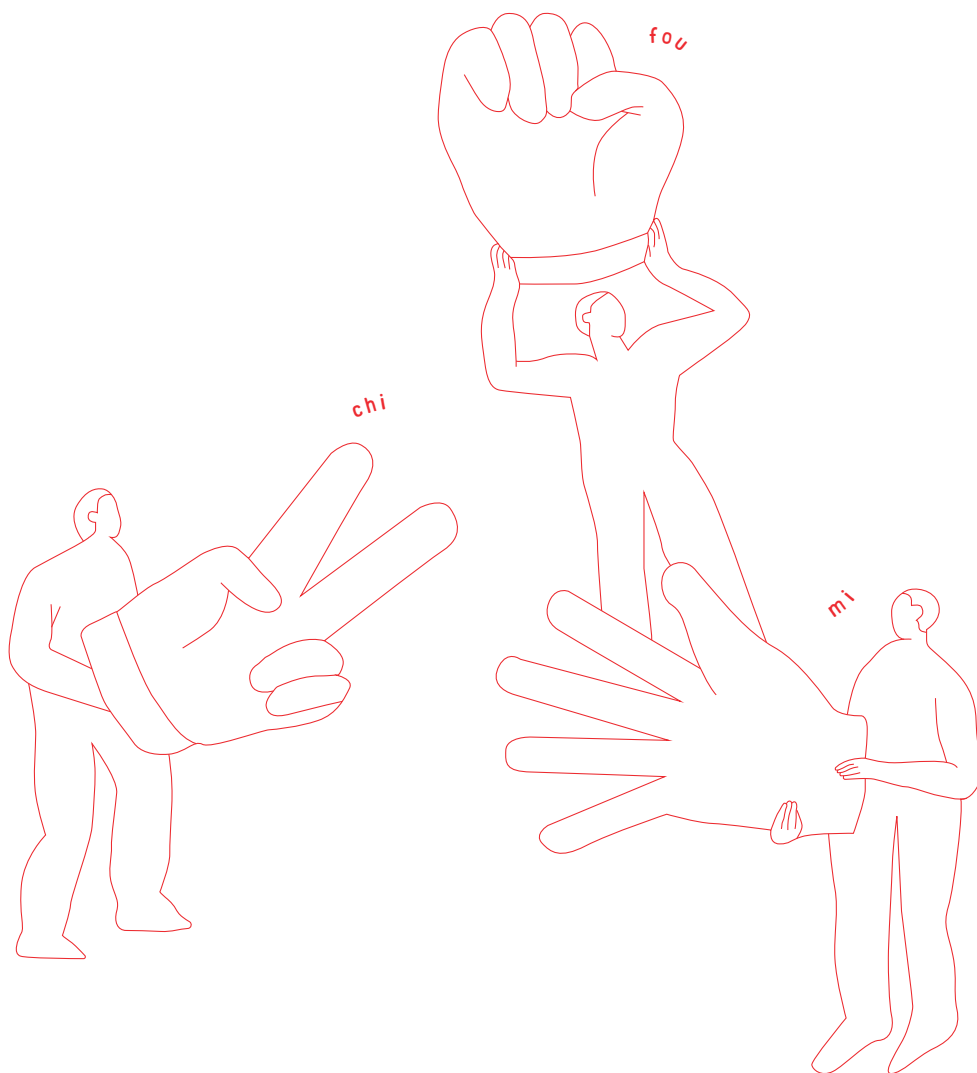
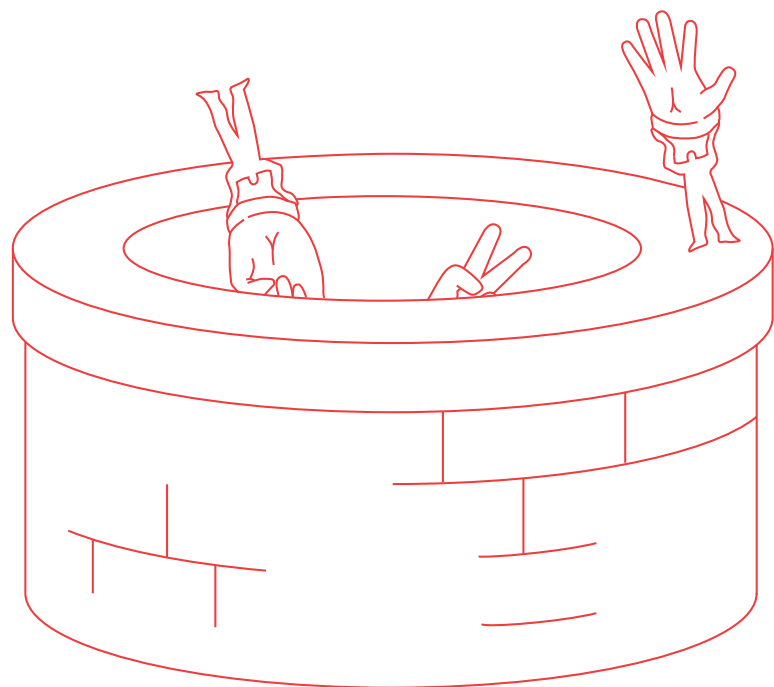


