFTS

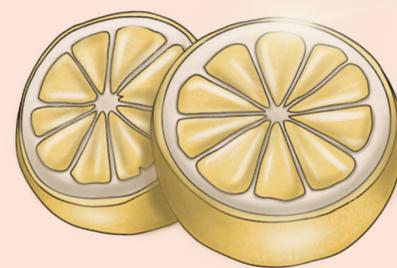
Fever Tree selection 20cl — 5€  
Tonic, Ginger ale, Ginger beer,  
Rhubarbe framboise,  
Pamplemousse

Tensai Tea 33cl — 5€

Perrier 33cl — 3.50€

Jus de fruit Marcel bio 25cl — 5€  
Tomate, Pomme, Ananas

El Tony Maté 33cl — 5€



# Vins

Vins au verre 12cl  
Blanc, Rouge, Rosé — 6€

Vins pétillants

Champagne Joseph Perrier

La coupe 12cl — 13€

La bouteille 75cl — 72€

Prosecco / Frizzante 12cl — 6€

# Food!

Assiette de charcuterie ..... 11€

Planche végétarienne ..... 23€  
Fromages + tartinades  
+ pickles de légumes

Burrata ..... 10€

Tartinade de saison ..... 7€

Planche mixte ..... 25€

GROOM

