

LONG STØRY

COFFEE SHOP & COCKTAIL BAR

WiFi LONG STORY | PASSWORD story2020

Tous nos prix sont en euros, taxes et service compris. Eau potable gratuite.

NOS FORMULES

FORMULE P'TIT DEJ

VALABLE TOUS LES JOURS DE 9H À 11H

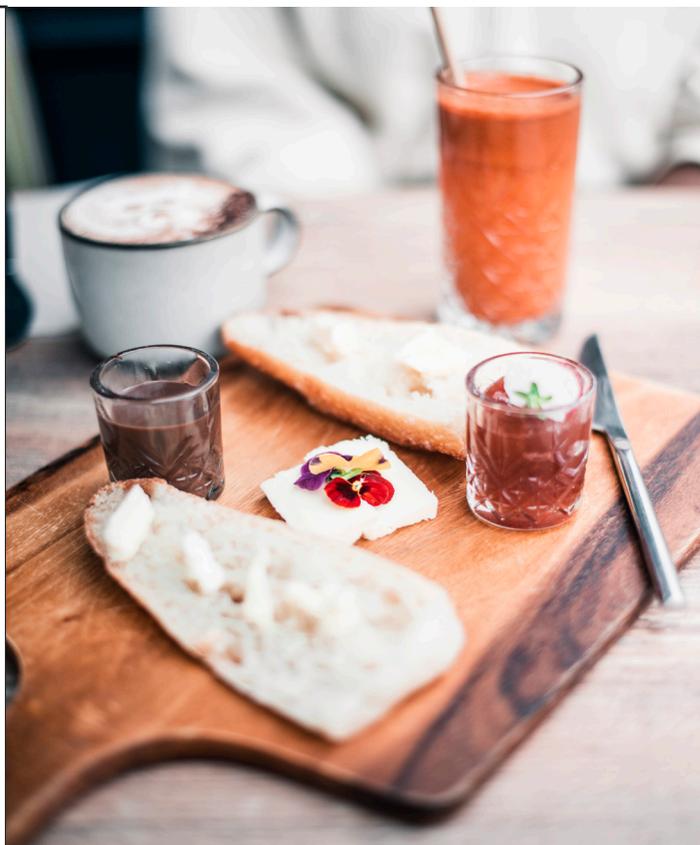
2 TARTINES BEURRE & CONFITURE

+ 1 JUS FRAIS DU JOUR

+ 1 BOISSON CHAUDE

(+2€ SUPPLÉMENT BOISSONS BIEN-ÊTRE)

11€50



FORMULE BRUNCH

VALABLE TOUS LES JOURS DE 10H À 15H30

**1 TARTINE/ CROQUE OU
1 SALADE AU CHOIX**

+ 1 GOURMANDISE AU CHOIX

+ 1 BOISSON CHAUDE

(+2€ SUPPLÉMENT BOISSONS BIEN-ÊTRE)

+ 1 JUS FRAIS DU JOUR

32€90



INCONTOURNABLES

THE ONE AND ONLY AVOCADO TOAST   **15,50€**
Pain tradition, purée d'avocat frais, jus de citron vert, grenade, graines de courge et de lin

AVOCADO TOAST, SAUMON FUMÉ, FETA AOP & GRENADE **18,90€**
Pain tradition, purée d'avocat (citron, épices), saumon fumé, feta AOP, grenade, graines de courge et de lin

ŒUFS (+3€ EN FORMULE BRUNCH)

ŒUFS BÉNÉDICTE SAUMON FUMÉ **19,90€**
Pain muffin, saumon fumé, deux œufs pochés et sauce hollandaise, grenade, graines de courge et de lin

VEGGIE OEUFS BENEDICTE **19,90€**
Pain muffin, crème de tomate confite, ricotta & poivrons colorés, légumes grillés du soleil, feta AOP, deux œufs pochés, sauce hollandaise, graines de courge et de lin, grenade

SALADES

SUNNY AFTERNOON **19,90€**
Boullgour à la tomate, feta AOP, concombre, œuf poché & sa sauce hollandaise, légumes du soleil grillés, avocat, graines de courge et de lin, grenade

CESAR BOWL **19,90€**
Poulet croustillant aux corn flakes, concombre, feta AOP, avocat, crème de tomate confite, ricotta & poivrons colorés, mesclun & sa vinaigrette au fruit de la passion, graines de courge et de lin, grenade

BRIOCHE SALEE

QUEEN B **19,90€**
Brioche perdue, pesto vert, burrata crémeuse italienne, jambon cru serrano, fraises fraîches, pickles d'oignon rouge, grenade, graines de courge et de lin

CROQUE CHAUD

CROQUE MOI SI TU PEUX ! **19,90€**
Pain tradition, beurre doux à la ciboulette, cheddar fondant, jambon cru serrano, confit d'oignon maison, grenade, graines de courge et de lin

