



## APÉRITIFS

Ricard, 2cl	6€
Martini Rosso & Bianco, Campari, Suze, 6cl	7€
Porto Blanc & Rouge, 8cl	7€
Kir Cassis, Pêche, Mûre, 12cl	7€
Americano, 16 cl	12€
Kir Royal Cassis, Pêche, Mûre, 12cl	15€

## BIÈRES

<b>BOUTEILLE</b>	<b>33CL</b>
Heineken (sans alcool)	7€
Pietra Ambrée	8€
Hoegaarden Blanche	8€

<b>PRESSION</b>	
Heineken, 25cl	6€
Heineken, 50cl	10€

## LES COCKTAILS

<b>FRISSON DE LA BARBADE, 8 CL</b>	<b>12€</b>
Rhum épicé, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre.	
<b>ALAURE, 14 CL</b>	<b>12€</b>
Vin rosé, purée de framboise, purée de fruit de la passion.	
<b>FRAMBOISE POIVRE, 8 CL</b>	<b>12€</b>
Vodka, purée de framboise, tour de moulin de poivre.	
<b>PLATA PASSION 10 CL</b>	<b>12€</b>
Tequila, purée de fruit de la passion, liqueur de mûre, miel, citron vert.	
<b>MOJITO, 25 CL</b>	<b>12€</b>
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.	
<b>SPRITZ, 16 CL</b>	<b>12€</b>
Apéro!, Fiero ou St-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>BERRY SMASH, 20 CL</b>	<b>10€</b>
Purée de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, miel.	
<b>APPLE PILLAR, 20 CL</b>	<b>10€</b>
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne.	

## LES ALCOOLS

<b>SCOTCH &amp; WHISKIES</b>	<b>4 CL</b>
Four Roses	8€
Tullamore Dew, Jim Beam Rye	10€
Jack Daniel's, Maker's Mark	10€
Monkey Shoulder, Aberlour 10 ans	12€
Talisker Port Ruighe, Chivas 12 ans	14€
Nikka From the Barrel	14€
Aberfeldy 12 ans	15€
Craigellachie 13 ans	15€
Lagavulin 8 ans	17€

<b>VODKA</b>	<b>4 CL</b>
42 Below	10€
Belvedere, Le Philtre	15€
Grey Goose	15€

<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
Gordon's	10€
Bombay Sapphire	12€
Star Of Bombay, Hendrick's	15€

<b>RHUM &amp; CACHAÇA</b>	<b>4 CL</b>
Bacardi Anejo 4 ans	10€
The Kraken	11€
Sagatiba pura	11€
HSE Blanc	11€
Diplomatico 12 ans	15€
Santa Teresa	17€

<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
José Cuervo Especial Reposado	10€
Patron XO café	12€
Patron Silver	18€

## LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	<b>12 CL</b>
A.O.P. Côtes du Rhône-Villages	
Domaine du Moulin, 2020	10€
I.G.P. Viognier Rhodaniennes Blanc	
Domaine Louis Chéze, 2020	12€
A.O.P. Alsace Imagine All The Wine	
Myriam Haag, 2018	12€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux	
B.Jeannot & Fils, 2021	11€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay	
Domaine Rochebin Clos St-Germain, 2019	11€
A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise	
Domaine Durban, 2019	12€
A.O.C. Chablis 1er Cru Vou de Vey	
Domaine des Malandes, 2020	14€
A.O.C. Meursault Les Clous	
Bouchard Père & Fils, 2018	25€

<b>ROSÉ</b>	<b>12 CL</b>
A.O.C. Côtes de Provence Cru Classé	
éloge Domaine de La Croix, 2020	10€

<b>ROUGE</b>	<b>12 CL</b>
A.O.C. Côtes du Rhône	
Domaine Le Clos du Caillou, 2020	9€
A.O.P. Morgon Vieilles Vignes	
Vignoble Bulliat, 2018	9€
A.O.C. Médoc Petit Manou Française	
et Stéphane Dief, 2017	12€
A.O.C. Cherey-lès-Beaune Domaine	
Daniel Largeot, 2018	15€
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaune	
Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	15€
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru	
La Closerie de Faurtet, 2012	25€

## LES CHAMPAGNES

<b>BLANC</b>	
--------------	--

	<b>COUPE 10 CL</b>	<b>BOUTELLE 75 CL</b>
B.S.A. Frerejean Frères	14€	82€
B.S.A. Pommery Brut Silver Royal		110€
B.S.A. Bollinger Special Cuvée		115€
B.S.A. Ruinart Brut	19,5€	
B.S.A. Ruinart Blanc de blancs		185€
2012 Dom Pérignon Cuvée Vintage		330€
2012 Cristal Louis Roederer		390€

<b>ROSÉ</b>	
-------------	--

	<b>COUPE 10 CL</b>	<b>BOUTELLE 75 CL</b>
B.S.A. Thiénot Brut Rosé	16€	95€
B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal		145€
B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée Rosé		150€

## LES VINS

<b>LES BLANCS</b>	<b>75 CL</b>
-------------------	--------------

<b>L'ALSACE</b>	
A.O.P. Alsace Sylvaner « Peau Rouge »	
Domaine Jasmeyer, 2020	52€

<b>LA BOURGOGNE</b>	
A.O.C. Macon-Lugny Chardonnay, Domaine de	
Rochebin, 2020	45€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay	
Domaine Rochebin Clos St-Germain, 2019	50€
A.O.C. Chablis 1er Cru Vou de Vey	
Domaine des Malandes, 2020	75€
A.O.C. Meursault Les Clous	
Bouchard Père & Fils, 2018	125€
A.O.C. Puligny-Montrachet	
Domaine Michelot, 2016	145€

