

PLEY
GROUND

RESTAURANT COCKTAIL BAR



ENTRÉES / À PARTAGER

Jambon Belotta Señorío de Montanera (50g)	28
Olives & Parmesan	11
Trio de Mezze (Houmous, Baba Ganoush, Labneh)	24
Solo de Mezze (Houmous ou Baba Ganoush ou Labneh)	9
Sardines La Brujula, Galice Espagne	18
Radis et Crème de Roquefort	9
Planche de Charcuterie	22
Planche de Fromage	19

PLATS

Salade végétarienne Thaï (vermicelle de riz, concombre, tomate, coriandre, carotte, oignons rouges, noix de cajou) ●	16
Spaghetti Cacio & Pepe ●	14
Belle burrata, jambon Serrano et tomates anciennes ●	15
Pavé de Saumon et Légumes de saison cuit en feuilles de bananier,	
Riz Basmati ●	22
Pizza Margarita	18
Pizza Peperonni	19
Pizza Blanche 4 Fromages	20

DESSERTS

Fondant au chocolat	11
Fruits Givré	9
Assiette de fruits frais de saison	8

● Disponibles jusqu'à 22h30

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	<u>15 cl</u>	<u>75 cl</u>
Deutz Brut Classic	18	120
Deutz Brut Rosé		160

LES VINS BLANCS

Sauvignon X Semillon, Micro Winerie — <i>Zephyr Blanc 2022</i>	10	48
Vouvray, Pointe de Silex — <i>François Xavier Barc 2021</i>	9	38
Chenin, Micro Winerie — <i>Monolithe Blanc 2022</i>	14	65
Beaujolais Blanc — <i>G. Descombes 2021</i>	11	55

LES VINS ROUGES

Cabernet Franc, Micro Winerie Imagine — <i>2021</i>	14	65
Côtes du Roussillon, Les Sorcières — <i>Clos des fées 2021</i>	10	48
Beaujolais, Cuvée Kéké — <i>K. Descombes 2021</i>	9	38
Malbec X Merlot, Micro Winerie — <i>Grenade 2022</i>	11	55

LES VINS ROSÉS

Château de Pampelonne, Côtes de Provence — <i>2021</i>	8	38
Château de Pampelonne Légende, Côtes de Provence — <i>2021</i>	12	58
Atomic Caaaaaaat, Malbec X Tannat — <i>2021</i>		48

BIÈRES

Cidre Sassy (Brut, Rosé ou Poire) <i>33cl</i>	10
Volcelest Blonde, pression <i>50cl</i>	10
Volcelest Blonde, pression <i>25cl</i>	6
Volcelest en bouteille <i>33cl</i>	8

SOFT

JANE CBD Gingembre et Jasmin iced green tea 25cl	10
JANE CBD Pêche romarin black tea 25cl	10
PANAMA KO Hibiscus et pomme 25cl	9
KOMBUCHA Hibiscus et chai 37,5cl	9
KOMBUCHA Mangue et vanille 37,5cl	9
Suze tonic 0% 25cl	8
Coca Cola 33cl	6
Coca Cola Zéro 33cl	6
Sprite 33cl	6
Jus de fruit Emile Vergeois 25cl (pomme, ananas, abricot)	8
Jus pressé 25cl	10
Fever Tree Ginger Beer 20cl	8
London Essence 20cl (Orange sanguine et fleurs de sureau, tonic, ananas Rôti, pêche blanche, Ginger Ale)	8

EAU

Perrier 33cl	5
Evian 33cl	4
Evian 50cl	6
Evian 75cl	8
Badoit 50cl	6
Badoit 75cl	8
<i>Sirop : + 1.50€</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.5
Noisette	4
Décaféiné	3.5
Café Allongé	4
Double expresso	6
Cappuccino	8
Latte	8
Thés & infusions	6
Chocolat chaud	6

COCKTAILS

NOS COCKTAILS SIGNATURE

FAIRE LE KIWI — 14€

Gin Botanist, sirop de kiwi jaune, citron vert, kiwi vert

RAMENER SA FRAMBOISE — 14€

Rhum, lait de soja, citron jaune, purée de framboise, liqueur de framboise

CROQUER LA POMME — 15€

Calvados Fine Pale, Ginger Ale, menthe, sucre de canne, citron vert)

C'EST DE LA RHUBARBE — 15€

Gin Bottanist, sirop de rhubarbe et thym, Prosecco Rosé

AVOIR LA CERISE — 14€

Luxardo Maraschino, Laphroaig, Bitter cerise citron jaune, blanc d'œuf, sirop de sucre

SLUSHY DU MOMENT — 15€

Cocktail Glacé façon Granité avec Romeo's Gin

PARTIR EN FUMÉE — 16€

Mezcal Del Maguey, sirop de jalapeno, mangue, citron vert

CULTIVER SON JARDIN — 16€

Italicus, Gin Botanist, sirop d'orgeat, citron vert, Noilly Prat, basilic

COCKTAILS SANS ALCOOL — 10€

LA VIBE

Martini Vibrante 0%, sirop de pastèque, Tonic orange sanguine et fleurs de sureau, feuille de sauge

LA FAME

Martini Floreal 0%, Sirop d'orgeat, citron vert, ginger beer

RHUBARBINO

Nolow, cranberry, sirop de rhubarbe et romarin, eau gazeuse

COCOLOCO

Crème de coco, purée de framboise, ananas

COCKTAILS CLASSIQUES — 15€

NEGRONI

Romeo's Gin, Martini Rubino, Campari

BLOODY MARY

Pure Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sel de céleri, sauce Worcester