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU MESCLUN & VINAIGRETTE AU FRUIT DE LA PASSION

PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Saumon fumé +3.00€

Jambon cru serrano +3.00€

Oeuf poché & sa sauce bénelictte + 3.00€

Purée d'avocat frais +3.00€



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGETARIEN

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PANCAKES & BOWLS

LA BRIOCHE "ROUGE COQUINE"

Brioche perdue gourmande, fruits rouges de saison, noisettes torréfiées, crème d'Isigny, sirop d'érable

Supplément sirop érable +1€

11,90€

PANCAKES BANANE & CHOCOLAT

Pancakes faits maison, banane, pâte à tartiner cacao & noisettes bio et sans huile de palme, noisettes grillées

Supplément sirop érable +1€

11,90€

CHIA PUDDING AVOINE

Pudding aux graines de chia à l'avoine, muesli fait maison, fruits rouges de saison, banane, sirop d'érable 100% naturel

10,90€

SUPERBOWL AUX FRUITS DE SAISON

Fromage blanc, muesli fait maison, fruits rouges de saison, banane, sirop d'érable 100% naturel

10,90€

GATEAUX

CARROT CAKE AUX NOIX

Sirop d'érable 100% naturel

7,50€

CAFÉ GOURMAND DU MOMENT (+3€ FORMULE BRUNCH)

Verrine de fromage blanc & granola, carrot cake & cookie chocolat blanc, chocolat lait et fleur de sel

10,90€

COOKIE L'ORIGINAL

Chocolat blanc, Chocolat au lait & fleur de sel de Guérande

4,00€



BOISSONS CHAUDES

NOTRE CAFÉ, QUI EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, EST TORRÉFIÉ EN ÎLE DE FRANCE PAR TERRES DE CAFÉ OU EN ITALIE PAR KIMBO.

EXTRACTIONS DOUCES

(15 MIN D'EXTRACTION - UNIQUEMENT LA SEMAINE)



MOCCAMASTER
CAFÉ FILTRE - 2,70 €



V60
CAFÉ FILTRE
CONIQUE - 5,00€



AEROPRESS
CAFÉ PISTON - 4,90 €



CHEMEX
CAFÉ FILTRE
CONIQUE - 7,90 €

NOS CAFÉS

EXPRESSO	2,70 €
CAFÉ FILTRE MOCCAMASTER	2,70 €
MACCHIATO	3,50 €
DOUBLE EXPRESSO	5,10 €
AMERICANO	5,10 €
LATTE	5,50 €
FLAT WHITE	5,90 €

OPTION BOISSON AVOINE DISPONIBLE

DOUBLE EXPRESSO GRAND CRU

5,40€

- FINCA HIMALAYA BOURBON ROUGE - SALVADOR
- YETI VILLAGE MOKA BIO - ETHIOPIE
- BOURBON SOUTH HUILA- COLOMBIE
- DIPILTO VIEJO - NICARAGUA
- EL CUTO - SALVADOR

SUPPLEMENTS :

- SIROP DE CARAMEL OU VANILLE : +0,50€
- DOSE D'EXPRESSO BIO : +1€
- MIEL : +1€
- CRÈME FOUETTÉE : +1€
- COLLAGÈNE : +2€

NOS THÉS / INFUSIONS

Darjeeling, earl grey, thé vert menthe, thé vert de Chine, infusion camomille, infusion Feel Zen, infusion Be Cool 5,90 €

NOS BOISSONS BIEN-ÊTRE (+2€ EN FORMULE BRUNCH)

UBE LATTE - ANTIOXYDANT & ÉNERGIE NATURELLE

100% naturel. A base de patate douce violette, de ube violet et de vanille Bourbon de Madagascar

6,90 €

MATCHA GLOW - AMÉLIORE LA BEAUTÉ DE LA PEAU

Collagène marin & matcha

7,90 €

MATCHA LATTE - ANTIOXYDANT

Thé vert japonais bio, miel & son lait chaud

6,90 €

CHOCOLAT CHAUD - RÉCONFORTANT

Chocolat noir 44% & son lait chaud

6,90 €

GOLDEN LATTE - BOOSTER & DETOX

Curcuma, poivre, cannelle, gingembre, miel & son lait chaud

6,90 €

CHAI LATTE - ANTI INFLAMMATOIRE

Sirop de thé chai élaboré sur place & son lait chaud

6,90 €

DIRTY CHAI LATTE - ANTI STRESS

Shot d'expresso bio, sirop de thé chai élaboré sur place & son lait chaud

6,90 €

PINK LATTE - RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

Betterave en poudre bio, gingembre, cannelle, miel & pétales de rose séchés & son lait chaud

