



## WHITE WINES

Glass 15 cl / Bt 75 cl

<b>CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru</b> - <i>Domaine L&amp;C Poitout (AOC)</i> 2016 - <i>Cuvée Stellaris – Vines : 100% Chardonnay</i>	58€
<b>SANCERRE</b> - <i>Domaine P.de Benoist &amp; Fils (AB)</i> 2017 – <i>Vines : 100% sauvignon</i>	10€ / 46€
<b>ALSACE RIESLING</b> - <i>Domaine Spielmann (AB)</i> 2016 - <i>Vines : riesling, sylvaner, pinot blanc, gewurztraminer, pinot noir, pinot gris, muscat ottonel</i>	7€ / 34€
<b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE</b> - <i>Domaine Billard &amp; Fils</i> 2017 - <i>Cuvée La Justice Vines : 100% chardonnay</i>	9€ / 42€
<b>PETIT CHABLIS</b> - <i>Domaine L&amp;C Poitout (AOC)</i> 2018 - <i>Cuvée Sycamore – Vines : 100% Chardonnay</i>	7€ / 34€
<b>CHARDONNAY DE RETZ</b> - <i>Domaine Eric Chevallier (AB)</i> <i>Cuvée Les 3 Bois – Vines : 100% Chardonnay</i>	6€ / 30€
<b>VOUVRAY</b> - <i>Domaine C&amp;P Breton, (AB)</i> 2017 – <i>Vines : 100% chenin</i>	8€ / 39€

**\*\* Ask our wine of the month!**

## BEERS

**Draft:**

**CARLSBERG** Blond 5° (25 cl / 50 cl) 6€ / 9€

**Bottle:**

<b>GRIMBERGEN</b> White 6° (33cl)	8€
<b>CHOUFFE</b> Blond 8° (33 cl)	8€
<b>DUVEL</b> Triple Hop Citra Blond 8° (33 cl)	9€
<b>VEDETT IPA</b> Blond (5,5°) 33cl	8€
<b>ROCHEFORT 8</b> Brown 9,2° (33 cl)	9€

## HOT DRINKS, JUICES, SODAS & WATER

<b>EPRESSON COFFEE OR DECAF</b> <b>TEA &amp; HERBAL TEA</b> Palais des Thés	4€ 5€
<b>FRUIT JUICES « Ju »</b> (25 cl) Handcrafted & Organic Orange, Apple Pear, Red berries	6€
<b>GINGER BEER</b> Schweppes Premium Mixer (20 cl)	6€
<b>GINGER ALE</b> Schweppes Premium Mixer (20 cl)	6€
<b>SCHWEPES Tonic</b> (25 cl)	6€
<b>COCA COLA or COCA ZERO</b> (25 cl)	6€
<b>SPRITE</b> (25 cl)	6€
<b>PERRIER</b> (25 cl)	5,5€
<b>CASTALIE WATER</b> , still or sparkling (75 cl)	3€/4,5€

## RED WINES

Glass 15 cl / Bt 75 cl

<b>SAVIGNY-LÈS-BEAUNE</b> 2017- <i>Les Peuillets 1<sup>er</sup> Cru- Vines : 100% Pinot noir</i>	68€
<b>BORDEAUX</b> - <i>Château Massereau (AB)</i> 2015 – <i>Cuvée Tradition Vines: 30 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et 5 % Petit Verdot</i>	8€ / 38€
<b>CHINON</b> - <i>Domaine Lambert (AB)</i> 2015 - <i>Vines : 100% cabernet franc</i>	9€ / 42€
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> - <i>Château Simian (AB)</i> 2017 - <i>Cuvée Combe des Avaux Vines : grenache noir 70%, syrah 20%, mourvèdre 5%, cinsault 5%</i>	7€ / 33€
<b>CROZES-HERMITAGE</b> - <i>David Reynaud (AB)</i> 2016 - <i>Vines: 100% syrah</i>	9€ / 45€
<b>CHIROUBLES</b> - <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i> 2017 - <i>Vines : 100% gamay</i>	8€ / 40€
<b>GAILLAC</b> - <i>Domaine de la Brousse (AB)</i> 2016 - <i>Cuvée L'Origine Vines : syrah, braucol</i>	6€ / 30€

## CHAMPAGNE

Glass 12 cl / Bt 75 cl

<b>DEHOURS</b> « Grande Réserve Brut »	12€ / 70€
<b>MUMM</b> « Cordon Rouge Brut »	13€ / 75€
<b>FLEURY</b> « Blanc de Noirs Brut » (AB)	75€
<b>BOLLINGER</b> Rosé	115€

## GOURMET PLATTERS

<b>Charcuterie board</b> <i>Matanza Ham &amp; Felino Saucisson PGI</i> <i>Maison Seguin Gastronomie</i>	13€
<b>Selection of cheeses</b> <i>Cheeses &amp; butter</i> <i>La Fromagée - Jean-Yves Bordier</i>	13€
<b>Charcuterie &amp; Cheese board</b> <i>Matanza, Ham, Saucisson Felino IGP &amp; truffled gouda</i> <i>Maison Seguin Gastronomie</i>	13€
<b>Duck foie gras &amp; chutney</b> <i>Duck foie gras PGI from Périgord</i> <i>Maison Masse</i>	16€
<b>Scottish smoked salmon</b> <i>Organic salmon &amp; fumaison artisanale</i> <i>Origine Ecosse</i>	17€