# CHIFOUMI

CARTE DES BOISSONS





## FORMULE DU PUIITS

À PARTIR DE 15:00 / ET LE WEEKEND DE 12:00 À 22:00

LE FUET .....	5
LE FROMAGE, CONFITURE .....	8
LE TARTINABLE DU MOMENT.....	6

À PARTIR DE 18:00 / ET LE WEEKEND DE 12:00 À 22:00

LA FRITE, SAUCE MAISON .....	5
------------------------------	---

## VINS AU VERRE <sup>12,5cl</sup>

### BLANCS

ENTRE-DEUX-MERS, Chateau de Crain, 2025 .....	5
COTES-DU-RHONE, André Brunel, Bécassone, 2024 .....	6,5
BOURGOGNE, Emmanuel Fellet, Chardonnay, 2024, BIO .....	8

### ROSÉS

TERRES-DU-MIDI, Marie-Antoinette .....	5
COTE-DE-PROVENCE, Odysée, Jean et Mathieu Compeyrot, 2025 .....	7

### ROUGES

COTES-DU-RHONE, André Brunel, Est-Ouest 2018 .....	5
COTE-DE-CASTILLON, Odysée, Cote de Bordeaux, 2018 .....	6,5
CTX BOURGUIGNON, J-P Dupperoy Pinot & Gamay, Les Deux Complices, 2024 ....	8

### BULLES

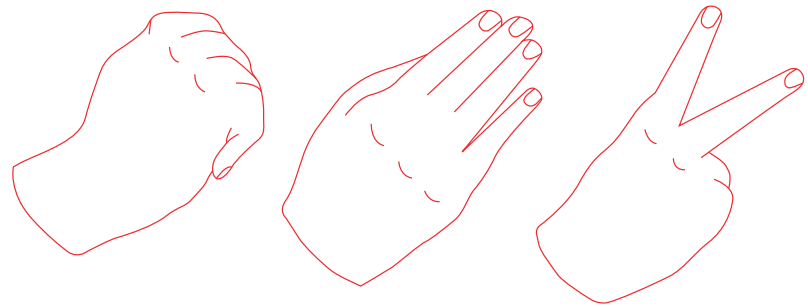
PROSECCO, Giola, Extra Dry .....	6,5
----------------------------------	-----

## SOFTS

COCA .....	4,2
COCA ZÉRO .....	4,2
LIMONADE ARTISANALE BIO .....	4,5
DIABOLO : fraise, menthe, peche, citron, orgeat, violette .....	4,7
SIROP MONIN À L'EAU .....	2,5
GINGER BEER .....	5,4
SCHWEPES TONIC .....	4,2
OGEU 33cl / IL .....	3,9 / 5,5
OGEU PÉTILLANTE 33cl / IL .....	4,2 / 6

## BOISSONS FRAICHES MAISON

CITRONNADE : Citron pressé, limonade, eau pétillante, menthe fraiche .....	4,9
THÉ GLACÉ .....	4,9
CAFÉ GLACÉ .....	4,7
LATTE GLACÉ .....	4,9
CHOCOLAT GLACÉ .....	5,9
ORANGE / CITRON PRESSÉ .....	5,4
DUO PRESSÉ : ORANGE, CITRON .....	5,9