6,90 €

MOCHA - BOOSTER DE BONHEUR

Chocolat noir 44%, shot d'expresso bio & son lait chaud

7,50 €

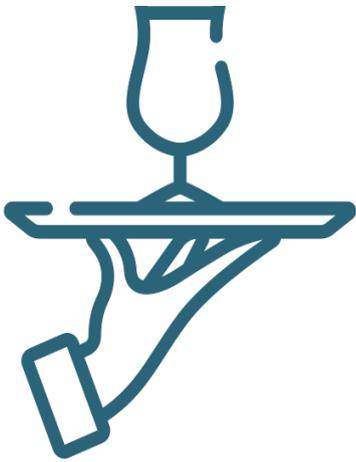
SUPPLÉMENT DE 2€ EN FORMULE BRUNCH
SUPPLÉMENT DE 1€ VIENNOIS

BOISSONS FROIDES

NOS SOFTS

JUS FRAIS DE SAISON (25CL)	6,90 €
THÉ GLACÉ BIO PÊCHE & SIROP D'AGAVE (25 CL) Maison Meneau	6,90 €
THÉ GLACÉ BIO HIBISCUS & FLEUR SUREAU (25CL) Maison Meneau	6,90 €
LEMONAID (33 CL) Limonade bio fruit de la passion, mangue & citron vert	6,90 €

NOS COCKTAILS



SPRITZ CLASSIQUE (19 CL) Cinzano, badoit, prosecco italien, orange	13 €
MOJITO CLASSIQUE (17.5 CL) Rhum ambré Havana club, cassonade, citron vert, menthe, limonade & bitter angustura	12 €
GIN & TONIC (15 CL) Disponible avec Gin plymouth ou Hendricks (supplément 3 €)	11 €
MIMOSA (12 CL) Champagne Jacquart brut & jus d'orange	13 €
IRISH COFFEE (8CL) Whisky Haig Club, espresso, sirop d'agave & crème fouetté	12 €

ICED LONG STORY DRINKS

CAFÉ FRAPPÉ	5,50 €
LATTÉ FRAPPÉ Shot d'expresso bio & son lait froid	7,90 €
MATCHA LATTE FRAPPÉ Thé vert japonais, miel & son lait froid	8,50 €
CHOCOLAT CHAUD FRAPPÉ Chocolat noir 44% & son lait froid	8,50 €
CHAI LATTE FRAPPÉ Sirop de thé chai élaboré sur place & son lait froid	8,50 €
GOLDEN LATTE FRAPPÉ Curcuma, poivre, cannelle, gingembre, miel & son lait froid	8,50 €
PINK LATTE FRAPPÉ Bêterave en poudre bio, gingembre, cannelle, miel & pétales de rose séchés & son lait froid	8,50 €
UBE LATTE FRAPPÉ 100% naturel. A base de patate douce violette, de ube violet et de vanille Bourbon de Madagascar & son lait froid	8,50 €
MOCHA FRAPPÉ Chocolat noir 44%, shot d'expresso bio & son lait froid	8,90 €

BOISSONS ALCOOLISÉES

SÉLECTION DE VINS BIO ET NATURELS D'ARTISANS VIGNERONS QUI RESPECTENT UNE AGRICULTURE LIMITANT LES PRODUITS DE SYNTHÈSE ET L'UTILISATION DE SULFITES.

VINS BLANCS

LES JAMELLES - IGP PAYS D'OC

Vin HVE élégant et équilibré aux notes fruitées (poire Williams, sucre d'orge), légèrement citronnées, des notes de noisette, de marron glacé et une touche de vanille.

VERRE (12 CL) 7,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 35,00€

PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE

Citron, madarine, bergamote, les agrumes explosent tant au nez qu'en bouche. Une incroyable fraîcheur !

VERRE (12 CL) 8,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 45,00€

VINS ROSÉS

AUROSE BAIN DE MIDI - AOP CÔTES DE PROVENCE

Un vin d'une fraîcheur incroyable avec une belle longueur en bouche ! Notes d'agrumes et de fruits rouges.

VERRE (12 CL) 7,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 35,00€

LES JAMELLES - IGP PAYS D'OC

Vin très frais et rond aux arômes intenses de grenadine et de framboise acidulée .

VERRE (12 CL) 7,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 35,00€

VINS ROUGES

BAUDRY DUTOUR L'AMARANTHE - AOC CHINON

Un chinon gourmand et atypique, plus fin que les classiques aux arômes de fruits noirs et d'épices. Idéal avec des planches de fromages ou charcuteries !

VERRE (12 CL) 7,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 35,00€

PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE

Au nez, un vin élégant aux arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, une belle structure sur des tanins ronds et une finale épicée.

VERRE (12 CL) 9,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 45,00€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART BRUT (12 CL & 75 CL)

Au nez, ce champagne est frais et fin avec des notes de fruits blancs, poire et pêche, d'abricot frais et de fleurs blanches et rose. En bouche, une belle vivacité avec des fruits blancs et des notes de zestes de citron en finale. Maturation de 3 ans.

COUPE (12 CL) 12,00€ / BOUTEILLE (75 CL) 80,00€

BIERES  GALLIA

BIÈRE LOCALE BRASSÉE EN ILE DE FRANCE & ARTISANALE

BIÈRE BOUTEILLE

GALLIA - WEISS & VERSA (33 CL)

Une bière blanche rafraîchissante, fruitée, légèrement herbacée.

