



### APÉRITIFS

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

### BIÈRES

<b>BOUTEILLE (33cl)</b>	
Heineken (sans alcool)	7 <sup>€</sup>
Pietra Ambrée	8 <sup>€</sup>
Hoegaarden Blanche	8 <sup>€</sup>
<b>PRESSION</b>	
Heineken, (25cl)	6 <sup>€</sup>
Heineken, (50cl)	10 <sup>€</sup>

### LES COCKTAILS

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

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

### LES ALCOOLS

<b>SCOTCH &amp; WHISKIES :</b>	(4 cl)
Four Roses	8 <sup>€</sup>
Tullamore Dew, Jim Beam Rye	10 <sup>€</sup>
Jack Daniel's, Maker's Mark	10 <sup>€</sup>
Monkey Shoulder, Aberlour 10 ans	12 <sup>€</sup>
Talisker Port Ruighe, Chivas 12 ans	14 <sup>€</sup>
Nikka From the Barrel	14 <sup>€</sup>
Aberfeldy 12 ans	15 <sup>€</sup>
Craigellachie 13 ans	15 <sup>€</sup>
Lagavulin 8 ans	17 <sup>€</sup>
<b>VODKA :</b>	(4 cl)
42 Below	10 <sup>€</sup>
Belvedere, Le Philtre	15 <sup>€</sup>
Grey Goose	15 <sup>€</sup>
<b>GIN :</b>	(4 cl)
Gordon's	10 <sup>€</sup>
Bombay Sapphire	12 <sup>€</sup>
Star Of Bombay, Hendrick's	15 <sup>€</sup>
<b>RHUM &amp; CACHAÇA :</b>	(4 cl)
Bacardi Anejo 4 ans	10 <sup>€</sup>
The Kraken	11 <sup>€</sup>
Sagatiba pura	11 <sup>€</sup>
HSE Blanc	11 <sup>€</sup>
Diplomatico 12 ans	13 <sup>€</sup>
Santa Teresa	17 <sup>€</sup>
<b>TEQUILA :</b>	(4 cl)
José Cuervo Especial Reposado	10 <sup>€</sup>
Patron XO café	12 <sup>€</sup>
Patron Silver	18 <sup>€</sup>

### LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS :</b>	(12 cl)
A.O.C. Côtes du Rhône	
Xavier Vignon 2021	11 <sup>€</sup>
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux	
B.Jeannot & Fils 2021	11 <sup>€</sup>
A.O.C. Bourgogne Chardonnay	
Domaine Rochegbin Clos St-Germain 2019	11 <sup>€</sup>
A.O.P. Alsace Imagine All The Wine	
Myriam Haag 2018	12 <sup>€</sup>
A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise	
Xavier Vignon 2020	12 <sup>€</sup>
A.O.C. Chablis 1er cru Vau de Vey	
Domaine des Malandes 2020	14 <sup>€</sup>
A.O.C. Meursault Les Clous	
Bouchard Père & Fils 2018	25 <sup>€</sup>
<b>ROSÉ :</b>	(12 cl)
A.O.P. Minuty Prestige Côte de Provence, 2021	10 <sup>€</sup>
<b>ROUGE :</b>	(12 cl)
A.O.C. Côtes du Rhône, Cuvée 100%	
Xavier Vignon 2019	9 <sup>€</sup>
A.O.P. Morgon vieilles vignes	
Vignoble Bulliat 2018	9 <sup>€</sup>
A.O.C. Chateau Tour de Marbuzet	
Saint-Estèphe 2017	13 <sup>€</sup>
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine	
Daniel Largeot 2018	13 <sup>€</sup>
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaunes Domaine	
Bouchard Père & Fils 2018	13 <sup>€</sup>
A.O.C. Saint-Émilien Grand Cru	
La Closerie de Fourtet 2012	25 <sup>€</sup>