\*(AB) : Biodynamic or organic wine  
(AOC): Protected Designation of Origin  
(PGI): Protected geographical indication

**Alcohol abuse is dangerous for your health, drink with moderation**

All taxes included, prices in euros, service included

### CLASSIC COCKTAILS

(12 to 20 cl) 13€  
**Old Fashioned, Dry Martini, Negroni, Margarita, Ti Punch, Cosmopolitan, Mai Thai, Bourbon sour, Manhattan, Singapore Sling, Mojito, Caipirinha, Bloody Mary...**

### SIGNATURE COCKTAILS

13€ (20 cl)  
**SPRITZ « A LA FRANÇAISE »**  
 St Germain liqueur, Champagne Mumm, Perrier, orange slice

**MOSCOW MULE or TENNESSEE MULE**  
 (20 cl)  
 Vodka Wyborowa or Jack Daniel's Rye, lemon juice, ginger beer, angostura bitters

**TI GINGER** (15 cl)  
 Rhum Havana Anejo Especial, orange, lime, fresh ginger, angostura bitters, Schweppes Premium Mixer ginger beer, angostura bitter

**BRANDY TRIP** (15 cl)  
 Cognac Martell VSOP, Cointreau, lime juice, egg white, sugar, cacao syrup

**HOT CHILI TEQUILA** (15 cl)  
 Tequila Olmeca Alto, Disaronio, lime juice, black pepper, bitter piment

**CALVAKING** (20 cl)  
 Calvados Clos de la Patrie, apple juice, Champagne Mumm

**GIN BASIL SMASH** (15 cl)  
 Gin Plymouth, liqueur St Germain, lime juice, sugar, Perrier, basil

**SWEET BUBBLE** (18 cl)  
 Champagne Mumm, strawberry juice, Chambord Liqueur, basil

**FRESH CONNECTION** (20 cl)  
 Rhum Havana Club 3 years, Chartreuse jaune, Bitter Suze, ginger ale, fresh cucumber

### COCKTAILS SIGNATURE (SANS ALCOOL)

9€ (20 cl)  
**PINK PANTHER**  
 Grapefruit juice, lime, elderberry, sugar, Schweppes Tonic

(20 cl)  
**TIKI**  
 Fresh mint, lime slices, maracuja juice, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale

(20 cl)  
**MOSCO FIZZ**  
 Lime juice, vanilla syrup, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, orange slice

### WHISKIES & BOURBONS

(4cl)  
**BALLANTINE'S** Finest 8€  
**ABERLOUR** Un-chillfiltered 12 years 12€  
**ABERLOUR** A'bunadh 16€  
**ABERLOUR** 18 years 18€  
**PORT CHARLOTTE** Islay Barley 14€  
**BRUICHLADDICH** The Classic Laddie 14€  
**SCAPA** Glansa 14€  
**LAPHROAIG** 10 years 14€  
**BENRIACH** « Curiositas » 10 years 14€  
**OBAN** 14 years 14€  
**NIKKA** From the Barrel 14€  
**LAGAVULIN** 16 years 18€  
**JACK DANIEL'S** n°7 10€  
**JACK DANIEL'S** Single Barrel Select 14€  
**BULLEIT BOURBON** or **BULLEIT RYE** 12€  
**WOODFORD RESERVE** Distiller's Select 14€

### TEQUILAS & VODKAS (+Soft 2 euros)

(4cl)  
**TEQUILA OLMECA** Altos 100% agave (4cl) 10€  
**TEQUILA OLMECA** Altos Reposado (4cl) 12€  
**VODKA WYBOROWA** (4cl) 8€  
**VODKA EXQUISITE** (4cl) 12€

### GIN

(20cl)  
**GIN SEAGRAM'S** + Schweppes Tonic 10€  
**GIN PLYMOUTH** + Schweppes Tonic 12€  
**GIN CITADELLE** + Schweppes Premium Mixer Tonic 14€  
**GIN THE BOTANIST** + Schweppes Premium Mixer Tonic 14€

### RHUMS (+Soft 2 euros)

(4cl)  
**RHUM HAVANA CLUB** 3 years 10€  
**RHUM HAVANA CLUB** Anejo Especial 10€  
**RHUM HAVANA CLUB** 7 years 12€  
**RHUM PACTO NAVIO** 13€  
**RHUM VIEUX CLEMENT** « V.S.O.P. » 13€

### APERITIFS

**PASTIS 51** (4 cl) 8€  
**PORTO SANDEMAN** blanc ou rouge (8 cl) 8€  
**CUSENIER** (peppermint) Liqueur (4cl) 8€  
**BAILEYS** Irish Cream (4cl) 10€  
**CAMPARI** 8€  
**MARTINI** Red or white 8€

### DIGESTIVES

(4cl)  
**LIMONCELLO** 10€  
**CALVADOS** « Clos de la Patrie » Hors d'âge 12€  
**LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC** 12€  
**ARMAGNAC** « Marquis de Montesquiou VS » 10€  
**ARMAGNAC** « Marquis de Montesquiou XO » 14€  
**COGNAC Martell** « V.S.O.P. » 12€  
**COGNAC Martell** "Cordon Bleu" 18€  
**COGNAC Remy Martin** « 1738 » 14€  
**COGNAC Delamain** « XO » 17€