7,50€

BIÈRE PRESSION

GALLIA - COQ D'HABITUDE

Très fraîche avec des saveurs fleuries et aromatiques équilibrées par d'agréables touches de malts doux

DEMI (25 CL) 6,50€ /
PINTÉ (50 CL) 9,50€

GALLIA - WEST IPA (33 CL)

Bière d'inspiration allemande, son arôme unique et subtil vient de sa levure spéciale. Le blé malté lui confère douceur et légèreté.

DEMI (25 CL) 6,50€ /
PINTÉ (50 CL) 9,50€

NOS TAPAS

NOS TAPAS

HOUMOUS CLASSIQUE AU TAHINI Keep calm and eat houmous	8,50€
HOUMOUS CAROTTE & CUMIN	8,50€
TZATZIKI AU YAOURT GREC AUTHENTIQUE	8,50€
BURRATA ITALIENNE ULTRA GOURMANDE	9,00€
THE WONDERFUL TARAMA Sans colorant, ni arômes artificiels	8,90€
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	11,90€

NOS PLANCHES

PLANCHE DÉGUSTATION DE CHARCUTERIES	18,50€
ASSIETTE DÉGUSTATION DE FROMAGES	13,90€
PLANCHE MIXTE FROMAGE & CHARCUTERIE	28,50€



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGETARIEN

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

SPIRITUEUX (4CL)

RHUM

Havana Club (Martinique) 11€

Havana Club Añejo 3 años est un rhum blanc moelleux qui, vieilli naturellement pendant 3 ans, révèle sa couleur typique et un nez intense.

Don Papa Baroko (Philippines) 11€

Ce fameux rhum aux accents de fruits confits a vieilli plusieurs années en fûts de chêne américain. Au nez, il délivre de puissants arômes de vanille, de chêne et d'agrumes. C'est en bouche que les fruits confits se dévoilent, enrobés de vanille et de miel.

Secha de la Silva (Guatemala) 12€

Au nez, des notes puissantes de cacao et café qui amènent de la tonicité et un côté boisé de ses notes de noisettes. En bouche, arômes de fruits compotés et des notes subtiles de tabac blond qui complètent les notes vanillées et toastées.

Plantation XO 20th birthday (Barbade) 15€

Rhum exceptionnel plusieurs fois médaille d'or ! Premier nez floral et fruité, puis il libère des notes de vanille, de cacao et de chocolat au lait. Au palais, de délicieuses notes boisées et de mangue.

Cihuatan 8 ans (Salvador) 12€

Cette cuvée de 12 ans d'âge exhale des parfums de fruits confits et de canne à sucre, puis exprime des notes d'écorce d'orange et de caramel.

RHUM EMBARGO ANEJO (Caraïbes) 14€

Il est le fruit de l'assemblage de trois types de rhums jamais réunis auparavant : rhum de mélasse (Trinidad & Tobago), rhum de miel de canne (Guatemala), et rhum agricole (Martinique)

Santa Teresa 1796 (Vénézuéla) 14€

Rhum exceptionnel plusieurs fois médaille d'or ! Au nez, des notes de la vanille au tabac, du maïs au caramel toffee, de la poire à la banane. En bouche, des notes de noix de coco et de miel, de chocolat, café et banane séchée

Eminente (Cuba) 14€

Ample et incroyablement profond, il tapisse le palais de notes fumées de vanille, de café et de raspadura, riches en mélasse.

Boukman botanical rhum (Haïti) 15€

Ses arômes botaniques empruntent des notes de cardamome, de vanille, de cannelle et de belles notes végétales ! Il se déploie en bouche en révélant de savoureuses impressions de pâte d'amande,

La Hechicera - rhum hors d'âge (Colombie) 16€

Rhum double médaille d'or ! Un nez mêlé de parfums de prune, de cacao, de banane et de menthe. En bouche, il est à la fois doux et riche, évoquant les saveurs du chocolat noir, de la cannelle et du poivre.

Zacapa 23 ans (Guatemala) 17€

Assemblage de rhums de 6 à 23 ans d'âge qui offre de fascinantes saveurs de miel, de caramel, de chêne épicé et de fruits secs.

Zacapa Centenario XO (Guatemala) 30€

Rhum traditionnel avec un passage en fut de Cognac. Nez puissant, des notes de chêne, de vanille, de pâte d'amande et de noix grillées

COGNAC

Hennessy Very Special (France) 11€

Bouche ample, boisée, avec de belles notes de vanille complétées par des arômes floraux.

Cognac Ferrand 10 générations (France) 11€

100 % Grande Champagne - 100 % ugni-blanc, distillation avec les lies, vieillissement en barriques de chêne français dont environ 20 % en fût

CAMUS XO (France) 30€

Arômes gourmands de pâte feuilletée, d'orange, d'abricot, de poire et de fleurs blanches délicatement agrémentés de cannelle. Une agréable attaque en bouche épicée rafraîchie par des sensations de fruit mûr et de noisette. Une finale longue avec des notes épicées.