### LES CHAMPAGNES

<b>BLANC :</b>	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
B.S.A. Fremerey Frères	14 <sup>€</sup>	82 <sup>€</sup>
B.S.A. Pommery Brut Silver Royal		110 <sup>€</sup>
B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée		115 <sup>€</sup>
B.S.A. Ruinart Brut	19,5 <sup>€</sup>	
B.S.A. Ruinart Blanc de blancs		185 <sup>€</sup>
2010 Dom Pérignon Cuvée Vintage		330 <sup>€</sup>
2012 Cristal Louis Roederer		390 <sup>€</sup>
<b>ROSÉ :</b>	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
B.S.A. Thiénot Brut Rosé	16 <sup>€</sup>	95 <sup>€</sup>
B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal		145 <sup>€</sup>
B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée Rosé		150 <sup>€</sup>

### LES VINS

<b>LES BLANCS :</b>	75cl
<b>L'ALSACE :</b>	
A.O.P. Alsace Sylvaner « Peau Rouge » Domaine Jomsmeier 2020	52 <sup>€</sup>
<b>LA BOURGOGNE :</b>	
A.O.C. Macon-Lugny, Domaine Rochebin 2020	45 <sup>€</sup>
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Rochebin Clos St-Germain 2019	50 <sup>€</sup>
A.O.C. Chablis 1er Cru Vau de Vey Domaine des Malandes 2020	75 <sup>€</sup>
A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils 2018	125 <sup>€</sup>
A.O.C. Puligny Montrachet Domaine Michelot 2019	145 <sup>€</sup>
<b>LA LOIRE :</b>	
A.O.C. Quincy Domaine Du Tremblay Jean Tatin 2021	45 <sup>€</sup>
A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel Pierre Cherrier et Fils 2019	45 <sup>€</sup>
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2021	55 <sup>€</sup>
<b>LE RHÔNE :</b>	
A.O.C. Côtes du Rhône Blanc Xavier Vignon 2021	42 <sup>€</sup>
I.G.P. Viognier Rhodaniennes blanc Domaine Louis Chéze 2021	52 <sup>€</sup>
A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon 2020	58 <sup>€</sup>
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combiere 2020	68 <sup>€</sup>
A.O.P. Condrieu Cuvée Pagus Luminis Domaine Louis Chéze 2020	90 <sup>€</sup>
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme Bio 2020	110 <sup>€</sup>
<b>LES ROSÉS :</b>	75cl
A.O.P. Côtes du Rhône Bio	
Xavier Vignon 2021	45 <sup>€</sup>
A.O.P. Côte de Provence Bio	
Château Sainte Margerite « Symphonie » 2021	50 <sup>€</sup>
A.O.P. Côtes de Provence Rosé Cru Classé	
Chateau Saint-Maur Cuvée «L'excellence» 2020	55 <sup>€</sup>
<b>LES ROUGES :</b>	75cl
<b>LE BEAUJOLAIS :</b>	
A.O.P. Morgon Côte du Py Mommessin 2020	37 <sup>€</sup>
<b>LA BOURGOGNE :</b>	
A.O.C. Bourgogne Pinot Noir Domaine De Rochebin Clos Saint-Germain 2019	48 <sup>€</sup>
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2018	64 <sup>€</sup>
A.O.C. Marsannay Domaine Chanson 2018	72 <sup>€</sup>
A.O.P. Mercurey 1er Cru, Champs Martin 2019	75 <sup>€</sup>
A.O.C. Aloxe Corton Domaine Bouchard Père & Fils 2016	85 <sup>€</sup>
A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils 2016	135 <sup>€</sup>
A.O.C. Pommard 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils 2017	150 <sup>€</sup>
A.O.C. Nuit Saint George 1er Cru Domaine Bouchard Père & Fils «Les Poulettes» 2016	165 <sup>€</sup>
<b>LA LOIRE :</b>	
A.O.C. Bourgueil La Coudraye Y. Amirault 2020	45 <sup>€</sup>
A.O.P. Sancerre Maison Lungros 2019	52 <sup>€</sup>
A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet 2018	65 <sup>€</sup>
<b>LE RHÔNE :</b>	
A.O.C. Côtes du Rhône Rouge Cuvée 100% Xavier Vignon 2019	48 <sup>€</sup>
A.O.P. Lirac Xavier Vignon 2019	52 <sup>€</sup>
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combiere 2020	68 <sup>€</sup>
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme 2016	110 <sup>€</sup>
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud 2017	115 <sup>€</sup>
<b>LANGUEDOC :</b>	
I.G.P. Domaine La Clapiere Jardin de Jules 2020	28 <sup>€</sup>
A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits, Canet Valette 2015	42 <sup>€</sup>
<b>LE BORDELAIS :</b>	
A.O.C. Médoc Château Moulin de Canhaut 2015	42 <sup>€</sup>
A.O.C. Moulis N°2 de Maucaillou 2017	52 <sup>€</sup>
A.O.C. Pessac-Leognan, La Croix de Carbonnieux 2017	58 <sup>€</sup>
A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Puch 2014	64 <sup>€</sup>
A.O.C. Paulliac, Lacoste-Borie 2015	80 <sup>€</sup>
A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons 2013	82 <sup>€</sup>
A.O.C. Saint-Émilien Grand Cru La réserve de Louis 2015	85 <sup>€</sup>
A.O.C. Pomerol Château de Sales 2016	90 <sup>€</sup>
A.O.C. Saint Estèphe Château Lafon-Rochet 2007	155 <sup>€</sup>
A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou, Grande réserve 2012	165 <sup>€</sup>
<b>LA SELECTION PRESTIGE :</b>	
<b>LE BORDELAIS :</b>	
A.O.C. Haut-Médoc Cru Classé	
Château Lagune 2010	195 <sup>€</sup>
A.O.C. Pessac-Léognan Cru Classé	
Château Papac Clément 2004	298 <sup>€</sup>
A.O.C. Paulliac Cru Classé	
Château Lynch-Bages 2008	380 <sup>€</sup>
<b>LE RHÔNE :</b>	
A.O.P. Arcane V. Le pape	
Xavier Vignon 2010	195 <sup>€</sup>
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape	
Xavier Vignon 1972	250 <sup>€</sup>

