

LA CARTE

VINS

BLANC

CHABLIS 1er CRU <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i> 2016 - Cuvée Stellaris - Cépage : 100% Chardonnay	 	58€
SANCERRE <i>Domaine P.de Benoist & Fils (AB)</i> 2017- Cépage : 100% sauvignon		10€ 46€
ALSACE RIESLING <i>Domaine Spielmann (AB)</i> 2016 - Cépages : riesling, sylvaner, pinot blanc, gewürztraminer, pinot noir, pinot gris, muscat ottonel		7€ 34€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>Domaine Billard & Fils</i> 2017- Cuvée La Justice - Cépage : 100% chardonnay		9€ 42€
PETIT CHABLIS <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i> 2018-Cuvée Sycomore - Cépage : 100% Chardonnay		7€ 34€
CHARDONNAY DE RETZ <i>Domaine Eric Chevallier (AB)</i> 2018-Cuvée Sycomore - Cépage : 100% Chardonnay		7€ 34€
VOUVRAY <i>Domaine C&P Breton, (AB)</i> 2018-Cuvée Sycomore - Cépage : 100% Chardonnay		8€ 39€

ROSÉ

LA CALISSE (AB)		7€ 34€
------------------------	--	--------

BIÈRES

Pression		
CARLSBERG	 	5€ 7€
Bière Bouteille Artisanale 33cl		
BLUE COAST Lager		8€
BLUE COAST Blanche		8€
Bière Bouteille Classique 33cl		
CHOUFFE Blonde 8°		8€
DUVELTriple Hop Citra Blonde 8°		8€
VEDETT IPA Blonde 5,5°		8€
ROCHFORT 8 Brune 9,2°		8€

BOISSONS CHAUDES & SOFTS

CAFÉ Espresso ou Déca		4€
THÉS Palais des Thés		5€
JUS DE FRUITS Ju Fabrication Artisanale & Fruits bio Orange, Pomme-Poire, Fruits rouges		6€
GINGER BEER		6€
GINGER ALE		6€
FEVER TREE Tonic Water		6€
COCA COLA - COCA ZERO		6€
SPRITE		6€
LIMONADE		4€
PERRIER		5,5€
SAN PELLEGRINO 50 cl		4,5€
VITTEL 50 cl		4€



*(AB) : Vins certifiés en agriculture biologique ou bio-dynamique

(AOC) : Appellation d'Origine Contrôlée
(IGP) : Indication Géographique Protégée

ROUGE

BOURGOGNE Grand Cru <i>Savigny-Les-Beaune</i> 2017- Les Peuillets 1er Cru- Cépage : 100% Pinot noir	 	68€
BORDEAUX Côte de Bourg <i>Château L'Hospital (AB)</i> 2015 - La Commanderie - Cépage : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc 10% Malbec		8€ 38€
CHINON <i>Domaine Lambert (AB)</i> 2015 -Cépage : 100% cabernet franc		9€ 42€
CÔTES DU RHÔNE <i>Château Simian (AB)</i> 2017 -Cuvée Combe des Avaux-Cépages : grenache noir 70%, syrah 20%, mourvèdre 5%, cinsault 5%		7€ 34€
CROZES-HERMITAGE <i>David Reynaud (AB)</i> 2016 -Cépage : 100% syrah		9€ 42€
CHIROUBLES <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i> 2017 -Cépage : 100% gamay		8€ 40€
GAILLAC <i>Domaine de la Brousse (AB)</i> 2016 - Cuvée L'Origine Cépage : syrah, braucool		7€ 34€

CHAMPAGNE

DEHOURS Grande Réserve Brut	 	12€ 70€
MUMM Cordon Rouge Brut		13€ 72€
MUMM Piscine		15€
FLEURY Blanc de Noirs Brut (AB)		75€
BOLLINGER Rosé		115€

UN PETIT CREUX?

BURRATA	11€
ANTIPASTI Légumes marinés	11€
PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE Jambon Matanza & Saucisson Felino IGP, Maison Seguin Gastronomie	13€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS Fromages & motte de beurre, La Fromagée - Jean-Yves Bordier	13€
PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES Jambon Matanza, Saucisson Felino IGP & gouda aux truffes, Maison Seguin Gastronomie	13€
ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CONFIT Foie gras de Canard IGP du Périgord , Maison Masse	16€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ Saumon bio & fumaison artisanale Origine Ecosse	17€

LA CARTE

COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES

MOJITO, SPRITZ	10€
OLD FASHIONED, DRY MARTINI, NEGRONI, MARGARITA, TI PUNCH, COSMOPOLITAN, MAÏ THAÏ, BOURBON SOUR MANHATTAN, CAÏPIRINHA, BLOODY MARY, SINGAPORE SLINGGIN FIZZ, TOM COLLIN'S, VESPER, LONG ISLAND, SAZERAC	13€

NOS FAVORIS

CLOVER DUC Plymouth gin, liqueur de Chambord, Citron, Blanc d'œuf, Basilic	13€
--	-----

MOSCOW MULE ou TENNESSEE MULE

Vodka Wyborowa ou Jack Daniel's Rye, jus de citron, ginger beer, Angostura bitter

TI GINGER

Rhum Havana Anejo Especial, orange, citron vert, gingembre frais, angostura bitters, Schweppes Premium Mixer ginger beer, Angostura bitter

LO LEATHERS

Cognac Martell Vsop, Benedictine, Lillet rouge, Cerise

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Sucre, Café

BELLINI

Champagne Mumm, Cointreau, Purée de pêche

SWEET BUBBLE

Champagne Mumm, Jus de fraise, Liqueur de Chambord, Basilic

PISCO SOUR

Pisco, Citron, Sucre de canne, Blanc d'œuf, Angostura bitter

COCKTAILS SANS ALCOOL

PINK PANTHER

Jus de pamplemousse, citron vert et fleur de sureau, sucre, Schweppes Tonic

TIKI

Menthe fraîche, quartiers de citron vert, jus de maracuja, Fever Tree Ginger Ale

MOSCOW FIZZ

Jus de citron vert, sirop de vanille, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, quartier d'orange

9€

WHISKIES & BOURBONS 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€
SLANE IRISH	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€
ABERLOUR 18 ans	18€
LAGAVULIN 16 ans	18€

TEQUILAS & VODKAS 4cl* (+Soft 2 euros)

TEQUILA OLMECA Altos 100% agave	10€
TEQUILA OLMECA Altos Reposado	12€
VODKA WYBOROWA	8€
VODKA ZUBROWSKA Bison	12€
VODKA GREY GOOSE	14€

GIN & RHUMS 4cl*

GIN SEAGRAM'S	10€
GIN PLYMOUTH	12€
GIN CITADELLE	14€
GIN THE BOTANIST Tonic Fever Tree - 2€	14€

RHUM HAVANA CLUB 3 ans ou Anejo	10€
RHUM HAVANA CLUB 7 ans	12€
RHUM PACTO NAVIO	13€
RHUM ZACAPA 23 Long drink Supplément soft - 2€	14€

APÉRITIFS

PASTIS 51	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 Marquis de Montesquiou VS	10€
ARMAGNAC Marquis de Montesquiou VX	14€
COGNAC MARTELL V.S.O.P	12€
COGNAC MARTELL Cordon Bleu	18€