



# AU LOUP

Bar à Cocktails

25 rue Bergère 75009

Réservations Pots de départ,  
Anniversaires, Cocktails dînatoires  
[barauloupparis@gmail.com](mailto:barauloupparis@gmail.com)

07.89.27.60.25

[au\\_loup\\_bar](#)

# LE CHOUBIDOU PASTÈQUE

Tequila infusé au piment Jalapeños  
Sirop de pastèque  
Jus de citron  
Triple sec

**14.0**



# LE PASSION

Vodka  
Chambord  
Sirop de vanille  
Purée de fruit de la passion

**14.0**





# LE LUNARIS

Cognac infusé au romarin  
Purée de mangue  
Sirop de sucre  
Martini blanc  
Jus de citron

**14.0**



# LE LOUPÉ

Gin  
Campari  
Jus de citron  
Sirop de sucre  
Liqueur de Saint-Germain

**14.0**





# LE PARRAIN

Bitter café  
Amaretto  
Bourbon

14.0



## Les Cocktails 12€

Happy hour 10€

### Les classiques

Old fashioned	Jack Apple Mojito
Manhattan	Gin basilic smash
Negroni	Margarita
Mai-thaï	

### Les Mules

Vodka  
Rhum  
Gin  
Jack Mule

### Les Sours

Amaretto  
Whisky  
Pisco

## Les Cocktails Zéro Risque 8€

Happy hour 7€

**Le spicy** jus de poire, jus de pomme, sirop de tonka, cannelle

**Les tonsont flingueurs** sirop d'orgeat, purée de fraise, jus d'ananas, jus de pomme, eau pétillante

## Apéritifs

Coupe de champagne 12 cl	13.0
Kir royale 12 cl	14.0
Martini rouge ou blanc 6 cl	8.0
Campari 6 cl	8.0
Ricard 4 cl	7.0

## Digestifs

Cognac, Armagnac 4 cl	12.0
Calvados 4 cl	12.0
Cointreau 4 cl	9.0
Grand marnier 4 cl	9.0
Chartreuse, Absinthe 4 cl	10.0
Vieille prune 4 cl	10.0
Frangelico 6 cl	13.0
Amaretto 6 cl	9.0
Get 27 6 cl	9.0
Bailey's 6 cl	9.0

## Shots

### Shot Classique 4.5€

Tiramisu . Madelaine . Orgasme . Yäger  
Vodka Get . Vodka Passion . Teq paff

### Shot Supérieur 7.0€

B52 . Chartreuse . Absinthe . Alcool Supp

### Mètre Classique 45€

# Happy Hour

18h - 20h

## Bières Pression

25cl 50cl HH

Blonde la Bellevilloise	4.5	8.0	7.0
IPA	6.0	10.0	9.0

## Les Alcools

### Rhums

Havana 3 ans	10.0
Botran	12.0
Don papa	14.0
Plantation	12.0
Pacto navio	11.0
Bumbu original	11.0
Clément VO	14.0

### Gins

Hendrik's	11.0
Bombay sapphir	10.0
Kinoby	14.0
Gunpowder	11.0
Citadelle	11.0
Gin Mare	11.0

### Whiskies

Jack daniel's	10.0
Laphroig	14.0
Nikka from the barrel	14.0
Nikka coffey grain	13.0
Maker's mark	11.0
Monkey shoulder	11.0
Clan campbell	9.0
The sexton single malt	14.0
Bulleit rye	11.0
Aberlour 12 ans	14.0
Woodford Reserve	12.0

### Vodkas

Grey goose	13.0	Camino	13.0
Fair	10.0	Cimarron blanco	10.0
Ciroc	14.0	Bronxo (mezcal)	14.0

### Mezcal

### Pisco

Que brenta puro 1615	12.0
----------------------	------





# Nos Vins

## Sélectionnés avec amour

### Vins blancs

	14cl	25cl	75cl
<b>Beaujolais Blanc AOC - Château de Corcelles - Chardonnay 2022</b> Un superbe Chardonnay, souple et frais, chèvrefeuille, finale finement grillée.	8.0	15.0	37.0
<b>Pouilly Fumé AOC - Les Clairières 2020/21</b> D'une belle fraîcheur minérale et racée, nez intense d'agrumes.	11.0	19.0	45.0
<b>Vin de France Sauvignon blanc Plein la Vue by Jeff Carrel 2021 Bio</b> Vif et bien sec, notes de pamplemousse, finale citronnée.	7.0	13.0	31.0
<b>Vinologist Chenin - Afrique du sud</b> Souple, fruits blancs, notes fumées.	7.0	13.0	31.0

### Vins Rosés

	14cl	25cl	75cl
<b>IGP Méditerranée - Attilon Cuvée l'Aparté Bio Vegan</b> Frais, bien sec, agrumes et note poivrée.	7.0	13.0	31.0
<b>Côtes de Provence AOC - Miraval 2021</b> Très pâle, frais et salin, groseille et rose fraîchement coupée	10.0	18.0	47.0

### Vins Rouges

	14cl	25cl	75cl
<b>Morgon AOC - Château de Corcelles 2020/21</b> Soyeux, baies rouges, cerise, pivoine.	8.0	15.0	37.0
<b>Vacqueyras AOC - Domaine des Ondines 2019 Bio</b> Plein, éclatant et velouté, pâte de fruit et note poivrée.	9.0	16.0	40.0
<b>Castillon Côtes de Bordeaux AOC - Château Beynat 2020 Biodynamie</b> Un Bordeaux en biodynamie, juteux et charnu. 70% Merlot, 30% Cabernet Franc.	9.0	16.0	40.0
<b>Rully AOC - Domaine Ninot Chaponnière 2019</b> Elégant, soyeux et aérien, nez intense et fruité de cerise et framboise, note boisée de cèdre, un Cru de la Bourgogne. Cépage Pinot noir	12.0	21.0	55.0
<b>Côtes du Rhône - Les Cassagnes de la Nerthe</b> Nez de fruits mûrs et charnus, notes de fruits rouges et d'épices douces	11.0	19.0	51.0

### Champagnes

	75cl
<b>Veuve pelletier</b>	70.0
<b>Nicolas feuillatte</b>	70.0
<b>Ruinart</b>	140