



APÉRITIFS

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

LES BIÈRES

- BOUTEILLE 33CL**
- Heineken (sans alcool) **7€**
- Bière Artisanale "La Lorette"*
- Blanche **8€**
- IPA **8€**
- Saison **8€**
- PRESSION**
- Bière Artisanale " La Lorette, Pale Ale", 25cl **8€**
- Bière Artisanale " La Lorette, Pale Ale", 50cl **11€**

LES COCKTAILS

- FRISSE DE LA BARBADE, 8 CL 14€**
- Rhum épice, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre.
- ALAURE, 14 CL 14€**
- Vin rosé, purée de framboise, purée de fruits de la passion.
- PINK SIDE, 10 CL 14€**
- Gin infusé aux fruits rouges, menthe fraîche, citron vert et sucre de canne.
- PLATA PASSION 10 CL 14€**
- Tequila, purée de fruit de la passion, liqueur de mûre, citron vert.
- MOJITO, 25 CL 14€**
- Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.
- SPRITZ, 16 CL 14€**
- Apérol, Fiero ou St-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

- BERRY SMASH, 20 CL 12€**
- Purée de framboise, nectar de cranberry, jus de pomme.
- APPLE PILLAR, 20 CL 12€**
- 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 Skye, 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€**
- Hendrick's **15€**
- RHUM & CACHAÇA 4 CL**
- Bacardi Anejo 4 ans **10€**
- The Kraken **11€**
- Thoquino Cachaça **11€**
- ISE Blanco **11€**
- Diplomatico 12 ans **13€**
- Santa Teresa **17€**
- Zacapa, Edition Negra **27€**
- TEQUILA 4 CL**
- José Cuervo Especial Reposado **10€**
- Patron Silver **12€**

LES VINS AU VERRE

- BLANCS 12 CL**
- A.O.C. Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2023 **11€**
- A.O.C. Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 **11€**
- A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise, **12€**
- Xavier Vignon, 2022 **12€**
- A.O.C. Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot & Fils, 2023 **12€**
- A.O.C. Chablis 1er Cru Van de Vey, **17€**
- Domaine des Malandes, 2022 **14€**
- ROSÉ 12 CL**
- A.O.C. Côtes de Provence, Cru classé, Domaine de la Croix "Irresistible", 2023 **10€**
- ROUGE 12 CL**
- A.O.P. Côtes du Rhône, Cuvée 100% Xavier Vignon, 2020 **9€**
- A.O.C. Morgon, Château de Corcelles, 2022 **9€**
- A.O.C. Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 **10€**
- A.O.C. Médoc, Château Haut-Brignays, 2020 **12€**
- A.O.C. Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Berger-Rive, 2022 **13€**
- A.O.P. Chorey-lès-Beaune, Daniel Largeto, Cuvée 13-3, 2021 **14€**
- A.O.C. Pessac Léognan, Château Carbonnieux, **27€**
- Grand Cru Classé de Graves, 2017 **21€**

LES CHAMPAGNES

- BLANC COUPE 10 CL BOUTEILLE 75 CL**
- B.S.A. Gremillet **14€ 82€**
- B.S.A. Moët & Chandon, Impérial **125€**
- B.S.A. Ruinart Brut **19,5€ 132€**
- B.S.A. Ruinart Blanc de blancs **185€**
- 2013 Dom Pérignon Cuvée Vintage **330€**
- 2012 Cristal Louis Roederer **390€**
- ROSÉ COUPE 10 CL BOUTEILLE 75 CL**
- B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal **16€ 95€ 145€**