Bache Gabrielsen American Oak (France) 14€

La puissance aromatique du chêne américain confère à ce cognac un caractère très distinct, aux arômes délicats de fruits exotiques tels que la noix de coco et l'ananas, qui s'allient subtilement aux notes de vanille et de cacao issues du chêne français.

VODKA

Wyborowa (Pologne) 11€

Le parfum exhale un soupçon de pain fraîchement cuit, accompagné de délicates notes de vanille et d'un soupçon d'agrumes

Pyla (France) 11€

Produite à partir de pur blé français dont le mout fermenté est distillé en 5 étapes. Légères notes poivrées, bâton de réglisse, plantes aromatiques de Méditerranée et pomme de pin.

MEZCAL

Del Maguey Mezcal Vida (Mexique) 11€

Bouche ample, boisée, avec de belles notes de vanille complétées par des arômes floraux.

Del Maguey Chichicapa Vida (Mexique) 15€

Ce mezcal 100% Espadin est produit de manière traditionnelle. Au nez il offre des notes de maïs grillé et d'agave rôti. En bouche ce sont des arômes de fruits secs et d'amandes avec une finale sur le chocolat légèrement mentholée.

TEQUILA

Tequila Olmeca Altos Blanco (Mexique) 9€

Au nez Fruité, doux et acidulé, avec une touche fumée et légèrement boisée. En bouche Bouche douce, légère, ton de miel et de poivre.

Cimarron Blanco (Mexique) 14€

Produit à partir de 100% d'agave. Au nez : Frais, terreux, fruité. En bouche : Poivre blanc, poire, citron vert

1800 (Mexique) 14€

Au nez, des arômes d'agave mûr, mêlés à de légères notes de vanille et de caramel. En bouche, des saveurs d'agave sucré, un soupçon de poivre et la chaleur des fûts de chêne se dévoilent.

Tonic Double Dutch indian water (20 cl) +3,00€

Red bull (33 cl) +3,00€

Coca cola (33 cl) +2,00€

SPIRITUEUX (4CL)

GIN

Plymouth Original (Angleterre) 8€
Au nez, des parfums d'orange et baies de genièvre, de poivre et de pistils de lys. En bouche, les genièvres se font présentes mais sont bien équilibrées par les agrumes et le poivre.

Hendrick's (Angleterre) 9€
Ce gin est infusé des pétales de rose, des concombres et huit autres plantes (coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citron etc.).

Malfy Con Limone (Italie) 9€
Des citrons venus de Sicile ont été soigneusement sélectionnés et cueillis minutieusement, ce qui confère à ce gin un goût très frais et délicieusement acidulé. Genièvre, coriandre, casse et épices viennent compléter le tableau.

Citadelle Original (France) 10€
Au palais, il offre une richesse aromatique complète. Le genièvre présente d'entrée de jeu la signature de Citadelle, laissant place aux agrumes qui viennent le souligner. Enfin, le final se fait sur une belle longueur de poivre, de muscade et de cannelle.

SANTA ANA (Phillippines) 10€
Son nez frais s'ouvre sur des notes de fleurs tubéreuses. A l'aération, les agrumes et les épices douces évoluent sur des arômes de lavande. En bouche, l'attaque est franche sur les épices. Les notes poivrées évoluent sur des saveurs plus citronnées.

NO.3 LONDON DRY GIN (Hollande) 12€
Au nez : Frais. Zestes de citron, herbacé. En bouche : Intense. Fruits mûrs (poire, prune, cassis), lait d'amande douce)

ELEPHAN GIN (Allemagne) 13€
Élaboré artisanalement en Allemagne, Elephant Gin est distillé avec 14 botaniques, incluant des ingrédients africains rares, pour créer un profil organoleptique unique.

Tanqueray Ten (Angleterre) 14€
Gin infusé aux saveurs d'agrumes (orange, pamplemousse et citron vert)

Lord of Barbès (France) 14€
Gin bio et local fabriqué dans le 18ème arrondissement de Paris ! Au nez des notes florales prononcées suivies par des épices comme la cardamome ou les baies de genièvre. En bouche, les baies de genièvre arrivent en premier et sont suivies par le gingembre. La fraîcheur de ces arômes accompagne les saveurs de fruit de baobab et équilibrent l'amertume et l'acidité en milieu de bouche.

Monkey 47 (Allemagne) 15€
Équilibrée et complexe, sèche, avec un goût intense de genièvre et d'agrumes ; on perçoit les plantes utilisées dans la préparation (pin, menthe, lavande, eucalyptus, poivre, fenouil, anis, aïrelles). Note finale amère à l'amande.

WHISKY

Haig Club Clubman (Ecosse) 9€
Notes inoffensives de vanille, de nougat et de caramel.

