



VINS & BULLES

Kombucha feuilles de Cassissier 33cl "Archipel" - 6€

Hard Seltzer 33cl "Fefe" - 8€

Bière bouteille 33cl "Deck & Donohue" - 9€

Hydromel extra brut "Bulles de Ruche"

Au verre 12cl - 9€

Bouteille 75cl - 45€

Saké "Wakaze"

The Classic : Au verre 12cl - 9€

Bouteille 75cl - 45€

Barrel - Pinot noir : Au verre 12cl - 12€

Bouteille 75cl - 75€

Umeshu : Au verre 12cl - 12€

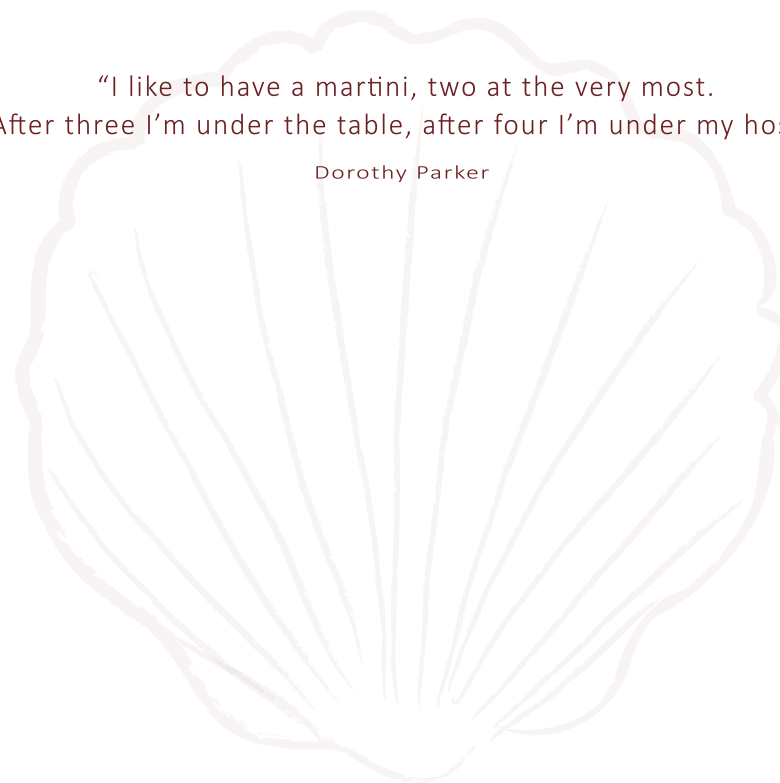
Bouteille 75cl - 75€

Demandez la carte de notre sommelier

THE S H E L L cocktail club

"I like to have a martini, two at the very most.
After three I'm under the table, after four I'm under my host."

Dorothy Parker





NO SHELL

(sans alcool)

BEE'S SIP

Orange acidulée, miel & géranium - 10€

PANDAN CE TEMPS...

Plante tropicale Pandan, verjus & soda mastiha - 10€

COCO FRAPPÉ

Eau de coco, cold brew, verjus & menthe - 10€

NICE TEA

Kombucha feuilles de clémentine,
Earl Grey & combawa - 10€



ONE SHELL

(volume d'alcool modéré)

EAU DE FRUIT

Mezcal Vida Del Maguey, pastèque, citron vert,
tomate, piment & aneth - 15€

GREEN POINT

Pastis Henri Bardouin, citron jaune,
concombre & menthe - 14€

SILENT SPRING

Blanche d'Armagnac bio Vital, pollen,
verjus & champagne - 14€

IMPÉRIAL PEACH

Saké Wakaze, Rinquinquin pêche,
thé au jasmin & fleur de sureau - 15€



TWO SHELLS

(volume d'alcool classique)

COSMO DE PROVENCE

Vodka Fair, Aperol, Skinos,
citron vert & herbes de Provence - 16€

MIDDLE EAST

Rhum Havana club 3 ans, Hampden Rum Fire,
melon vert, pistache & fleur d'oranger - 16€

CUEILLETTE URBAINE

Gin Plymouth, fraises fermentées,
basilic & poivre blanc - 16€

DE NOTRE POTAGER

Création originale autour d'ingrédients cueillis dans
notre potager terrasse - 16€

FOOD

Bruschetta, vignarola et lard de colonnata - 8€

Jambon de Parme, 24 mois - 11€

Fromage Italien, Taleggio - 9€

Gravelax de truite, lait ribot et radis - 12€

Arancini cacio e pepe - 11€

Chips 40g - 3€

Olives de Sicile - 4€