### SOFT DRINKS

Coca-Cola & Zéro (33cl)	6 <sup>€</sup>
Orangina, Limonade, Ice tea,	
Schweppes Premium Mixer (20cl)	6 <sup>€</sup>
Jus et Nectar Alain Milliat (33cl) :	
Fraise, Orange, Ananas, Tomato,	
Pomme, Poivre	8 <sup>€</sup>
Lait de coco, amande, boisson de soja (25cl)	6 <sup>€</sup>
Perrier (33cl)	6 <sup>€</sup>
Abatilles, Badoit rouge (75cl)	9 <sup>€</sup>
Chateldon (75cl)	9 <sup>€</sup>

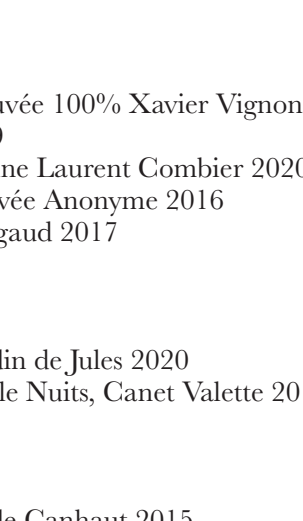
### BOISSONS CHAUDES

Expresso bio, décaféiné, noisette	4 <sup>€</sup>
Double Espresso	5,50 <sup>€</sup>
Capuccino, Café Crème	6 <sup>€</sup>
Chocolat Chaud	6 <sup>€</sup>
Thés & Infusions Mariages Frères	7 <sup>€</sup>
The very Fujizawa, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Marco polo, Casablanca, Canonille, Verecine, Dream Tea.	

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

### DIGESTIFS (4cl)

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



Prix nets en euros - Service inclus

La maison n'accepte pas les chèques