

LA CARTE - JAM

VINS

BLANC



CHABLIS 1er Cru <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i> Stellaris - Chardonnay	60€
SANCERRE <i>Domaine Bernard Fleuriot & Fils (AB)</i> Côte de Marloup - Sauvignon	12€ 51€
ALSACE RIESLING <i>Domaine Loberger</i> Vieilles Vignes - Riesling Biodynamie	9€ 36€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>Domaine Billard & Fils</i> La Justice - Chardonnay	11€ 46€
PETIT CHABLIS <i>Domaine d'Elise</i> Village - Chardonnay	10€ 41€
CHARDONNAY DE RETZ <i>Domaine Eric Chevalier (AB)</i> Les 3 Bois - Chardonnay	8€ 31€
VOUVRAY <i>Domaine François Pinon (AB)</i> Argile Sec - Chenin	10€ 41€

VIN DU MOMENT

9€ le verre - 36€ la bouteille
Renseignements auprès du personnel

BIÈRES

Bière Artisanale Pression	25cl	50cl
PHÉNIX DE PANTIN Blonde	8€	12€
BARGE DU CANAL IPA	9€	13€
Bière Bouteille Artisanale 33cl		
LE SURIN , blanche		10€
OEIL DE BICHE , Pale Ale		10€
Bière Bouteille Classique 33cl		
CHOUFFE Blonde		10€
DUVEL Blonde		10€
BIÈRE DU MOMENT		10€

BOISSONS CHAUDES & SOFTS

JUS DE FRUITS Ju	8€
<i>Fabrication Artisanale & Fruits bio Orange, Pomme-Poire, Fruits rouges</i>	
GINGER BEER	8€
GINGER ALE	8€
FEVER TREE Tonic Water	8€
COCA-COLA 33cl	8€
COCA-COLA ZERO 33cl	8€
LIMONADE artisanale	8€
PERRIER	8€
SAN PELLEGRINO 50 cl	8€
EVIAN 50 cl	7€

ROUGE



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUIT Domaine O. Jouan - Vieilles Vignes - Pinot noir	60€
BORDEAUX CÔTE DE BOURG Château L'Hospital La Commanderie-Merlot, Cabernet franc Malbec	10€ 41€
CHINON <i>Domaine de Bel Air (conversion AB)</i> La Fosse aux Loups - Cabernet franc	9€ 36€
CROZES-HERMITAGE <i>David Reynaud (AB)</i> Beaumont- Syrah	11€ 46€
CHIROUBLES <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i> Vin de Kav' - Gamay	10€ 41€
VALLÉE DU RHONE <i>Château Simian (AB)</i> Atout - Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante	8€ 31€

CHAMPAGNE



DEHOURS & Fils Grande Réserve Brut	16€	77€
FLUENCE Franck Pascal Brut nature	16€	77€
PERRIER-JOUËT Grand Brut	18€	92€
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- JAM

ALCOOLS

WHISKY & BOURBON

4cl*

BALLANTINE'S Finest	10€
JACK DANIEL'S n°7	12€
BLACK LABEL	14€
MONKEY SHOULDER	14€
BULLEIT BOURBON ou RYE	14€
ABERLOUR Un-chillfiltered 12 ans	14€
JAMESON	14€
JACK DANIEL'S Single Barrel Select	16€
WOODFORD RESERVE Distiller's Select	16€
PORT CHARLOTTE Islay Barley	16€
OBAN 14 ans	16€
NIKKA From the Barrel	16€
LAPHROAIG Quarter Cask	17€
ABERLOUR A'bunadh	18€
KAVALAN Podium	18€
GLENLIVET French Oak 15 ans	18€
LAGAVULIN 16 ans	20€
WHISKY DU MOMENT	17€

GIN

4cl*

BEEFEATER	12€
PLYMOUTH	14€
CITADELLE	16€
THE BOTANIST	16€
MONKEY N*47	16€

Tonic Fever Tree - 2€

RHUM

HAVANA CLUB 3 ans ou Anejo	12€
LA HECHICHERA 21 SOLERA	15€
ZACAPA 23	16€
NEISSON Agricole, Martinique	18€
RHUM DU MOMENT	17€

Long drink Supplément soft - 2€

TEQUILA

4cl*

OLMECA Altos 100% agave	14€
AVION Silver	14€

VODKA

WYBOROWA	10€
FAIR	12€
GREY GOOSE	16€

Long drink Supplément soft - 2€

APÉRITIFS

RICARD	9€
PORTO SANDEMAN Blanc ou rouge	9€
GET 27 & 31	9€
CAMPARI	9€
MARTINI Blanc ou rouge	9€
BAILEYS Irish Cream	9€

DIGESTIFS

LIMONCELLO	12€
LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14€
ARMAGNAC XO	20€
BAS ARMAGNAC V.S.O.P Château de Bordeneuve	16€
COGNAC MARTELL V.S.O.P	16€
COGNAC MARTELL X.O	24€
EAU DE VIE DE POIRE	14€



LA CARTE- JAM

COCKTAILS It's All About Jazz

Leur cocktail de prédilection...

16€

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...

16€

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

12€

Le « Pink Panther »

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

Le « Yellow sherry »

Jus d'ananas, Limonade, cerise marasquin