



APÉRITIFS

Table listing aperitifs: Ricard, 2cl (6€); Martini Rosso & Bianco, Campari, Suze, 6cl (7€); Porto Bianco & Rouge, 8cl (7€); Kir Cassis, Pêche, Mûre, 12cl (7€); Americano, 16 cl (12€); Kir Royal Cassis, Pêche, Mûre, 12cl (15€).

BIÈRES

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

LES COCKTAILS

Table listing cocktails: Frisson de la Barbaude, 8 Cl (12€); Rhum épicié, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre; Alaire, 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, Fiero ou St-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Table listing alcohol-free cocktails: 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

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, 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€); Gin (4 Cl): Gordon's (10€), Bombay Sapphire (12€), Star Of Bombay, Hendrick's (15€); Rum & 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 (12€).

LES VINS AU VERRE

Table listing wine by the glass: Blancs (12 Cl): A.O.C. Côtes du Rhône-Villages Pouvillan Vignon, 2021 (11€); A.O.C. Pouvillan Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils, 2021 (11€); A.O.P. Château de Lucey, original, 2020 (11€); A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Rochelbin Clos St-Germain, 2020 (11€); A.O.C. Alsace Imagine All The Wine Myriam Haag, 2018 (12€); A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon, 2020 (12€); A.O.C. Chablis 1er Cru Van de Vey Domaine des Malandes, 2020 (14€); A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils, 2018 (25€); 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 Bulliat, 2018 (9€); A.O.C. Petit Manou, Médoc, 2018 (13€); A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largetot, 2018 (13€); A.O.P. Hautes-Côtes de Beaunes Domaine Bouchard Père & Fils, 2018 (13€); A.O.P. Château de Lucey, sous le sarrasin, 2019 (13€); A.O.C. Saint-Émilien Grand Cru La Closerie de Fournet, 2012 (25€).

LES CHAMPAGNES

Table listing champagnes: Blanc: B.S.A. Frerejean Frères (14€ coupe, 82€ bouteille 75 cl); B.S.A. Pommery Brut Silver Royal (110€); B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée (115€); B.S.A. Ruinart Brut (19.5€ coupe, 185€ bouteille 75 cl); B.S.A. Ruinart Blanc de blancs (185€); 2012 Dom Pérignon Cuvée Vintage (330€); 2012 Cristal Louis Roederer (390€); Rosé: B.S.A. Thiénot Brut Rosé (16€ coupe, 95€ bouteille 75 cl); B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal (145€); B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée Rosé (150€).

LES VINS

Table listing wines: 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 Rochelbin, 2020 (45€); A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Rochelbin Clos St-Germain, 2020 (50€); A.O.C. Chablis 1er Cru Van de Vey Vey Domaine des Malandes, 2020 (75€); A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils, 2018 (125€); A.O.C. Puligny Montrachet Domaine Michelot, 2019 (145€); La Loire: A.O.C. Quincy Domaine du Tremblay Jean Tatin, 2021 (45€); A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel Pierre Cherrier et Fils, 2021 (45€); A.O.C. Pouvillan Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils, 2021 (55€); Le Rhône: A.O.P. Côtes du Rhône Blanc Xavier Vignon, 2021 (42€); L.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. Gaudrie 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 Château Saint-Maur Cuvée + L'excellence +, 2020 (55€); 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 Rochelbin Clos Saint Germain 2020 (48€); A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largetot, 2018 (64€); A.O.C. Marsannay Domaine Chamson, 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. Pommery-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. Amiraault, 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 Cuvée 100% Xavier Vignon, 2019 (48€); A.O.P. Lirac Vieilles Vignes, 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: L.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 Maucaillou, 2017 (52€); A.O.C. Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux, 2017 (58€); A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Puch, 2014 (64€); A.O.C. Pauillac, Lacoste-Borie, 2015 (80€); A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons, 2013 (82€); A.O.C. Saint-Émilien Grand Cru La réserve de Louis 2015 (85€); A.O.C. Pomerol Château de Sales, 2016 (90€); A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou, Grande Réserve 2012 (165€); La Savoie: A.O.P. Château de Lucey, sous le sarrasin (64€).

LA SELECTION PRESTIGE

Table listing prestige wines: 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

Table listing fresh drinks: Coca-Cola & Zéro, 33 cl (6€); Orangina, Limonade, Ixe tea, Schweppes Premium Ice tea, 20 cl (6€); Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl (8€); Fraîse, Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Poire; Lait de coco, amande, boisson de soja, 25 cl (6€); Perrier, 33 cl (6€); Evian, Radoit verte, 75 cl (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€).

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

DIGESTIFS

Table listing digestifs: Martell VSOP (4 Cl, 16€); Delamain XO (26€); Remy Martin XO (36€); Armagnac Clés Des Ducs VSOP (13€); Calvados Coquerel Vieux (12€); Vieille Prune, Poire Williams (12€); Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31, Amaretto, Fernet Branca, Baileys (12€).

Merci de nous avoir choisis. Bonne dégustation. Les photos sont données à titre indicatif.