



APÉRITIFS

Table listing aperitifs: Ricard (2€), Martini Rosso & Bianco, Campari, Suze (6€), Porto Blanc & Rouge (8€), Kir Cassis, Pêche, Mûre (12€), Americano (16€), Kir Royal Cassis, Pêche, Mûre (12€).

BIÈRES

Table listing beers: Bouteille (33cl) Heineken (sans alcool) 7€, Pietra Ambrée 8€, Blanche de Namur 8€, Pression 1664 (25cl) 6€, 1664 (50cl) 10€.

LES COCKTAILS

Table listing cocktails: Frisson de la Barbaque (8€), Alaire (14€), Framboise Poivre (8€), Plata Passion (10€), Mojito (25cl) (12€), Spritz (16cl) (12€).

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Table listing alcohol-free cocktails: Berry Smash (20cl) (10€), Apple Pillar (20cl) (10€).

LES ALCOOLS

Table listing alcohols: Scotch & Whiskies (4cl) 8-17€, Vodka (4cl) 10-15€, Gin (4cl) 10-15€, Rhum & Cachaça (4cl) 10-17€, Tequila (4cl) 10-18€.

LES VINS AU VERRE

Table listing wine by the glass: Blancs (12cl) 10-25€, Rosé (12cl) 10€, Rouge (12cl) 9-25€.

LES CHAMPAGNES

Table listing champagnes: Blanc (Coupe 10cl, Bouteille 75cl) 14-390€, Rosé (Coupe 10cl, Bouteille 75cl) 16-145€.

LES VINS

Table listing wines: Les Blancs (75cl) 14-185€, Alsace (52€), Bourgogne (45-115€), Loire (38-50€), Rhône (37-90€), Rosés (75cl) 42-52€, Rouges (75cl) 37€, Languedoc (28-42€), Bordelais (36-165€), Selection Prestige (195-380€).

SOFT DRINKS

Table listing soft drinks: Coca-Cola & Zéro (33cl) 6€, Orangina, Limonade, Ice tea, Schweppes Premium Mixer (20cl) 6€, Jus et Nectar Alain Milliat (33cl): Fraise, Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Poire 8€, Lait de coco, amande, soja 6€, Perrier (33cl) 6€, Evian, Badoit rouge (75cl) 9€, Chateldon (75cl) 9€.

BOISSONS CHAUDES

Table listing hot drinks: Espresso bio, décaféiné, noisette 4€, Double Espresso 5,50€, Capuccino, Café Crème 6€, Chocolat Chaud 6€, Thés & Infusions Mariages Frères 7€, Thé vert Fujian, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Marco polo, Casablanca, Camomille, Verveine, Dream Tea. Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait de soja ou du lait de coco.

DIGESTIFS (4cl)

Table listing digestifs: Martell VSOP 16€, Remy Martin XO 36€, Armagnac Clés Des Ducs VSOP 13€, Calvados Coquerel Vieux 12€, Vielle Prune, Poire Williams 12€, Manzanera, Limoncello, 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