<b>LA LOIRE</b>	
A.O.C. Quincy Domaine du Tremblay Jean Tatin, 2020	58€
A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel	
Pierre Charrier et Fils, 2019	45€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de	
Riaux B.Jeannot & Fils, 2021	55€

<b>LE RHÔNE</b>	
A.O.P. Côtes du Rhône-Villages	
Domaine Du Moulin, 2020	42€
I.G.P. Viognier Rhodaniennes Blanc	
Domaine Louis Chéze, 2020	52€
A.O.P. Muscat de Beaumes de	
Venise Domaine Durban, 2019	58€
A.O.C. Crozes Hermitage	
Domaine Laurent Comblat, 2018	68€
A.O.P. Cerdrieu Cuvée Cuvée	
Luminis Domaine Louis Chéze, 2020	90€

<b>LES ROSÉS</b>	<b>75 CL</b>
------------------	--------------

A.O.C. Côtes de Provence Cru Classé	
Chateau Sainte Marguerite, 2021	45€
A.O.P. Côtes de Provence Cru Classé	
Château Saint-Maur Cuvée « L'excellence », 2020	52€

<b>LES ROUGES</b>	<b>75 CL</b>
-------------------	--------------

<b>LE BEAUJOLAIS</b>	
A.O.C. Morgon côte Du Py, Mommessin, 2020	57€

<b>LA BOURGOGNE</b>	
A.O.C. Bourgogne Domaine de	
Rochebin-Macon Azé, 2019	48€
A.O.C. Cherey-lès-Beaune	
Domaine Daniel Largeot, 2018	64€
A.O.C. Marsannay Domaine Chanson, 2018	72€
A.O.C. Mercurey, Domaine du Château	
Philippe Le Hardi "Les doués", 2019	68€
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaune	
Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	75€
A.O.C. Pommard Domaine Bouchard Père & Fils, 2019	110€
A.O.C. Aloxe Corton Domaine Bouchard Père et Fils, 2018	135€
A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils, 2017	150€
A.O.C. Pommard 1er Cru 2017,	
Domaine Bouchard Père & Fils,	165€
A.O.C. Nuit Saint George 1er Cru	
« Les Poulettes » Domaine Bouchard Père & Fils, 2016	185€

<b>LA LOIRE :</b>	
A.O.C. Bourgueil La Coudroye Y. Arnaud, 2018	45€
A.O.P. Sancerre Maison Langlois-Château, 2019	52€
A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet, 2018	65€

<b>LE RHÔNE :</b>	
A.O.C. Côtes du Rhône Domaine	
Le Clos du Caillou, 2020	42€
A.O.C. Crozes-Hermitage Domaine Laurent Comblat, 2017	60€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Mémora	
Domaine Julien Maquin, 2017	75€
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud, 2017	115€

<b>LANGUEDOC :</b>	
A.O.P. Languedoc Les Darras by Jeff Cornel, 2019	28€
A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits,	
Conet Valette, 2015	42€

<b>LE BORDELAIS :</b>	
A.O.C. Médoc, Château Moulin de Canhaut, 2015	42€
A.O.C. Moulis N°2 de Maucaillou, 2017	52€
A.O.C. Pessac-Leognan, La Croix de Carbonnieux, 2017	58€
A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Fuch, 2014	64€
A.O.C. Pauillac, Lacoste-Borie, 2015	80€
A.O.C. Margaux Château La Tour De Mars, 2015	82€
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru La réserve de Louis, 2015	85€
A.O.C. Pomerol Château de Sales, 2015	90€
A.O.C. Saint Estéphe Château Lafan-Rochet, 2007	155€
A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou,	
Grande Réserve 2012	165€

## LA SELECTION PRESTIGE

A.O.C. Haut-Médoc Cru Classé	
Château Lagune, 2010	195€
A.O.C. Pessac-Leognan Cru Classé	
Château Pape Clément, 2004	298€
A.O.C. Pauillac Cru Classé	
Château Lynch-Bages, 2008	580€

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola & Zéro, 33 cl	6€
Orangina, Limonade, Ice tea,	
Schwepps Premium Mixer, 20 cl	6€
Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl	8€
Fraise, Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Paire	
Lait de coco, amande, boisson de soja, 25 cl	6€
Evian, 33 cl	6€
Evian, Badoit rouge, 75 cl	9€
Chateldon, 75cl	9€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso bio, décaféiné, noisette	4€
Double Expresso	5,50€
Capuccino, Café Crème	6€
Chocolat Chaud	6€
Thés & Infusions Mariages Frères	7€

De vert Fujiwara, Jamin Mandarin, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Deepwing Himalaya, Marco polo, Cocolobano, Camomille, Vanille, Dream Tea.

*Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, boisson de soja ou du lait de coco.*

## DIGESTIFS

	<b>4 CL</b>
Martell VSOP	16€
Delamain XO	26€
Remy Martin XO	36€
Agnac Clés Des Ducs VSOP	15€
Calvados Coquerel Vieux	12€
Vielle Prune, Paire Williams	12€
Manzana, Limoncillo, Get 27, Get 31,	
Amaretto, Fernet Branca, Bailey's	12€

Millésimes Variables.

Prix nets en euros - Service inclus  
La maison n'accepte pas les chèques