

BATIDA CAFÉ

CACHAÇARIA, COQUETEIS & PETISCOS

Cocktails Caïpirinhas

TRADICIONAL ♦ 8

La caïpirinha est un cocktail à la fois sucré, acide et puissant. Le goût de la cachaça, avec ses notes végétales et parfois épicées, est parfaitement contrebalancé par le côté acidulé et parfumé du citron vert.

Déclinaisons : Fruits rouges, fruit de la passion et fruit du moment (Supplément 1€).



CANAP' À RIO ♦ 10

Dans cette recette rapportée d'un voyage, le miel ajoute une douceur plus ronde et plus complexe que le sucre blanc. Au coeur de cette variation, le gingembre frais libère une complexité épicée et une fraîcheur vive.

PINGA SOUR ♦ 12

La Caïpirinha Sour est une variante raffinée et équilibrée du cocktail brésilien classique. Il combine la fraîcheur et la force de la Caïpirinha avec la texture onctueuse et l'acidité équilibrée d'un "sour" traditionnel.

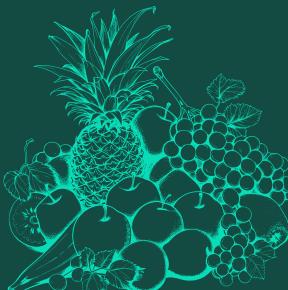
Cocktails Batidas

♦ 8 À 12€

1 CACHAÇA



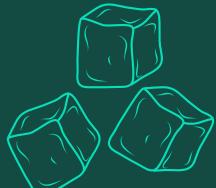
2 FRUITS



3 LAIT



4 GLAÇONS



Consultez notre personnel pour la recette du moment

Cocktails Brasilisés

BATIDA COLADA ♦ 10

Le mélange irrésistible de la noix de coco et de l'ananas sublimé par la cachaça qui ajoute une profondeur et une chaleur subtile.



ESMERALDA ♦ 12

Un joyau d'équilibre entre la cachaça et la fleur de sureau, subtilement robuste grâce au whisky single malt.



MAÏ CAÏ ♦ 10

Le profil boisé et végétal de la cachaça est mis en valeur par la douceur fruitée de l'ananas et du fruit de la passion. Un cocktail enrichi par un falernum aux épices.



BRAZUCA REMEDY ♦ 10

Un rayon d'Italie et une âme brésilienne, un cocktail solaire où l'orange amère est enrobée par la douceur du miel, la canne fraîche et la cachaça.



CAFEZINHO MARTINI ♦ 10

La substitution de la vodka neutre par l'âme vibrante du brésil. La cachaça apporte ici une richesse et une complexité surprenante.



DAÏQUIRINHA ♦ 9

La cachaça apporte ici une saveur plus végétale, une profondeur et une saveur plus authentique de canne à sucre. Rendant ce cocktail plus funky.



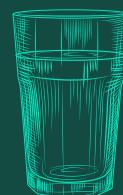
BRAZILIAN KISS ♦ 12

Comme un baiser de framboise passionné. Ici la cachaça infusée au jambu, cannelle et piment met en valeur la délicatesse et l'acidité de la framboise.



CAÏPIRITO ♦ 9

L'incontournable mojito à la cachaça. Une rencontre entre le Brésil et Cuba, pleine de peps et de fraîcheur.



SAMBA MARTINI ♦ 12

La cachaça confère au cocktail une âme vibrante tout en conservant son élégance et son caractère festif. Un porn star martini tout droit venu du brésil.



BRAZILIAN MULE ♦ 9

Le gingembre, présent sous forme d'une bière épicee, crée une chaleur agréable et persistante qui s'accorde à merveille avec les notes de canne à sucre de la cachaça.



COCKTAIL DU MOMENT



Tech Mocktails

ALMOND SOUR ♦ 10

Mocktail raffiné qui célèbre l'équilibre parfait entre la douceur gourmande de l'amande et l'acidité piquante du citron. Il s'inspire du classique Amaretto Sour pour offrir une expérience gustative complexe et soyeuse.



LE SOLEIL D'AGAVE ♦ 8.5

Une version sans alcool de la margarita, un mocktail complexe et raffiné. Le fluère à l'agave fumé révèle des notes mielées, fraîches et gourmandes équilibrées par le citron, le sirop d'orange et le sel.



GIMONADE MARACUJA ♦ 7

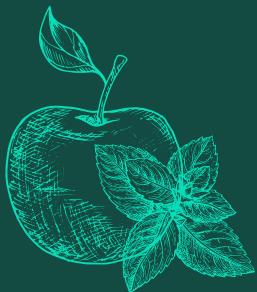
Dans le même esprit qu'une caïpirinha, ce mocktail pétillant célèbre le goût unique du fruit de la passion et l'acidité du citron vert, offrant une évasion tropicale sans une goutte d'alcool.





