

HOMEMADE

PRÉPARATION MAISON, À BASE DE
100% D'INGRÉDIENTS NATURELS.

Limonade
3,5 au verre - 30cl
10 au pichet - 1L

Ice-Tea
3,5 au verre - 30cl
10 au pichet - 1L



LES SOFTS

Eau Chaudfontaine plate ou pétillante
25cl - 2,5 ou 50cl - 4 ou 1L - 7,5

Coca-Cola 20cl - 2,5
Classique, Light ou Zéro - 20cl

Fanta 20cl - 2,5

Sprite 20cl - 2,5

Minute Maid Orange 20cl - 2,5

Tonic Fever Tree 20cl - 3,5

Ginger Ale Fever Tree 20cl - 3,5



NOS BIÈRES

LA JACKY (5°)

25cl - 2,5 / 50cl - 5
100% pur malt en collaboration
avec Duvel-Moortgat,
Belgique.



LA SUGGESTION

25cl - 4,8
Bière unique en exclusivité.
Proposition du mois :
demandez-là à notre équipe

AU FUT

Vedett IPA (5,5°) 33cl - 4,5
Indian Pale Ale – Arômes de fruits exotiques et agrumes.
Belgique

Tank 7 (8,5°) 25cl - 4,5
Blonde forte - Notes houblonnées prononcées.
USA

Triple d'Anvers (8,5°) 33cl - 4,8
Bière triple – Notes de caramel, châtaigne et amande.
Belgique

A LA BOUTEILLE

Vedett Extra Blond (4,7°) 33cl - 3,8
Pils Premium – Caractère houblonné délicat.
Belgique

Vedett Extra White (5,2°) 33cl - 3,8
Bière Blanche – Arômes épicés et parfum d'agrumes.
Belgique.

Liefmans Fruitesse (3,8°) 25cl - 3,5
Fruits rouges : fraise, framboise, cerises sureau et myrtille.
Servi On the rocks – Belgique.

Duvel (8,5°) 33cl - 4,5
Blonde forte – Rondeur divine, légère touche épicée.
Belgique.

Duvel Triple Hop Citra (9,5°) 33cl - 4,8
Blonde forte aux trois houblons.
Houblon citra : notes de pamplemousse et fruits tropicaux - Belgique.

[NEW]

Duvel Triple Hop Cashmere (9,5°) 33cl - 4,8
Blonde forte aux trois houblons.
Houblon US cashmere : notes de pêche et melon - Belgique.

Carlsberg (0,0°) 25cl - 2,8
Bière sans alcool – Corps rond et célèbre amertume de la Carlsberg.
Danemark.

NOS COCKTAILS

JACKY'S SIGNATURE

10

Kraken Black Rum (UK)
Ginger Ale fumé
Citron vert
Bergamote



LES CLASSIQUES

Original Spritz - 7
Aperol Spritz (IT) - Prosecco -
Orange

(Black) Mojito - 9
Kraken Black Rum (UK) - Sucre
de canne - Citron vert -
Menthe

Cuba Libre - 8
Kraken Black Rum (UK) -
Coca-Cola - Citron vert



NOS GINS & TONICS

Aromatique :
Tanqueray London Dry Gin (UK)
9

Agrume :
CopperHead Gin (BE)
12

Florale :
Double W Gin (BE)
10

LES NOUVEAUTÉS

Paloma - 10
Tequila Jose Cuervo (MEX) -
Tonic clémentine & cannelle
- Citron vert - Pamplemousse
rose

Bellini - 8
Prosecco (IT) - Purée de
pêches blanches naturelle



Di Saronno Sour - 8
Di Saronno Amaretto (IT) -
Sucre de canne - Citron

N°5 (sans alcool) - 7
Tonic clémentine & cannelle -
Bergamote - Citron vert

LES BOISSONS À *Jacky*



LES VINS

TOUS NOS VINS, À L'EXCEPTION DES VINS MAISON ET DES BULLES, SONT VENDUS À LA BOUTEILLE (75 CL).
LES MILLÉSIMES PEUVENT VARIER SUIVANT LES ARRIVAGES, ADRESSEZ-VOUS À NOTRE ÉQUIPE POUR PLUS D'INFORMATIONS.

LES BULLES



Cava Joseph Masachs Reserva Brut – 5 | 29

Recette traditionnelle – Robe jaune aux bulles délicates - Espagne

Champagne AOC de Castellane Brut – 8 | 39

Respect de la tradition – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - France

VINS MAISON

Nos vins maisons sont d'origine française, en direct des producteurs. Ils ont été soigneusement sélectionnés pour accompagner au mieux votre repas

Blanc - Rosé - Rouge

Verre **4** - Quart **7** - Demi **11**

LES BLANCS

Le P'tit Casot – Pays d'Oc - 23

Vignobles d'Agly – 100% Chardonnay – Frais, vif, acidulé aux notes d'agrumes.

Domaine Solence, cuvée les Léonides – Rhône - 29

AOC Ventoux – Roussanne, Grenache blanc, Clairette & Viognier – Robe pâle, bouche ample et tonique.

Domaine d'Eole – Provence - 32

AOC Coteaux d'Aix en Provence – Rolle & Grenache blanc – Attaque franche marquée par la pêche fraîche.

LE ROSÉ

Domaine d'Eole – Provence - 29

AOC Coteaux d'Aix en Provence
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre et Cunoise – Notes gourmandes et teint pétale de rose. 



LES ROUGES

Château Chanteloiseau – Bordeaux - 23

AOC Graves – Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc – Attaque franche, sensation de fumée et arômes de fruits rouges.

Domaine de l'Aulnay – Loire - 25

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil – Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon – Convivial, délicat, fruité et tannique.

Domaine Solence, cuvée les Trois Pères – Rhône - 29

AOC Ventoux – Grenache & Syrah – Bouche suave, tanins délicats, rondeur et équilibre.

Domaine Mittnacht Klack – Alsace - 29

AOC Alsace – 100% Pinot Noir – Tradition familiale, léger, bouche très fine et note marquée de fruits rouges.

Domaine du Galet des Papes, le Petit Galet – Rhône - 32

AOC Côte du Rhône – Grenache, Cinsault & Syrah – Fumée, bois, fruits rouges et fin veloutée.

Domaine d'Eole – Provence - 32

AOC Coteaux d'Aix en Provence – Grenache, Syrah & Carignan – Fruits noirs confiturés, poivre blanc et notes légèrement torréfiées de café.

Château Fougueyrat – Bordeaux - 34

AOC Saint-Emilion Grand Cru – Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon – Structuré, élégant et complexe, fort représentant de sa région.

Domaine Clos de Caveau, cuvée Fruits Sauvages – Rhône - 36

AOC Vacqueyras – Grenache & Syrah – Petite production, macération longue, rondeur et velour en bouche.

Domaine Blachon, cuvée prestige – Rhône - 38

AOC Saint-Joseph – 100% Syrah – Élevage en fût de chêne, tanins soyeux et forte présence en bouche avec des notes de bois, cassis et violette.

Château Lafont Menaut – Bordeaux - 42€

AOC Pessac-Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc – Robe rouge profond, élégant et charpenté aux notes de fruits rouge et côté fumé typique des vins de la région.

Domaine du Galet des Papes – Rhône - 49

AOC Châteauneuf-Du-Pape – Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre & Vaccarèse – Parfums de réglisse et de garrigue, très bon équilibre, vin gourmand d'une grande fraîcheur.



Les coups de coeur à Jacky



Issus de l'agriculture biologique