



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€, Hoegaarden Blanche 8€, PRESSION 1664 (25cl) 6€, 1664 (50cl) 10€.

LES COCKTAILS

Table listing cocktails: FRISSON DE LA BARBADE (8cl) 12€, ALAURE (14 cl) 12€, FRAMBOISE POIVRE (8cl) 12€, PLATA PASSION (10cl) 12€, 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 (4 cl) Four Roses 8€, Tullamore Dew, Jim Beam Rye 10€, Jack Daniel's, Maker's Mark 10€, Monkey Shoulder, Glenfiddich 12€, Talisker Port Ruighe, Chivas 12 ans 14€, Nikka From the Barrel 14€, Aberfeldy 12 ans 15€, Craigellachie 13 ans 15€, Lagavulin 16 ans 17€, VODKA (4 cl) 42 Below 10€, Belvedere, Le Philtre 15€, Grey Goose 15€, GIN (4 cl) Gordon's 10€, Bombay Sapphire 12€, Star Of Bombay, Hendrick's 15€, RHUM & CACHAÇA (4 cl) Bacardi Anejo 4 ans 10€, The Kraken 11€, Sagatiba 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 18€.

LES VINS AU VERRE

Table listing wine by glass: BLANCS (12 cl) A.O.C. Côtes du Rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020 10€, I.G.P. Viognier Rhodaniennes blanc Domaine Louis Chêze 2020 12€, A.O.P. Alsace Imagine All The Wine Myriam Haag 2016 12€, A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2020 10€, A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Bouchard Père & Fils 2018 11€, A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durban 2016 12€, A.O.C. Chablis 1er cru Vau de Vey Domaine des Malandes 2020 14€, A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils 2018 25€, ROSÉ (12 cl) A.O.C. Côtes de Provence Cru Classé Domaine de La Croix Éloge 2020 10€, ROUGE (12 cl) 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. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2018 13€, A.O.P. Hautes-Côtes de Nuits Domaine Bouchard Père & Fils 2018 13€, A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru La Closerie de Fourtet 2012 25€.

LES CHAMPAGNES

Table listing champagnes: BLANC (Coupe 10cl, Bouteille 75cl) B.S.A. Frerejean Frères 14€, B.S.A. Pommery Brut Silver Royal 110€, B.S.A. Bollinger Special Cuvée 115€, B.S.A. Ruinart Brut 18€, B.S.A. Ruinart Blanc de blancs 2010 Dom Pérignon Cuvée Vintage 165€, 2012 Cristal Louis Roederer 330€, 2012 Cristal Louis Roederer 390€, ROSÉ (Coupe 10cl, Bouteille 75cl) B.S.A. Thiénot Brut Rosé 16€, B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal 145€.

LES VINS

Table listing wines: LES BLANCS (75cl) L'ALSACE (52€) A.O.P. Alsace Sylvaner « Peau Rouge » Domaine Joms Meyer 2017, LA BOURGOGNE (45€) A.O.C. Macon-Lagny Saint-Pierre Bouchard Père & Fils 2019, A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Bouchard Père & Fils 2018, A.O.C. Chablis 1er Cru Vau de Vey Domaine des Malandes 2020, A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils 2018, A.O.C. Puligny Montrachet Domaine Michelot 2016, LA LOIRE (38€) A.O.C. Quincy Domaine Du Tremblay Jean Tatin 2020, A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel Pierre Cherrier et fils 2019, A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2020, LE RHÔNE (37€) A.O.C. Côtes du Rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020, I.G.P. Viognier Rhodaniennes blanc Domaine Louis Chêze 2020, A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durban 2016, A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combiert 2018, A.O.P. Condrieu Cuvée Pagus Luminis Domaine Louis Chêze 2018, LES ROSÉS (75cl) A.O.C. Côtes de Provence Cru Classé Chateau Sainte Marguerite 2020, A.O.P. Côtes de Provence Cru Classé Chateau Saint-Maur Cuvée «L'excellence» 2019, LES ROUGES (75cl) LE BEAUJOLAIS (37€) A.O.P. Morgon vieilles vignes Vignoble Bulliat 2018, LA BOURGOGNE (39€) A.O.C. Bourgogne Pinot Noir Côteaux des Moines Bouchard Père & Fils 2019, A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2018, A.O.C. Marsannay Domaine Chanson 2017, A.O.C. Mercurey Domaine Chanson 2019, A.O.P. Hautes-Côtes de Nuits Domaine Bouchard Père & Fils 2018, A.O.C. Pommard Trois Follots Pascal Prunier Bonheur 2018, A.O.C. Aloxe Corton Domaine Bouchard Père & Fils 2016, A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils 2015, A.O.C. Pommard 1er Cru 2017 Domaine Bouchard Père & Fils, A.O.C. Nuit Saint George 1er Cru « Les Poulettes » Domaine Bouchard Père & Fils, LA LOIRE (45€) A.O.C. Bourgueil La Coudraye Y. Amiralut 2018, A.O.P. Sancerre Maison Langlois-Château 2018, A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet 2019, LE RHÔNE (37€) A.O.C. Côtes du Rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020, A.O.C. Lirac Château Mont-Redon 2017, A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Rousset 2016, A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Mémora Domaine Julien Masquin 2017, A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud 2017, LANGUEDOC (28€) A.O.P. Languedoc Les Darons by Jeff Carrel 2019, A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits, Canet Valette 2013, LE BORDELAIS (36€) A.O.C. Médoc, Château Moulin de Canhaut 2015, A.O.C. Moulis N°2 de Maucaillou 2017, A.O.C. Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux 2017, A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Puch 2014, A.O.C. Paulliac, Lacoste-Boric 2013, A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons 2013, A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru La Réserve de Louis 2015, A.O.C. Pomerol Château de Sales 2015, A.O.C. Saint Estèphe Château Lafon-Rochet 2007, A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou, Grande réserve 2012, LA SELECTION PRESTIGE (195€) A.O.C. Haut-Médoc Cru Classé Château Lagune 2010, A.O.C. Pessac-Léognan Cru Classé Château Pape Clément 2004, A.O.C. Paulliac Cru Classé Château Lynch-Bages 2008.

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) : Fraîse, Orange, Ananas, Tomato, Pomme, Poire 8€, Lait de coco, amande, boisson de soja (25cl) 6€, Perrier (33cl) 9€, 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 7€, Thés & Infusions Mariages Frères 7€, Thé vert Fujiyama, Jasmine Mandarin, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Marco polo, Casablanca, Canonille, Verveine, Dream Tea. Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, boisson 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 Prunier Vieux 12€, Vieille Prune, Poire Williams 12€, Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31, Amaretto, Fernet Branca, Bailey's 12€.