Bourbon Bulleit Frontier (Etats-Unis) 9€
Léger goût de fumé, bel équilibre, entre miel et épices avec un soupçon de vanille.

Nikka from the Barrel (Japon) 12€
Épicée (poivre), boisée (chêne), il évolue en bouche sur les fruits jaunes, la pomme caramélisée et les fleurs.

Glenmorangie 10 ans (Ecosse) 13€
Bien équilibré, saveur légèrement tourbée. Les premiers arômes de fleurs et de fruits font place à un goût délicat de miel et de noisette.

MAKER'S MARK (USA) 14€
De couleur or à reflets ambrés, le nez ample révèle des arômes réglissés, boisés-vanillés, légèrement brûlés et caoutchouteux. La bouche plutôt sèche se développe avec finesse sur les fruits secs (la noix, les raisins secs) et la prune.

NIKKA SUPER (Japon) 14€
Au nez : Élégant. Végétal (sauge), floral (lilas, lavande), fruité (mirabelle), boisé, épicé (cumin). En bouche : Vive et nerveuse. moelleuse (miel, lait d'amande), cendrée, maltée, florale (guimauve, violette).

The Sexton (Irlande) 14€
Vieilli dans d'anciens fûts de sherry Oloroso, ce whisky offre un équilibre parfait entre notes de fruits secs et nuances de chêne grillé.

Laphroaig Scotch 10 ans (Ecosse) 14€
Le nez est sur la tourbe. En bouche, c'est très progressif, on commence en douceur sur le miel, puis ça explose littéralement avec beaucoup de force, d'alcool et de puissance.

Green Spot (Irlande) 16€
Au nez : fin et équilibré, il est marqué par l'orge maltée et la noix fraîche. Il évolue à l'aération sur les fruits mûrs à chair blanche (pêche). En bouche : vive et onctueuse à l'attaque, elle se développe sur les fruits rouges (cassis), la pêche et la vanille.

Lagavulin 16 ans (Ecosse) 20€
Elaboré uniquement à partir d'orge maltée. Le plus complexe des malts de l'île d'Islay, intensément tourbé et moelleux.

Johnnie Walker Blue Label (Ecosse) 30€
Il est fabriqué à partir des whiskies les plus rares et les plus exceptionnels d'Écosse. Aux saveurs de miel et de fumée, il est idéal pour les occasions les plus exclusives.

Dalmore King Alexander III (Ecosse) 30€
Mariage de six vieillissements différents de Dalmore réunis au sein d'un même flacon : Bourbon, Xérès oloroso Matusalem, Madère, Marsala, Porto et Cabernet sauvignon.

Tonic Double Dutch indian water (20 cl) +3,00€
Red bull (33 cl) +3,00€

NOTRE SERVICE COMPREND

Au Long Story, votre événement est plus qu'une réservation, c'est une expérience. Profitez d'une multitude d'avantages inclus pour assurer le succès de votre moment !

LIEU & ÉQUIPEMENTS

- CAPACITÉ DE 40 PERSONNES (PRIVATISATION DE L'ÉTAGE UNIQUEMENT) OU 60 PERSONNES (PRIVATISATION DE L'ÉTABLISSEMENT AU COMPLET)
- POSSIBILITÉ D'AMÉNAGER L'ESPACE À VOTRE GUISE
- CONNEXION WIFI

ANIMATIONS/PERSONNALISATIONS

- POSSIBILITÉ D'INCLURE DES ANIMATIONS
- LIBRE GESTION DE LA MUSIQUE
- POSSIBILITÉ DE CRÉER UN COCKTAIL SPÉCIAL ET UNIQUE POUR VOTRE OCCASION AVEC NOTRE MIXOLOGUE

INFORMATIONS ANNEXES

- HORAIRES DISPONIBLES : 11H/13H, 13H/16H, 19H/1H
- SERVICE DE RESTAURATION POSSIBLE LE MIDI & LE SOIR
- UN PERSONNEL DE SALLE ET DE BAR ENTIÈREMENT DÉDIÉ À VOTRE ÉVÈNEMENT

POUR TOUTES DEMANDE DE RENSEIGNEMENT CONTACTEZ NOUS PAR MAIL :
LONGSTORYBAR@GMAIL.COM

TARIFS

Privatisation complète - 4000€
3500€ de consommation
500€ de frais de service

Privatisation de l'étage - 1500€
1000€ de consommation
500€ de frais de service

LONG STØRY
NOUVELLE CARTE
COCKTAILS EN MUSIQUE



Savourez chaque style, sirotez chaque son.