FRENCH SPRITZ

Saint Germain, Prosecco

OLD FASHIONED

Whisky Bulleit Bourbon, angostura, sucre

MOSCOW MULE

Pure Vodka, jus de citron vert, ginger beer, angostura

MARGARITA

Tequila Calle 23, Cointreau, jus de citron vert

SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante

COSMOPOLITAIN

Pure Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries

GIN & TONIC

Romeos Gin, London essence Tonic

SPIRITUEUX

SCOTCH *5cl*

Lagavulin 16 ans	18
Laphroaig	14
Bowmore 15 ans	18
Glenmorangie 10 ans	15
Monkey shoulder	13
Dewar's 12 Ans	15
Highland Park 12 ans	14
Chivas 12 ans	12
Black label	12

IRISH WHISKEY *5cl*

Bushmills Black bush	12
Connemara	13

JAPANESE WHISKEY *5cl*

Nikka from the barrel	15
Hakushu single malt	22
Suntory « toki »	14
Suntory « the chita »	18
Togouchi	14

WHISKY *5cl*

Coperies Single malt	14
Helsinki rye	16
Whisky « fin de Partie »	17

BOURBON *5cl*

Jack Daniel's	12
Jim Beam	12
Bulleit Bourbon	13
Southern Confort	14
Maker's Mark 46	15
Rebel	12

RHUM 5cl

Rhum Bielle, Guadeloupe	18
3 Rivières Canne Bleue, Martinique	17
3 Rivières Double Wood, Martinique	16
3 Rivières Canne Brulées, Martinique	20
3 Rivières Vieux de l'Océan, Martinique	20
Rhum Clément, Canne Bleue, Martinique	16
La perle Brut 66°, Martinique	22
La perle Bête à Feu, Martinique	18
Flor de Cana 12 ans, Nicaragua	13
Bacardi Carta Bianca, Cuba	12
Bacardi 4 ans, Cuba	13
Bacardi 8 ans, Cuba	15
Saint-James VSOP, Martinique	14
Saint-James Fleur de canne, Martinique	12
Plantation Panama 2004, Panama	15
Appleton Estate 12 ans, Jamaïque	14
Appleton Estate 21 ans, Jamaïque	24
Père Labat 59°, Guadeloupe	14
Matusalem 15 ans, République Dominicaine	14
Rhum J-M XO, Martinique	16
Pyrat XO, Caraïbes	15
Damoiseau, Guadeloupe	13
Angostura 1919, Trinidad & Tobago	15
Carupano 21, Venezuela	15
Santa teresa 1796, Venezuela	19
Secha de Silva, Guatemala	14

VODKA 5cl

Tito's Vodka	18
Belvedere	20
42 Below	14
Pure Vodka	13
Chopin (gluten free)	14
Grey goose	14
Haku	14

GIN *5cl*

Aviation	21
Monkey 47	19
The Botanist	15
Bombay Sapphire Bramble	16
Romeo's Gin	14
Romeo's Gin X	15
Hendrick's	14
Bombay Star of Bombay	13
Bombay Premier cru	14
Citadelle	13
Nouaison G'vine	14
Hendricks Orbium	15
Tanqueray	12
Sipsmith	13

TEQUILA, MEZCAL *5cl*

Patron	19
Patron Anejo	28
Patron Silver	17
Calle 23 Blanco	14
Calle 23 Reposado	15
Calle 23 Anejo	17
Fortaleza Blanco	19
Vecindad	14
Mezcal Del Maguey	19
Mezcal Union	14
Mezcal Nuestra Soledad	13
Mezcal El Jolgorio	18

COGNAC *5cl*

Remy Martin VSOP	22
Hennessy Vs	14
LHeraud Vsop	16
Courvoisier Xo	24
Merlet Blend	17
Bas V. Armagnac	13

Armagnac Double Oaked	15
Armagnac Dry -cellar	14

CALVADOS 5cl

Calvados Coquerel Fine Pale	13
Lecompte 5 ans	13
Lecompte 18 ans	19
Coquerel xo	17

APERITIFS

Vermouth La quintinye rouge	12
Martini Floreal (Sans alcool)	6
Martini Vibrante (Sans alcool)	6
Martini Ambrato	8
Martini Rubino	8
Carpano Antica Formula	8
Henry Bardouin / pastis	8
Lillet Blanc	6
Lillet Rosé	6
Italicus	12
Aperol	8
Suze	8
Campari	10
Campari cask tale	16
Antica formula	10
Noilly prat	10
Carpano rosso	9
Martini rouge	9
Martini blanc	9
Ricard	9
Saint Raphael	9
Doubles Jus 30 & 40	10
Lillet Blannc	10
PIMMS	10
Fernet Branca	8
Rinquinquin	12
Xérès Tio Pepe	10

DIGESTIFS

EAU DE VIE DE CIDRE 30 & 40

EDV Mirabelle	12
EDV Framboise	12
Cointreau	8
Saint Germain	10
Grand Marnier	10
Chartreuse Verte	10
Get 27	8
Get 31	8
Sambuca	10
Amaretto	10
Mandarine Napoléon imperial	10
Luxardo Sambuca	10
Luxardo Maraschhino	10
Disarono	10
Frangelico	10
Borgetti Café	12