## JUS MAISON

LE JASPER - POIRE, BETTERAVE, MURE, BASILIC .....	8
LE SALENTO - POMME, CONCOMBRE, KIWI, MENTHE .....	8

## JUS DE FRUITS ARTISANAUX MENEUX<sup>25cl</sup>

POMME .....	5,5
ABRICOT .....	5,5
TOMATE .....	5,5
FRAISE/FRAMBOISE.....	5,7

## BIÈRES PRESSION

SAINT-OMER, BLONDE 25cl / 50cl .....	3,8 / 7
EFFET PAPILLON, IPA 25cl / 50cl .....	4,5 / 8,5
SUPP. PICON .....	0,5

## BIÈRE ET CIDRE BOUTEILLE

CIDRE, FILS DE POMME 33cl .....	6,5
BIÈRE BLANCHE, MIRA 33cl .....	6,5
BIÈRE SANS ALCOOL, HEINEKEN 0,0 33cl .....	5,5

## SPRITZ

APEROL SPRITZ .....	9
CAMPARI SPRITZ .....	9
LIMONCELLO SPRITZ.....	9
HUGO SPRITZ.....	11
LILLET SPRITZ.....	11

## COCKTAILS

GIN TONIC .....	10
NEGRONI.....	10
NEGRONI MEZCAL.....	11
MOJITO.....	9
TI'PUNCH .....	8
ESPRESSO MARTINI.....	10
MULES .....	9
CAIPIRINHA/CAIPIROSKA.....	9
BASIL SMASH .....	10

## MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ .....	7
VIRGIN MOJITO .....	7
L'ALTA : Jus d'abricot, purée de peche, sirop de vanille, menthe, perrier ..	8

## APÉRITIFS

RICARD 2cl .....	2,9
KIR CASSIS, PECHE .....	5,5
KIR ROYAL .....	9
MARTINI ROUGE .....	4,5
CAMPARI 6cl.....	7
LILLET BLANC 6cl.....	6

## LIQUEURS<sub>5cl</sub>

MENTHE LA BIENHEUREUSE .....	6
LIMONCELLO CHERRY ROCHER, Italie.....	6
VERVEINE MEUNIER .....	6,5
CRÈME MARZADRO, Italie : Limoncino, Noisette, Pistache, Fraise .....	7

## DIGESTIFS<sub>4cl</sub>

RHUM ROBLE Venezuela .....	11
RHUM SAMAROLI Jamaica .....	16
RHUM SAMAROLI Trinidad .....	19
CALVADOS AVALLEN .....	9
ARMAGNAC DARROZE 12 ANS.....	9
ARMAGNAC DARROZE 20 ANS .....	12
ARMAGNAC DARROZE 40 ANS .....	16
WHISKY KUJIRA, Okinawa, Japon.....	15
TEQUILA CAZCABEL BLANCO, Mexique .....	9
MEZCAL AMORES, Mexique .....	10

## NOS BLANCS

### BORDEAUX / SUD-OUEST

ENTRE-DEUX-MERS, Chateau de Crain, 2025 .....	24
COTES-DE-GASCOGNE, L'Orée de la Chenaie, Gros Manseng .....	24
GRAVES, Chateaux Grand Bos, 2022, Bio .....	37
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Chateaux Jean Faux "Les Pins", 2021, Biodivin .....	39

### BOURGOGNE

BOURGOGNE, Emmanuel Felot, Chardonnay, 2024, Bio .....	39
MACON-FUISSÉ, Pierre Vessigaud, Haut de Fuissé, 2024, Bio .....	42
SANCERRE, Corty, Intro, Vignoble Moreux, 2025 .....	42
POUILLY-FUISSÉ, S.Giroux, Raidillons, 2023 .....	50

