



**guru**

Bar | Restaurant | Club

## CARTE DES BOISSONS

Tous les prix sont TTC, service inclus

### HAPPY HOUR

15H  
20H

8,5€ 5€  
**APÉROL SPRITZ**

8,5€ 5€  
**MOJITO**

8,5€ 5€  
**COCKTAIL & MOCKTAILS  
DU MOMENT**

7,5€ 5€  
**BIÈRES**  
*Blonde, blanche*

5.80 5€  
**VIN BLANC**  
*Viognier IGP Pays d'Oc 2022*

5.80 5€  
**VIN ROUGE**  
*Montfrin la Tour 2022  
Bio Vegan*

5,9 5€  
**ROSÉ**  
*Gris blanc 2022  
Grenache*

### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Pelforth	3,5€	6,5€
Desperados	4,5€	8€
Galia blanche	4,5€	8€
Affligem blonde	4,5€	8€
Lagunitas IPA	5€	9€
kriek mort subite	4,5€	8€
Galia blonde Coq d'habitude	4€	7,5€

### SOFTS

Coca / Coca zéro	4€
Schweppes tonic	
Ice tea maison	4,8€
Red Bull	6€
Jus de fruits	4€
(pomme, cranberry, orange, ananas ...)	

### BOISSONS CHAUDE

Espresso / Allongé	2,5€
Noisette	2,6€
Décaféiné	2,5€
Double / Americano	4€
Café crème	4,5€
Chocolat Chaud	4,5€
Cappuccino	5,5€
Thé / Infusion	4,5€

### EAUX

Perrier - 33cl	4€
San pellegrino - 50cl	4.5€
San pellegrino - 1L	7.5€
Evian - 50cl	4€
Evian - 1L	7€

# NOS VINS

## LES BLANCS



12cl



50cl



bouteille

### LAROCHE – LA CHEVALIÈRE – 2022 BIO

Chardonnay IGP Pays d'Oc

*Un nez de fleurs blanches, de pâtisserie, sur une bouche pleine et ronde.*

5,8€ 22€ 30€

### VIIGNIER IGP PAYS D'OC - LE VERSANT 2022

Vegan

*Nez intense de pêche, d'abricot, de fleur d'oranger. Frais à l'attaque, puis souple et plein en bouche.*

5€ 19.5€ 27.3€

### ELIXIR DE JOÿ - 2022

Moelleux - Cotes de gascogne

*Moelleux et tonique, beaucoup de fraîcheur, nez d'agrumes et de fruits exotiques. Cépage Gros Manseng.*

5.9€ 22.4€ 31.4€

### DOMAINE À DEUX - 2022

Touraine sauvignon AOC

*Bien sec, très frais, au nez explosif de buis et de citron vert*

4.9€ 18.7€ 26.2€

### LE CHENINPOSTEUR - 2022

Anjou blanc AOC - BIO

*Nez floral d'acacia, bouche souple, ronde, à la fois tendre et fraîche.*

4.9€ 18.7€ 26.2€

### GYOTAKU CH. MITTNACHT - TERRES D'ETOILES - 2022

Alsace AOC - Bio

*Intense, floral, beurré, mirabelle, ample et plein en bouche. Assemblage de Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Muscat et Pinot Blanc*

8.9€ 33€ 46€

### DOMAINE DE L'ALOUETTE 2022

Chablis AOC - (En conversion bio)

*Floral et minéral, notes d'amandes et de noisettes fraîches.*

11€ 40€ 55€

### KUEHN GEWURZTRAMINER - 2018

Alsace Vendanges Tardives - AOC

*Ample, intense et moelleux, fruits exotiques, eau de rose et abricot sec.*

53€

## LES ROSÉS



12cl

50cl

bouteille

### M DE MINUTY - 2022 - GRENACHE, CINSULT, SYRAH

Côtes de provence

*Fruité, nez très intense aux arômes d'orange et de groseille*

9€ 34€ 48€

### GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC 2022 - GRENACHE

IGP Côtes du roussillon

*Belle robe rose pâle et sa fraîcheur en bouche, révèle des notes fruitées et florales*

5,8€ 21,5€ 30€

## LES ROUGES



12cl

50cl

bouteille

### MONTFRIN LA TOUR - 2022

IGP Coteaux du Pont du Gard - bio vegan

*Juteux, plein et charnu, fruits rouges, garrigue. 60% Syrah, 30% Grenache et 10% cabernet sauvignon.*

5€ 20€ 28€

### COLLINES RHODANIENNES -

Syrah IGP - Vins de Vienne

*Des fruits rouges, une note lardée et une belle buvabilité. Par P. Gaillard, F.Villard et Y. Cuilleron*

6.5€ 24.7€ 34.5€

### CARMENÈRE EL GRANO 2021

Chili

*Plein, rond et velouté, nez intense de fumée, liqueur de cassis et fruits noirs.*

