

LA CARTE

VINS

BLANC



CHABLIS 1er Cru <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i> Stellaris - Chardonnay	58€
SANCERRE <i>Domaine Bernard Fleuriot & Fils (AB)</i> Côte de Marloup - Sauvignon	10€ 49€
ALSACE RIESLING <i>Domaine Loberger</i> Vieilles Vignes - Riesling Biodynamie	7€ 34€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>Domaine Billard & Fils</i> La Justice - Chardonnay	9€ 44€
PETIT CHABLIS <i>Domaine d'Elise</i> Village - Chardonnay	8€ 39€
CHARDONNAY DE RETZ <i>Domaine Eric Chevalier (AB)</i> Les 3 Bois - Chardonnay	6€ 29€
VOUVRAY <i>Domaine François Pinon (AB)</i> Argile Sec - Chenin	8€ 39€

VIN DU MOMENT

7€ le verre - 34€ la bouteille
Renseignements auprès du personnel

BIÈRES

Bière Artisanale Pression	25cl	50cl
PHÉNIX DE PANTIN Blonde	6€	10€
BARGE DU CANAL IPA	7€	11€
Bière Bouteille Artisanale 33cl		
LE SURIN , blanche		8€
OEIL DE BICHE , Pale Ale		8€
Bière Bouteille Classique 33cl		
CHOUFFE Blonde		8€
DUVEL Blonde		8€
BIÈRE DU MOMENT		8€

BOISSONS CHAUDES & SOFTS

JUS DE FRUITS Ju	6€
<i>Fabrication Artisanale & Fruits bio Orange, Pomme-Poire, Fruits rouges</i>	
GINGER BEER	6€
GINGER ALE	6€
FEVER TREE Tonic Water	6€
COCA-COLA 33cl	6€
COCA-COLA ZERO 33cl	6€
LIMONADE artisanale	6€
PERRIER	5€
SAN PELLEGRINO 50 cl	6€
EVIAN 50 cl	5€

ROUGE



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUIT Domaine O. Jouan - Vieilles Vignes - Pinot noir	58€
BORDEAUX CÔTE DE BOURG Château L'Hospital La Commanderie-Merlot, Cabernet franc Malbec	8€ 39€
CHINON <i>Domaine de Bel Air (conversion AB)</i> La Fosse aux Loups - Cabernet franc	7€ 34€
CROZES-HERMITAGE <i>David Reynaud (AB)</i> Beaumont- Syrah	9€ 44€
CHIROUBLES <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i> Vin de Kav' - Gamay	8€ 39€
VALLÉE DU RHONE <i>Château Simian (AB)</i> Atout - Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante	6€ 29€

CHAMPAGNE



DEHOURS & Fils Grande Réserve Brut	14€	75€
FLUENCE Franck Pascal Brut nature	14€	75€
PERRIER-JOUËT Grand Brut	16€	90€
RUINART Blanc de blanc		180€

UN PETIT CREUX?

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE	14€
Jambon Matanza & Saucisson Felino IGP, Maison Seguin Gastronomie	
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	14€
Fromages & motte de beurre, La Fromagée - Jean-Yves Bordier	
PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES	16€
Jambon Matanza, Saucisson Felino IGP & Gouda aux truffes, Maison Seguin Gastronomie	
ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CONFIT	18€
Foie gras de canard IGP du Périgord, Maison Masse	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	19€
Ecosse Label Rouge - Bio	

*(AB) : Vins certifiés en agriculture biologique ou bio-dynamique
(AOC) : Appellation d'Origine Contrôlée
(IGP) : Indication Géographique Protégée

LA CARTE

ALCOOLS

WHISKY & BOURBON

4cl*

BALLANTINE'S Finest	8€
JACK DANIEL'S n°7	10€
BLACK LABEL	12€
MONKEY SHOULDER	12€
BULLEIT BOURBON ou RYE	12€
ABERLOUR Un-chillfiltered 12 ans	12€
JAMESON	12€
JACK DANIEL'S Single Barrel Select	14€
WOODFORD RESERVE Distiller's Select	14€
PORT CHARLOTTE Islay Barley	14€
OBAN 14 ans	14€
NIKKA From the Barrel	14€
LAPHROAIG Quarter Cask	15€
ABERLOUR A'bunadh	16€
KAVALAN Podium	16€
GLENLIVET French Oak 15 ans	16€
LAGAVULIN 16 ans	18€
WHISKY DU MOMENT	15€

GIN

4cl*

BEEFEATER	10€
PLYMOUTH	12€
CITADELLE	14€
THE BOTANIST	14€
MONKEY N*47	14€
Tonic Fever Tree - 2€	

RHUM

HAVANA CLUB 3 ans ou Anejo	10€
LA HECHICHERA 21 SOLERA	13€
ZACAPA 23	14€
NEISSON Agricole, Martinique	16€
RHUM DU MOMENT	15€
Long drink Supplément soft - 2€	

TEQUILA

4cl*

OLMECA Altos 100% agave	10€
AVION Silver	14€

VODKA

WYBOROWA	8€
FAIR	12€
GREY GOOSE	14€
Long drink Supplément soft - 2€	

APÉRITIFS

RICARD	8€
PORTO SANDEMAN Blanc ou rouge	8€
GET 27 & 31	8€
CAMPARI	8€
MARTINI Blanc ou rouge	8€
BAILEYS Irish Cream	8€

DIGESTIFS

LIMONCELLO	10€
LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
ARMAGNAC XO	18€
BAS ARMAGNAC V.S.O.P Château de Bordeneuve	14€
COGNAC MARTELL V.S.O.P	14€
COGNAC MARTELL X.O	22€
EAU DE VIE DE POIRE	12€



LA CARTE

COCKTAILS It's All About Jazz

Leur cocktail de prédilection...

14€

Le « Key Lime Pie » de Charlie Parker. Exotique et acidulé

Vodka infusée à la vanille, rhum brun, ananas, citron vert, rim de coco

Le « Rob Roy » de Miles Davis. Puissant et aromatique

Scotch, Sweet Vermouth, Bob's Bitters Abbotts

Le « Rusty Nail » de Sammy Davis Jr. Liqueureux et festif

Scotch, liqueur Drambuie, bitter d'orange

Le « Stinger » de Billie Holiday. Frais et requinquant

Cognac, crème de menthe

Le « Tequila » des The Champs. Fumé et épicé

Mezcal, tequila, Cointreau, citron vert, Tabasco.

Leur ville de prédilection...

14€

L' « Aviation » de New York - Floral et puissant

Gin, liqueur de marasquin, crème de violette, citron

Le « Sazerac » de La Nouvelle-Orléans - Unique et légendaire

Whisky rye, brandy, sucre, Peychaud's, absinthe

Le « Vieux Carré » de La Nouvelle-Orléans - Classique et réconfortant

Whisky rye, Cognac, Sweet Vermouth, Bénédictine, Peychaud's, angostura

Le « Old Fashioned » de Chicago – Eternel et rassurant

Bourbon, sucre, angostura

Le « French 75 » de Paris - Acidulé et pétillant

Cognac ou gin, vermouth blanc, citron, sucre, Champagne

Le « Clover Club » de Philadelphie - Fruité et sexy

Gin, vermouth rouge, framboise, sucre, citron

Sans alcool

10€

Le « Pink Panther »

Jus de pamplemousse, citron vert, fleur de sureau, Tonic Fever Tree

Le « Yellow sherry »

Jus d'ananas, Limonade, cerise marasquin