### COTE DU RHONE

COTES-DU-RHONE, André Brunel, Bécassone, 2024 .....	33
---	----

### LOIRE

MONTLOUIS-SUR-LOIRE, Grange Tiphaine, Epinays, 2023, Biodynamie.....	47
---	----

### MÉDITERRANÉE

COTES-CATALANES, Roc des Anges, Llum, 2023, Bio .....	48
---	----

## NOS ROSÉS

### PROVENCE

TERRES-DU-MIDI, Marie-Antoinette .....	24
COTE-DE-PROVENCE, Odysée, Jean et Mathieu Compeyrot, 2025 .....	38

## NOS ROUGES

### BORDEAUX / SUD-OUEST

COTE-DE-CASTILLON, Odysée, Cote de Bordeaux, 2018 .....	33
GRAVES, Chateaux Grand Bos, 2020, Bio .....	39
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Chateau Jean Faux, Les Sources Bio, 2022, Biodivin .....	42
POMEROL, Chateau de Sales, 2019 .....	69

### COTE DU RHONE

COTES-DU-RHONE, André Brunel, Est-Ouest, 2024 .....	24
COLLINES RHODANIENNES, Gilles Robin, Syralouette, 2023, Bio .....	39
CROZES-HERMITAGE, Domaine Pardon et Fils, Les Marinets, 2023 .....	45

### BOURGOGNE

CTX BOURGUIGNON, J-P Dupperey Pinot & Gamay, Les Deux Complices, 2024 ..	39
HAUTES-COTES DE BEAUNE, Guérin, 2023.....	42

### LANGUEDOC

ST-GUILHEM-LE-DÉSERT, La Vigne de Madame, Domaine de Perrière, 2025 ...	32
PIC-SAINT-LOUP, Le Loup, Domaine de Perrière, 2023 .....	39

### MÉDITERRANÉE

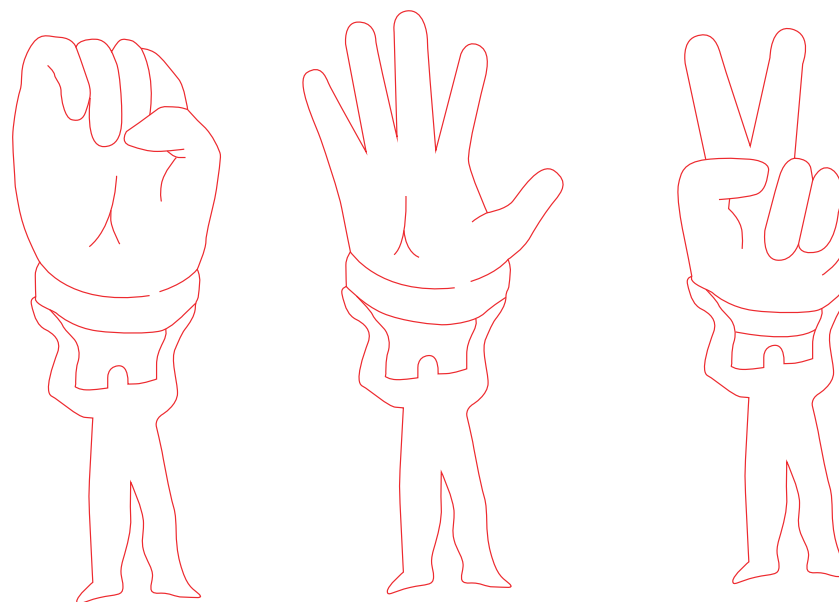
COTES-CATALANES, Roc des Anges, Segna de Cor, 2023, Bio .....	42
---	----

## NOS BULLES

PROSECCO, Giola, Extra Dry .....	33
CHAMPAGNE, Éric Legrand, Brut réserve .....	68

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO .....	2
DOUBLE ESPRESSO .....	3,7
CAFÉ ALLONGÉ .....	2
DÉCA .....	2
DÉCA ALLONGÉ.....	2
RISTRETTO .....	2
NOISETTE .....	2,2
CAFÉ CRÈME.....	4
CAPPUCCINO .....	4,5
CHOCOLAT CHAUD .....	4,3
LAIT FROID / CHAUD .....	3
THÉ : Vert sencha, Noir darjeeling, Vert menthe.....	4
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS.....	4,9
SUPP. CHANTILLY .....	0,5





N°57 . PLACE  
DES CAPUCINS

**CHIFOUMI**

BISTROT  
DU  
MARCHÉ