



APÉRITIFS

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

BIÈRES

BOUTEILLE	33CL
Heineken (sans alcool)	7€
Pietra Ambrée	8€
Hoegaarden Blanche	8€

PRESSION	
Heineken, 25cl	6€
Heineken, 50cl	10€

LES COCKTAILS

FRISSON DE LA BARBADE, 8 CL	12€
Rhum épicié, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre.	

ALAURE, 14 CL	12€
Vin rosé, purée de framboise, purée de fruit de la passion.	

FRAMBOISE POIVRE, 8 CL	12€
Vodka, purée de framboise, tour de moulin de poivre.	

PLATA PASSION 10 CL	12€
Tequila, purée de fruit de la passion, liqueur de mûre, miel, citron vert.	

MOJITO, 25 CL	12€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.	

SPRITZ, 16 CL	12€
Apéritif, Fierro ou St-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

BERRY SMASH, 20 CL	10€
Purée de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, miel.	

APPLE PILLAR, 20 CL	10€
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne.	

LES ALCOOLS

SCOTCH & WHISKIES	4 CL
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€

VODKA	4 CL
42 Below	10€
Belvedere, Le Philtre	15€
Grey Goose	15€

CIN	4 CL
Gordon's	10€
Bombay Sapphire	12€
Star Of Bombay, Hendrick's	15€

RHUM & CACIACA	4 CL
Bacardi Ancho 4 ans	10€
The Kraken	11€
Sagatilla pura	11€
HSE Blanc	11€
Diplomatico 12 ans	13€
Santa Teresa	17€

TEQUILA	4 CL
José Cuervo Especial Reposado	10€
Patron XO café	12€
Patron Silver	12€

LES VINS AU VERRE

BLANCS	12 CL
A.O.C. Côtes du Rhône-Villages	
Xavier Vignon, 2021	11€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Biaux	
B.Jeannot & Fils, 2021	11€
A.O.P. Château de Lucey, original, 2020	11€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay	11€
Domaine Rochelin Clos St-Germain, 2020	
A.O.C. Alsace Imagine All The Wine	12€
Myriam Haag, 2018	
A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise	12€
Xavier Vignon, 2020	
A.O.C. Chablis 1er Cru Van de Vey	14€
Domaine des Malandes, 2020	
A.O.C. Meursault Les Clous	25€
Bouchard Père & Fils, 2018	

ROSÉ	12 CL
A.O.P. Minuty Prestige Côte de Provence, 2021	10€

ROUGE	12 CL
A.O.C. Côtes du Rhône Cuvée 100%	
Xavier Vignon 2019	9€
A.O.P. Morgon Vieilles Vignes	
Vignoble Balliat, 2018	9€
A.O.C. Petit Manou, Médoc, 2018	13€
A.O.C. Chorney-lès-Beaune Domaine	13€
Daniel Largot, 2018	
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaunes	13€
Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	
A.O.P. Château de Lucey, sous le sarrasin, 2019	13€
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru	25€
La Closerie de Fourtet, 2012	

LES CHAMPAGNES

BLANC	COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
B.S.A. Frèrejean Frères	14€	82€
B.S.A. Pommery Brut Silver Royal		110€
B.S.A. Bollinger Spécial 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€

ROSÉ	COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
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

LES BLANCS	75 CL
-------------------	-------

L'ALSACE	
A.O.P. Alsace Sylvaner + Peau Rouge +	
Domaine Josmeyer, 2020	52€

LA SAVOIE	
A.O.P. Château de Lucey, original 2020	55€

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

LA LOIRE	
A.O.C. Quincy Domaine du Tremblay Jean Tatin, 2021	45€
A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel	45€
Pierre Cherrier & Fils, 2019	
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de	
Riaux B.Jeannot & Fils, 2021	55€

LE RHÔNE	
A.O.P. Côtes du Rhône-	
Blanc Xavier Vignon, 2021	42€
I.G.P. Viognier Rhodaniennes Blanc	
Domaine Louis Chéze, 2020	52€
A.O.P. Muscat de Beaumes de	
Venise Xavier Vignon, 2020	58€
A.O.C. Crozes Hermitage	
Domaine Laurent Combier, 2020	68€
A.O.P. Domaine Cuvée Pagus	
Luminis Domaine Louis Chéze, 2020	90€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme	
Bio 2020	110€