LES VINS

- LES BLANCS 75 CL**
- LA BOURGOGNE**
- A.O.C. Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 **50€**
- A.O.C. Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard P&F, 2022 **68€**
- A.O.C. Chablis 1er Cru Van de Vey, Domaine des Malandes, 2022 **75€**
- A.O.C. Puligny Montrachet, Domaine Gaudry Marc & fils, Cuvée des Vignes, 2021 **145€**
- LA LOIRE**
- A.O.C. Quincy Domaine du Tremblay Jean Tatin, 2023 **45€**
- A.O.C. Saennec Cuvée L'Essentiel, **45€**
- Pierre Chervin et Fils, 2023 **45€**
- A.O.C. Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot & Fils, 2023 **55€**
- LE RHÔNE**
- A.O.P. Côtes du Rhône-Bianc Xavier Vignon, 2023 **42€**
- I.G.P. Gâlines Rhodaniennes Vigneron, Domaine Louis Chéze, 2022 **52€**
- A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon, 2022 **58€**
- A.O.P. Coudrieu Cuvée Paps, Luminié Domaine Louis Chéze, 2022 **90€**
- A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Bio, 2020 **110€**
- L'ALSACE**
- A.O.C. Alsace Imagine, Myriam Haag, 2021 **52€**
- LES ROSÉS 75 CL**
- A.O.C. Côtes de Provence, Cru classé, Domaine de la Croix "Irresistible", 2023 **45€**
- A.O.P. Côte de Provence, Minuty Prestige, 2023 **50€**
- LES ROUGES 75 CL**
- LE BEAUJOLAIS**
- A.O.C. Moulin à Vent, Domaine Richard Rottiers, 2022 **52€**
- LA BOURGOGNE**
- A.O.C. Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 **50€**
- A.O.C. Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Berger-Rive, 2022 **68€**
- A.O.P. Chorey-lès-Beaune, Daniel Largeto, Cuvée 13-3, 2021 **75€**
- A.O.P. Mercurey, 1er-Cru Les Croquets, **85€**
- Domaine du Château Philippe Le Hardy, 2019 **145€**
- A.O.C. Aloxe-Corton, Domaine Bouchard Père et Fils, 2017 **150€**
- A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père et Fils, 2016 **165€**
- A.O.C. Volnay 1er Cru, Domaine Bouchard Père et Fils, 2017 **190€**
- LE RHÔNE :**
- A.O.P. Côtes du Rhône, Cuvée 100% Xavier Vignon, 2020 **48€**
- A.O.C. Vaqueyras, Domaine des Ondines, 2020 **62€**
- A.O.C. Crozes-Hermitage, Chante Passo, Cave de Tain, 2021 **68€**
- A.O.C. Châteauneuf-du-Pape, Vieux Tarron, Alain Jaume, 2021 **110€**
- A.O.C. Côte-Rôtie, Domaine Burgaud, 2020 **115€**
- LE BORDELAIS :**
- A.O.C. Médoc, Château Haut-Brignays, 2020 **62€**
- A.O.C. Lussac Saint-Émilion, Château La Claymore, 2020 **68€**
- A.O.P. Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria, 2019 **75€**
- A.O.C. Pessac-Leognan, Lacoste-Boric, 2018 **80€**
- A.O.C. Pessac-Leognan, Les Hauts de Smith, 2017 **95€**
- A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucailou, Grande Réserve 2012 **165€**
- A.O.C. Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez, 2009 **185€**

LA SELECTION PRESTIGE

- LE BORDELAIS**
- A.O.C. Pessac-Léognan Cru Classé, Château Pape Clément, 2001 **290€**
- A.O.C. Pauillac Cru Classé, Château Lynch-Bages, 2008 **300€**
- LE RHÔNE**
- A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Arcaen V, le Pape, 2010 **195€**
- A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, 1972 **250€**

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-Cola & Zéro, 33 cl **6€**
- Orangina, Limonade, Ice tea, Schweppe, Premium Mixer, 20 cl **6€**
- Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl **8€**
- Poire, Orange, Tomaine, Pomme, Raisin Rouge, Pêche Jaune Lait de coco, boisson végétale amande, boisson de soja, 25 cl **6€**
- Perrier, 33 cl **6€**
- Evian, Badoit rouge, 75 cl **9€**
- Chatelton, 75cl **9€**

BOISSONS CHAUDES

- Expresso bio, décaféiné, noisette **1€**
- Double Espresso **5,50€**
- Capucino, Café Crème **6€**
- Chocolat Chaud **6€**
- Thés & Infusions Mandarins Frères **7€**
- Thé vert Fujiyama, Jasmin Mandarine, 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, boisson de soja ou du lait de coco.

DIGESTIFS

- 4 CL**
- Calvels Cuquel Vieux **12€**
- Vielle Brune, Poire Williams **12€**
- Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31, **12€**
- Amaretto, Fernet-Branca, Bailey's **12€**
- Génépi des Alpes **12€**
- Cognac Clés Des Ducs VSOP **13€**
- Cognac "Le Palain" VSOP **15€**
- Martell XO **16€**
- Delaunay VSOP **20€**
- Remy Martin XO **30€**