MAÇÃ'MOR ♦ 7

Mocktail rafraîchissant qui revisite le classique Virgin Mojito. La douceur fruitée du jus de pomme se mêle à l'intensité aromatique d'un sirop de menthe maison. Une création vivifiante, gourmande et parfaitement équilibrée.



PENSÉE SAUVAGE ♦ 7

Mocktail élégant qui marie la richesse aromatique du gin O° tanqueray à la délicatesse florale de la violette. Le soda franklin goyave-citron apporte une touche exotique et pétillante, pour une expérience gustative à la fois fraîche, raffinée et dépaysante.



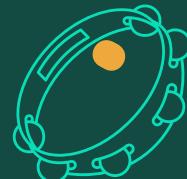
COLADINHA ♦ 8

Mocktail onctueux qui réunit la douceur tropicale de l'ananas frais et l'exotisme crémeux du coco. Relevé d'une pointe de noix de muscade, il évoque l'esprit ensoleillé du brésil et offre une expérience douce, ronde et dépaysante.

MOCKTAIL DU MOMENT

Tes Gins

♦ 10 À 12€



1 CHOISISSEZ VOTRE GIN

- ◆ ADN, distillerie du rhône, France
- ◆ Amburuna, weber haus, Brésil
- ◆ Amazonian, gin company, Pérou

2 CHOISISSEZ VOTRE TONIC FRANKLIN

Ginger Ale
Concombre et sureau
Indian tonic

4 GLAÇONS

3 GARNITURES Le choix du barman



Autour DU Monde



SPRITZ ♦ 8

Orange ou sureau

SOUR ♦ 10/12

Pisco ou armagnac

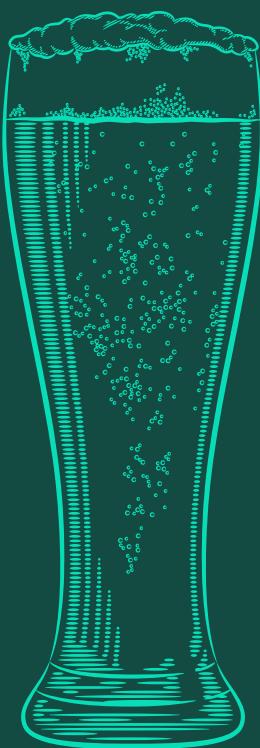
MARGARITA ♦ 12/13

Classique ou lavande

CAIPI ♦ 10/12

Roska ou saké

Les Mousses



25 cl / 50 cl

COQ D'HABITUDE

Bière Gallia, Blonde - 4,2°

◆ 4.3/8.5

NEW WESTERN

Bière Gallia, IPA - 6°

◆ 4.5/9

WEISS ET VERSA

Bière Gallia, Blanche - 4°

◆ 4/8

PERONI

Blonde, bouteille 33cl - 0°

◆ 6.5

CIDRE OTCHO

Brut, bouteille 33cl - 8°

◆ 8.5

MONACO

◆ 3.5/7

PANACHÉ

◆ 4/7.5

SUPPLÉMENT SIROP

◆ 0.8 CTS



JUS DE FRUIT FRAIS DU MOMENT 25CL

Recette et tarif sur ardoise

SODA

Yaute Cola artisanal 33 cl

◆ 5

Limonade Lorina 33 cl

◆ 4.5

Franklin goyave citron 20 cl

◆ 4.5

Franklin ginger beer 20 cl

◆ 4.5

Supplément sirop 20 cl

◆ 0.8 cts

EAU SPAREA 50 CL

◆ 3.5

Plate

EAU SPAREA 50 CL

◆ 4.5

Gazeuse

BADOIT ROUGE 33 CL

◆ 4.5

DIABOLOS 25 CL

◆ 4

SIROP À L'EAU 25 CL

◆ 3.5

PARFUMS SIROPS

Ananas, pomme, mangue, noix de coco, kiwi, violette, orgeat, grenadine, pêche, citron, menthe et fraise

Les Vins

Blancs

12 cl / 75 cl

AOP CDR BIO "CHARMES DE VIOGNIER"

Domaine Julien de l'Embisque, Viognier, Vallée du Rhône, France, 13°

◆ 6/30

IGP CÔTES DE GASCOGNE, "JARDIN

"SECRET" MOELLEUX

Domaine Villa Dria, France, Gros Manseng 11.5°

◆ 5/28

AOP ST VERAN BIO "CERÇO"

Domaine Terres secrètes, Chardonnay, Beaujolais, France, 13°

◆ 7/38

AOP CHABLIS

Domaine Hamelin, Chardonnay, Bourgogne, France, 13°

◆ 48

AOP "CROZES-HERMITAGE"

Domaine Chasselyvin, 90% Marsanne et 10% Roussane, Vallée du Rhône, France, 13°, 2023

◆ 52

Floré

AOP COTEAUX VAROIS BIO "FAVORI"