11:44

41



EXOTIQUE, FRUITÉ & SUCRÉ

LATINO 14€



RHUM AMBRÉ SAILOR JERRY,
TEQUILA ALTOS, JUS D'ANANAS,
JUS DE GOYAVÉ,
CORDIAL DE FRAISE FRAÎCHE

7cl



11:44

41

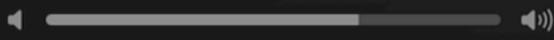


FUMÉ & FRUITÉ

RAP 14€



MEZCAL VIDA INFUSÉ AUX FRUITS ROUGES DE SAISON, SIROP DE ROSE, JUS DE CITRON JAUNE, BLANC D'OEUF 12cl



11:44

41



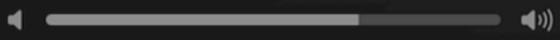
GOURMAND & LACTÉ

DANCEHALL 14€



RHUM AMBRÉ SAILOR JERRY,
SIROP D'EAU DE COCO, POMME,
FÈVE TONKA, VANILLE, BANANE
& LAIT ENTIER,
GUIMAUVE VANILLE & CAFÉ "LA VARENNE"

12cl



11:44

41



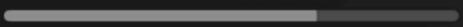
GOURMAND

COUNTRY 15€



BOURBON FOUR ROSES FATWASH
BEURRE DOUX, SIROP D'ÉRABLE,
ANGOSTURA BITTER,
GUIMAUVE AU BEURRE "LA VARENNE"

7cl



11:44

41

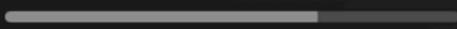


EXOTIQUE & FRUITÉ

ROCK 14€



VODKA WYBOROWA, ITALICUS LIQUEUR 13cl
DE BERGAMOTE, JUS DE MELON,
SIROP DE SUCRÉ MAISON,
JUS DE CITRON JAUNE



11:44

41



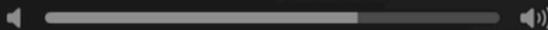
PETILLANT & FRUITÉ

JERSEY 14€



LIQUEUR DE GIN JUNE PÊCHE,
ITALICUS LIQUEUR DE BERGAMOTE,
JUS D'ABRICOT, JUS DE CITRON JAUNE,
LIMONADE

10cl



11:44

📶 41



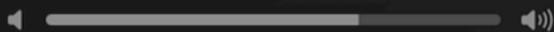
PETILLANT & ACIDULÉ

JAZZ 14€



GIN TANQUERAY INFUSÉ ROMARIN,
LIQUEUR MIEL & CITRON VERT,
SIROP DE GROSEILLE, TONIC.

17 cl



11:44

41

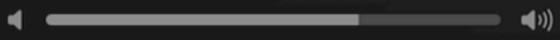


FRUITÉ & SUCRÉ

OPÉRA 14€



LIQUEUR DE GIN JUNE À LA PASTÈQUE 16cl
INFUSÉ À L'HUILE D'OLIVE,
SIROP DE PASTÈQUE MAISON,
PROSECO ITALIEN, BADOIT



11:44

41

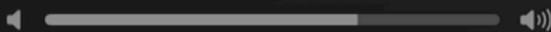


PETILLANT, ACIDULÉ & FRUITÉ

HIP HOP 9,90€



SODA À LA FRAISE, SIROP DE GRENADE, 16cl
JUS DE CITRON JAUNE, LIMONADE



11:44

41

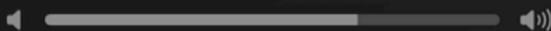


FRUITÉ & SUCRÉ

ORIENTAL 9,90€



THÉ CHAÏ NOIR GLACÉ BIO 12cl
MAISON KUSMI TEA,
SIROP DE FRAISE DES BOIS,
SIROP DE ROSE, JUS DE CITRON JAUNE





COCKTAILS & SHOOTERS



COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ	13€
Cinzano, Badoit, Prosecco Italien, Orange fraîche	
MOJITO	12€
Rhum Sailor Jerry, Cassonade, Citron vert, Menthe, Bitter Angustura	
MIMOSA	13€
Champagne Jacquart Brut & Jus d'orange	
IRISH COFFEE	12€
Whisky Haig Club, Espresso, Sirop d'agave, Crème fouettée	
PINA COLADA	12€
Rhum Sailor Jerry, Jus d'Ananas, Crème de Coco	
DRY MARTINI	15€
Gin, Vermouth Sec	
EXPRESSO MARTINI	15€
Vodka, Liqueur de Café maison, Espresso Éthiopien, Sirop de sucre maison	
NEGRONI	15€
Gin, Vermouth Rouge, Campari	
OLD FASHIONED	15€
Whiskey, Sucre, Angustura	
COCKTAIL CRÉATION " CE QUE TU VEUX"	14€

SHOOTERS

SHOOTER CLASSIQUE	7€
SHOOTER CRÉATION	8€

SPRITZ & GIN TONIC

SPRITZ SIGNATURE

SPRITZ FIORENTINO 14€
Liqueur de fleur de sureau Fiorente, badoit, Prosecco, Bitter citron

SPRITZ PASSION 14€
Prosecco, Cinzano, Liqueur de fleur de sureau Fiorente, purée de fruit de la passion

