

COCKTAILS SANS ALCOOL - 6€

- **Andalouse**: pamplemousse / eau de tonic / citron jaune / sirop de sureau / branche de thym
- **Transibérien**: jus de pomme / citron vert / limonade / lamelle concombre / menthe
- **Red America**: eau de tonic / jus de cranberry / citron vert / romarin frais
- **Asian roots**: Ginger beer, curcuma, lamelle gingembre, yuzu
- **Côte d'or**: Café frappé, sirop de fève tonka

SOFTS - 4€

- **SANSU** (sans sucre) : Yuzu pétillant / Yuzu & concombre pétillant
- **Thé glacé TENSÁÍ bio**: Thé noir gingembre / Thé vert citron, fleur de sureau / Thé matcha menthe poivrée / Thé blanc myrtille
- **CLUB MATE**
- Ginger beer Luscombe (bio), UMA
- Tonic Water (bio), UMA
- Cola (bio), UMA

- **Jus de fruits Granini 25cl** **3,5€**
- ananas, abricot, banane, cramberry, goyave, fraise, orange, maracuja, pamplemousse, pomme, tomate...
- Sirops Monin **2€**

EAUX

- Perrier 33cl **3,5€**
- Évian 1L **4,5€**
- Évian 50cl **2,5€**
- Badoit 1L **4,5€**
- Badoit 50cl **2,5€**

Tous nos vins sélectionnés sont labellisés Bio, Demeter ou « nature ». Nous travaillons avec des artisans vignerons respectueux de la vigne de sa culture à son assemblage. Demandez-nous nos références du moment et les jours de dégustations.

VINS D'ICI

LE ROUGE

PICHET: Côtes du Rhône, «Les Galets», Vignerons d'Estézargues
v. 4€ - 50 cl. 14€

• V.D.F pays de Loire, «Je t'aime mais j'ai soif», Domaine Le Fay D'Homme, Vincent Caillé, 2018
v. 5€ - bt. 24€

• Valençay de Loire, «Cuvée Vieille vigne», Domaine André Fouassier, 2017
v. 6€ - bt. 26€

• Beaujolais, «Les quatre saisons», Domaine Chasselay, 2018
v. 6€ - bt. 26€

• Brouilly ou Morgon, «cuvée tradition», Domaine Georges Descombes, 2018
v. 7€ - bt. 32€

• IGP Hérault, «Satellite», Domaine Yann Le Bouler, 2018
v. 6€ - bt. 26€

• Bordeaux, «cuvée Tradition», Château Massereau, 2016
v. 7€ - bt. 28€

• Bourgogne, «cuvée Nature», Domaine Billard & fils, 2018
v. 8€ - bt. 36€

• Chateauneuf-du-Pape, «Le Traversier», Château Simian, 2017
bt. 49€

BARISTA

Nous pratiquons le café solidaire. Payez un café d'avance, vous ferez un heureux.

NOS CAFÉS

- Costadoro, Costa-Rica, mélange 100% Arabica bio **1,5€**
- «Un grain à Paris» 100% Arabica bio, Brulerie Paris XVIII^e **2€**
- Grand Crème **3,5€**

THÉ ET INFUSIONS BIO

- commerce équitable **3€**
- «La route des comptoirs»

Tarifs T.T.C



Le 360 Paris Music Factory
32, rue Myrha
75018 Paris
+33 1 47 53 62 58
contact@le360paris.com

VINS D'ICI

LE BLANC

PICHET: V.D.F pays de Loire, «Je t'aime mais j'ai soif», Domaine Le Fay D'Homme, Vincent Caillé, 2018
v. 4€ - 50 cl. 14€

• IGP Coteaux de Béziers, «Les amandiers», Domaine Guillaume Chamboredon, 2018
v. 6€ - bt. 26€

• Mâcon village, «La fougueuse», Domaine Viticole Alexis De Benoist, 2018
v. 6€ - bt. 28€

• Alsace Bergheim Sylvaner, Domaine Sylvie Spielmann, 2016
v. 7€ - bt. 29€

• Moelleux Jurançon, «Harmonie», Domaine Bordenave
v. 7€ - bt. 29€

PICHET: IGP Coteaux de Béziers, «Belle Rose», Domaine Guillaume Chamboredon, 2018
v. 4€ - 50 cl. 14€

• Côtes de Provence, «Élégance», Château l'Evêché, 2018
v. 6€ - bt. 28€

LE ROSÉ

À BOIRE



BIÈRES

PRESSIONS

- Grolsch blonde **3€ 50cl**
- Baptist blanche **3,5€ 6€**
- La Parisienne «la Titi» I.P.A. **4€ 7€**
- Délirium Tremens, triple blond **4€ 7€**
- «La Myrha», pale ale, Brasserie de la Goutte d'Or **4€ 7€**
- Picon bière **4€ 7€**

BOUTEILLES (33cl) - 5,5€

- Duvel triple hop
- Chimay bleue
- St Feuillien, bière brune
- La Parisienne rousse
- «L'assommoir», Impériale stout au gingembre, Brasserie de la Goutte d'Or
- «La Chapelle», Bière de blé au Chaï, Brasserie de la Goutte d'Or
- «Ernestine» IPA, Brasserie de la Goutte d'Or

- Poiré Gingembre (bio), Appie Cidre **5€**
- Cidre Extra brut (bio), Appie Cidre **5€**

VINS D'AILLEURS

LE ROUGE

- Chili: «Karma», Terroir Bogus, Christophe Beau, 2016 **bt. 34€**
- Italie: «Vino Leoni», Sangiovese del Rubicone **bt. 32€**
- Italie: «Cascina Zerbetta», Barbera del Monferrato Barbera **bt. 29€**
- Italie: «Lamoresca», Sicilia IGT Nerocapitano 2017 **bt. 45€**
- Espagne: «cuvée Pinot Noir», Bodega Cauzon, Ramon Saavedra **bt. 45€**

LE BLANC

- Chili: «Pais-pais», Terroir Bogus Christophe Beau **bt. 35€**
- Italie: Vino bianco Leoni Dorato, Albana, «Vino Leoni» **bt. 28€**

CHAMPAGNES & PETILLANTS

- Champagne Dehours **coupe 10€ - bt. 59€**
- Champagne Perrier-Jouet **coupe 14€ - bt. 85€**
- Champagne Delamotte brut Rosé **bt. 85€**
- Prosecco brut bio, Tenute Arnaces, Giuseppe Campagnola **coupe 6€ - bt. 29€**

APÉRITIFS - 6€

- Kir : cassis, pêche, mûre, framboise...
- Martini rouge, blanc / Lillet
- Porto rouge
- Suze / Avezé
- Amaretto
- Get 27/ 31

SPÉCIAUX - 8€

- «Americanissimo»: (Campari/Aperol/Cynar), Martini rouge, orange, zeste citron, Perrier
- «Fond de culotte» 360: Avèze, liqueur cassis, zeste citron jaune
- L'eau du Japon: Saké, Ume Shu, feuille de shizo