5.2€ 19.8€ 27.7€

### LES GRÈS DE GAYANNE 2022

Côtes du Rhône AOC - bio

*Nez intense de fruits rouges frais. Très légèrement perlant à l'attaque, bouche charnue, fraîche et fruitée.*

5.6€ 21.3€ 29.9€

### CHÂTEAU FOUQUET 2020

Saumur AOC- bio vegan

*De la framboise, une bouche charnue et des tanins frais.*

7.3€ 27.7€ 38.8€

### MISE À NU - 2020

Cahors AOC - Malbec sans sulfites ajoutés

*Souple, croquant et dynamique, fruits rouges, fumée, âtre froid, violette.*

7.8€ 29.7€ 41.6€

### CHÂTEAU LANCYRE CLOS DES COMBES - 2021

Pic Saint-Loup AOP

*Élégant, soyeux et éclatant, nez de framboise, garrigue, laurier. Syrah Grenache à parts égales.*

8€ 30€ 42€

### DOMAINE BILLARD - 2022

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP

*Nez de baies rouges, groseilles et cassis frais. Bouche légère et acidulée.*

12€ 45.5€ 63.7€

### CH. LA NERTHE ROUGE - 2019

Châteauneuf du Pape AOC

*Ample, dense, aux tanins enrobés, fruits noirs, laurier, thym, réglisse. 33% grenache noir, 35% syrah, 31% mourvèdre, 1% divers*

106€

# CARTES DES SPRITZ



<b>SPRITZ CLASSIQUE</b>	<i>Aperol, eau pétillante, prosecco</i>	8,5€
<b>SPRITZ PARISIEN</b>	<i>Fleur de sureau, tonic, prosecco</i>	10€
<b>APPLE SPRITZ</b>	<i>Pomme, prosecco, cointreau, orange</i>	9€
<b>GRAPEFRUIT SPRITZ</b>	<i>Aperol, jus de pamplemousse, prosecco</i>	10,50€
<b>SPRITZ LIMONCELLO</b>	<i>Limoncello, sucre de canne, eau pétillante, prosecco</i>	12€
<b>PASSION SPRITZ</b>	<i>fruit de la passion, Aperol, prosecco</i>	11€
<b>ROYAL SPRITZ</b>	<i>Aperitivo ramazotti, champagne, eau pétillante</i>	13,5€

# CARTES DES GINS



Composez votre cocktail au Gin !  
Choisissez votre Gin, accompagnez-le de nos infusions maison et de notre sélection de tonic !

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	<i>Ecosse</i>	10€
<b>GIN HENDRICKS</b>	<i>Ecosse</i>	+2€
<b>GIN TANQUERAY</b>	<i>Anglais</i>	+1€
<b>CITADELLE</b>	<i>Français</i>	+2€
<b>JUNE BY G'VINE - POIRE</b>	<i>Français</i>	+3€
<b>GIN AKORI - CHERRY BLOSSOM</b>	<i>Espagnol</i>	+3€
<b>GIN ETSU</b>	<i>Méditerranée</i>	+3€
<b>GIN MARE</b>	<i>Méditerranée</i>	+2
<b>GIN KI NO BI</b>	<i>Japon</i>	+2



# INFUSIONS

- POMME X THYM
- GINGEMBRE X FRAISE
- CONCOMBRE X CITRON VERT
- HIBISCUS X ORANGE



# TONICS

BASIC, OU ...

<b>LA FRENCH TONIC</b>	0€
<b>SCHWEPPES - GINGER BEER &amp; CHILI</b>	+ 2€
<b>SCHWEPPES - TONIC HIBISCUS</b>	+ 2€
<b>FEVER-TREE</b>	+ 2€

Tous les prix sont TTC, service inclus



# COCKTAILS



## BÉLIER 12€

Vodka, sirop cerise, citron, feuille de basilic

## 12€ LION

Crème de pêche au thym, liqueur vanille citron vert, prosecco



## SAGITTAIRE 11€

Tequila, Vedrenne liqueur de poire, sirop de gingembre, citron vert, eau gazeuse

## 12€ TAUREAU

Vodka infusée pistache, Amaretto mousse de matcha, oeuf



## VIERGE 11€

Sailor jerry, Frangelico, citron vert, ginger beer

## 11€ CAPRICORNE

Whiskey Jim Beam, miel, bitter orange, citron vert



## PISCES 11€

Cognac, châtaigne, sirop d'érable

## 12€ SCORPION

Gin infusé poire & cardamome, pomme, citron vert, prosecco



# MOCKTAILS

également disponible dans leur version alcoolisée



## CANCER 9€

Sirop matcha vert maison, ginger beer

## 9€ GÉMEAUX

Bissap au piment, citron vert



## BALANCE 9€

Cold brew, sirop de piment, cacao, vanille

## 9€ VERSEAU

Kiwi, wasabi, cannelle, pomme