SPRITZ BERGAMOTE 14€
Prosecco, liqueur de bergamote Italicus, jus de pamplemousse, bitter pamplemousse

GIN TONIC SIGNATURE

FRESH CONCOMBRE 14€
Gin Tanqueray infusé au concombre et au basilic frais, lamelles de concombre, tonic

PASSION INSTINCT 14€
Liqueur de gin à base de pêche de vigne et de raisins, purée de fruit de la passion, tonic, jus de citron jaune

HENDRICKS GIN TONIC 14€
Choix entre les gins Hendricks, Oasium & Grand Cabaret accompagné d'une bouteille de tonic Fever Tree et d'aromates





NOS TAPAS



**À PARTAGER ENTRE AMIS, COMME UN
COUCHER DE SOLEIL EN TERRASSE !**

TAPAS

- CRÈME DU SUD** 9,90€
Crème de tomate confite, ricotta & poivrons colorés
- HOUMOUS CLASSIQUE** 9,90€
Au tahini
- TZATZIKI AUTHENTIQUE** 9,90€
Yaourt grec à la menthe et concombre frais
- BURRATA ITALIENNE** 10,90€
Accompagnée de tomates confites
- DOLCE BUFFALA** 10,90€
Stracciatella di bufala aux fruits rouges & noisettes torréfiées
- CROQUE MOI SI TU PEUX** 19,90€
Pain tradition, beurre doux à la ciboulette, cheddar fondant, jambon cru serrano, confit d'oignon maison, grenade, graines de courge et de lin à partager
- POIVRONS ROUGES FARCIS FÊTA** 10,90€

PLANCHES À PARTAGER

- ASSIETTE DÉGUSTATION DE CHARCUTERIE** 18,50€
Mortadelle italien, Jambon cru Serrano italien, Saucisson de Calabre & Jambon cuit
- ASSIETTE DÉGUSTATION DE FROMAGES** 13,90€
Gouda, Mimolette, Tête de Moine & Comté
- PLANCHE MIXTE** 28,50€
Assortiments de fromages et de charcuteries

BOISSONS CHAUDES / FRAPPÉS

OPTION BOISSON AVOINE DISPONIBLE

EXPRESSO	2,70€
DOUBLE EXPRESSO	5,10€
AMERICANO	5,10€
MACCHIATO	3,50€
LATTE	5,50€
FLAT WHITE	5,90€
THÉ / INFUSION Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert, Menthe, Thé Vert de Chine, Infusion Camomille,..... Infusion Feel Zen, Infusion Be Cool	5,90€

BOISSONS BIEN - ÊTRE

	CHAUD	FRAPPÉ
UBE LATTE - ANTIOXYDANT & ÉNERGIE NATURELLE 100% naturel, à base de patate douce violette, Ube violet & Vanille Bourbon de Madagascar	6,90€	8,50€
MATCHA GLOW - AMÉLIORE LA BEAUTÉ DE LA PEAU Collagène marin & Matcha	7,90€	8,90€
MATCHA LATTE - ANTIOXYDANT	6,90€	8,50€
Thé vert Japonais bio, Miel & Lait		
CHOCOLAT CHAUD - RÉCONFORTANT	6,90€	8,50€
Chocolat noir 44% & Lait chaud		
GOLDEN LATTE - BOOSTER & DETOX	6,90€	8,50€
Curcuma, Poivre, Cannelle, Gingembre, Miel & Lait		
CHAI LATTE - ANTI INFLAMMATOIRE	6,90€	8,50€
Sirop de Thé Chaï élaboré sur place & Lait		
DIRTY CHAI LATTE - ANTI STRESS	6,90€	8,50€
Shot d'expresso bio, sirop de thé chaï élaboré sur place & son lait		
PINK LATTE - RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE Betterave en poudre bio, gingembre, cannelle, miel & pétales de rose séchées & son lait	6,90€	8,50€
MOCHA - BOOSTER DE BONHEUR	7,50€	8,90€
Chocolat noir 44%, shot d'expresso bio & son lait		



PRIVATISATION

LIEU & ÉQUIPEMENTS

- ✦ Jusqu'à 40 personnes en privatisant uniquement l'étage
- ✦ Jusqu'à 60 personnes en privatisant l'établissement dans son intégralité

ANIMATIONS / PERSONNALISATIONS

- ✦ Animations possibles selon vos envies
- ✦ Gestion libre de la musique pour créer l'ambiance qui vous ressemble
- ✦ Possibilité de créer un cocktail unique et personnalisé avec notre mixologue, spécialement pour votre occasion

INFORMATIONS ANNEXES

Créneaux disponibles :

- ✦ 11h à 13h
- ✦ 13h à 16h
- ✦ 19h à 1h

Service de restauration possible le midi et le soir
Équipe dédiée : un personnel de salle et de bar entièrement mobilisé pour le bon déroulement de votre événement

Pour toute demande de renseignement contactez nous par mail :
longstorybar@gmail.com