Château Favori, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France 12°

◆ 6/35

flouges

12 cl / 75 cl

AOP CDR SUZE LA ROUSSE

Clos Volabis, Grenache et Syrah, CDR villages, 13.5°

◆ 6/35

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE “CERÇO”

Domaine Nuiton beaunoy, Bourgogne, Pinot noir, 13.5°

◆ 8/45

AOP "CROZES-HERMITAGE"

Domaine Chasselvin, 90% Marsanne et 10% Roussane,
Vallée du Rhône, France, 13°, 2023

◆ 65

VDF “TOURIGA”

Domaine Les Amoureuses, 100% Touriga nacional, 14°, 2022

◆ 9/48



10 cl / 75 cl

COUPE D'IGP SPUMANTE

Domaine Venetie Glera delle rose, Italie, 11°

◆ 5

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

“TRADITION”

France, Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay 12.5°

◆ 12/80

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

“BLEU BRUT”

France, Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay 12.5°

◆ 95

SANGRIA BLANCHE PÉTILLANTE 1L

Cachaça, Martini blanc, Prosecco, fruits, sirop de sucre de canne, épices

◆ 48

Ta Caféterie



RISTRETTO ♦ 2

ESPRESSO ♦ 2

DÉCAFÉINÉ ♦ 2

CAFÉ ALLONGÉ ♦ 2

THÉ ♦ 3

INFUSION ♦ 3

CHOCOLAT CHAUD ♦ 4.5

Ta Digestifs

COCARDE ♦ 8.5

Liqueur de plantes, Distillerie du Rhône

COGNAC ♦ 8

Camus, Ile de ré

CALVADOS ♦ 6.5

Domaine Dupont

ARMAGNAC ♦ 10

Darroze, 12 ans

EAU DE VIE DE FRAMBOISE ♦ 12

Domaine Jean Paul Mette

BATIDA CAFÉ

Cachaça, double espresso, kalhua,
liqueur d'orange,
crème fouettée

♦ 7



Aw Rythme de la cachaça

Cachaças à déguster simples, en duo ou en trio.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Une Histoire commune

La cachaça est l'esprit national du Brésil, profondément enracinée dans son histoire et sa culture. Produite à partir de la distillation du jus de canne à sucre fermenté, elle serait née dans les champs au XVIe siècle.

Consommée à l'origine par les cultivateurs, elle est devenue au fil du temps une boisson populaire, emblématique de l'identité brésilienne. La cachaça, l'eau que les oiseaux ne boivent pas, est l'ingrédient de base de la fameuse caïpirinha, cocktail iconique du pays.

Aujourd'hui, le Brésil en produit des milliers de variétés, allant des versions artisanales aux plus raffinées. Véritable symbole de convivialité, elle accompagne aussi bien les fêtes populaires que les moments simples du quotidien.



BATIDA CAFE

MENU PETISCOS

Petiscos

ESCONDIDINHO DE CARNE

“Hachis parmentier” de viande séchée effilochée, purée de manioc, comté gratiné
(Allergène : lactose)

8.5

TARTARE DE CARNE DE SOL

Emincé de viande séchée, toasts maison de pain grillé, assaisonnement maison
(Allergène : œuf)

15

EMPADA DE FRANGO

Tourte garnie à l'effiloché de poulet et légumes

(Allergènes : lactose, œuf, gluten)

4

CHARCUTERIE

Saucisson sec, rillettes, rôti (porc, origine France, Ferme Montchervet)

10

CEVICHE DU MOMENT

Poisson cru mariné
Recette à l'ardoise

GUACAMOLE MAISON

Tartinable citronné aux avocats,
coriandre et croustillants de tapioca
au fromage

(Allergène : lactose)

5.5

EMPADA DE LEGUMES

Tourte garnie aux légumes
et fromage frais

(Allergènes : lactose, gluten)

3.5



PÃO DE QUEIJO (3 PIÈCES)

Pains dorés aux fromages
et au tapioca, confiture de goyave

(Allergène : lactose)

5.8

ARDOISE DE FROMAGES

Coeur de crème affiné, apéritifs aux
herbes, comté AOP affiné 9-15 mois,
fromage du moment

(Allergènes : lactose, fruit à coques)

16

SOPA DO DÍA ET PETISCO DU MOMENT

Recette à l'ardoise



Desserts

CHEESECAKE

Gâteau au fromage frais et au spéculoos, coulis de goyave

(Allergène : lactose)

4.5

TRIO DE BRIGADEIROS

Trois truffes brésiliennes au chocolat au lait/blanc pistaches, coco
(Allergènes : lactose, fruits à coques)

4.5



MOUSSE DE MARACUJÁ

Crème battue au fruit de la passion
(Allergène : lactose)

5

PUDIM

Flan aux œufs et au caramel
(Allergènes : lactose, œuf)

3.5



DESSERT DU MOMENT

Recette à l'ardoise