LES ROSÉS	75 CL
A.O.P. Côtes du Rhône bio Xavier Vignon 2021	45€
A.O.P. Minuty Prestige Côte de Provence, 2021.	50€
A.O.P. Côtes de Provence Cru Classé	55€
Château Saint-Maur Cuvée + L'excellence +, 2020	

LES ROUGES	75 CL
LE BEAUJOLAIS	
A.O.C. Morgon côte Du Py, Mommessin, 2020	37€

LA BOURGOGNE	
A.O.C. Bourgogne Pinot Noir de	
Domaine de Rochelin Clos Saint Germain 2020	48€
A.O.C. Chorney-lès-Beaune	
Domaine Daniel Largot, 2018	64€
A.O.C. Marsannay Domaine Chanson, 2019	72€
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaune	
Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	75€
A.O.P. Mercurey, 1er Cru, Champs Martin, 2019	85€
A.O.C. Aloxe Corton Domaine Bouchard Père et Fils, 2017	135€
A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils, 2016	150€
A.O.C. Pommard 1er Cru	
Domaine Bouchard Père & Fils 2017	165€
A.O.C. Volnay Frémiets, Clos de la Rougeotte, Bouchard	
Père & Fils, 2016	190€

LA LOIRE :	
A.O.C. Bourgueil La Coudraye Y. Amirault, 2021	45€
A.O.P. Sancerre Maison Langlois-Château, 2020	52€
A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet, 2018	65€

LE RHÔNE :	
A.O.P. Côtes du Rhône Domaine	
Lirac Xavier Vignon, 2019	48€
A.O.P. Lirac Xavier Vignon, 2019	52€
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combier, 2020	68€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée anonyme,	
Xavier Vignon, 2016	110€
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud, 2018	115€

LANGUEDOC :	
I.G.P. Domaine La Clapière Jardin de Jules 2020	28€
A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits,	
Canet Valette, 2015	42€

LE BORDELAIS :	
A.O.C. Médoc, Château Moulin de Canhaut, 2015	42€
A.O.C. Moulis N2 de Maucailou, 2017	52€
A.O.C. Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux, 2017	58€
A.O.C. Pauillac, Lacoste-Borie, 2015	64€
A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons, 2013	80€
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru La réserve de Louis 2015	
A.O.C. Pomerol Château de Sales, 2016	85€
A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucailou,	
Grande Réserve 2012	165€

LA SAVOIE	
A.O.P. Château de Lucey, sous le sarrasin	64€

LA SELECTION PRESTIGE

LE BORDELAIS	
A.O.C. Haut-Médoc Cru Classé	
Château Lagune, 2010	195€
A.O.C. Pessac-Léognan Cru Classé	
Château Pape Clément, 2004	298€
A.O.C. Pauillac Cru Classé	
Château Lynch-Bages, 2008	380€

LE RHÔNE	
A.O.P. Arcane V, le Pape, 2010	195€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, 1972	250€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola & Zéro, 33 cl	6€
Orangina, Limonade, Icc, 20 cl	
Schweppes Premium Mixer, 20 cl	6€
Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl	8€

Fraise, Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Poire	
Lait de coco, amande, boisson de soja, 25 cl	6€
Fruit, 33 cl	6€
Evian, Radoit verte, 75 cl	9€
Chateldon, 75cl	9€

BOISSONS CHAUDES

Espresso bio, décaféiné, noisette	4€
Double Espresso	5.50€
Capuccino, Café Crème	6€
Chocolat Chaud	6€
Thés & Infusions Mariages Frères	7€

The vert Fuyana, Jasmin Mandarine, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial,	
Darjeeling Himalaya, Maracajó, Cissablanco, Camomille, Yverine, Dream	
Tel.	

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

DIGESTIFS

Martell VSOP	4 CL
Delamain XO	16€
Remy Martin XO	26€
Armagnac Clés Des Ducs VSOP	36€
Calvados Coquerel Vieux	13€
Vieille Prune, Poire Williams	12€
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31,	12€
Amaretto, Fernet Branca, Bailey's	12€

Millesimés Vins d'Alsace
Les vins sont servis avec des légumes