

LA CARTE

VINS

BLANC

			
CHABLIS 1er CRU <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i>			58€
2016 - Cuvée Stellaris - Cépage : 100% Chardonnay			
SANCERRE <i>Domaine P.de Benoist & Fils (AB)</i>	10€	46€	
2017- Cépage : 100% sauvignon			
ALSACE RIESLING <i>Domaine Spielmann (AB)</i>	7€	34€	
2016 - Cépages : riesling, sylvaner, pinot blanc, gewurztraminer, pinot noir, pinot gris, muscat ottonel			
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>Domaine Billard & Fils</i>	9€	42€	
2017- Cuvée La Justice - Cépage : 100% chardonnay			
PETIT CHABLIS <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i>	7€	34€	
2018-Cuvée Sycomore - Cépage : 100% Chardonnay			
CHARDONNAY DE RETZ <i>Domaine Eric Chevallier (AB)</i>	6€	29€	
2018-Cuvée Sycomore - Cépage : 100% Chardonnay			
VOUVRAY <i>Domaine C&P Breton, (AB)</i>	8€	39€	
2018-Cuvée Sycomore - Cépage : 100% Chardonnay			

BIÈRES

Pression		
CARLSBERG	3€	5€
Bière Bouteille Artisanale 33cl		
BLUE COAST Lager	8€	
BLUE COAST Blanche	8€	
Bière Bouteille Classique 33cl		
CHOUFFE Blonde 8°	8€	
DUVEL Triple Hop Citra Blonde 8°	8€	
VEDETT IPA Blonde 5,5°	8€	
ROCHFORT 8 Brune 9,2°	8€	



BOISSONS CHAUDES & SOFTS

CAFÉ Espresso ou Déca	2,5€
THÉS Palais des Thés	5€
JUS DE FRUITS Ju	6€
Fabrication Artisanale & Fruits bio Orange, Pomme-Poire, Fruits rouges	
GINGER BEER	6€
GINGER ALE	6€
FEVER TREE Tonic Water	6€
COCA COLA - COCA ZERO	6€
SPRITE	6€
LIMONADE	4€
PERRIER	5€
SAN PELLEGRINO 50 cl	6€
VITTEL 50 cl	5€

ROUGE

			
BOURGOGNE Grand Cru <i>Savigny-Les-Beaune</i>			68€
2017- Les Peuillets 1er Cru- Cépage : 100% Pinot noir			
BORDEAUX Côte de Bourg <i>Château L'Hospital (AB)</i>	8€	38€	
2015 - La Commanderie - Cépage : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc 10% Malbec			
CHINON <i>Domaine Lambert (AB)</i>	9€	42€	
2015 -Cépage : 100% cabernet franc			
CÔTES DU RHÔNE <i>Château Simian (AB)</i>	7€	34€	
2017 -Cuvée Combe des Avaux-Cépages : grenache noir 70%, syrah 20%, mourvèdre 5%, cinsault 5%			
CROZES-HERMITAGE <i>David Reynaud (AB)</i>	9€	42€	
2016 -Cépage : 100% syrah			
CHIROUBLES <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i>	8€	40€	
2017 -Cépage : 100% gamay			
GAILLAC <i>Domaine de la Brousse (AB)</i>	6€	29€	
2016 - Cuvée L'Origine Cépage : syrah, braucol			

CHAMPAGNE

			
DEHOURS Grande Réserve Brut	13€	70€	
MUMM Cordon Rouge Brut	13€	75€	
MUMM Piscine	15€		
FLEURY Blanc de Noirs Brut		75€	
BOLLINGER Rosé		115€	
RUINART Brut		120€	
RUINART Blanc de blanc		150€	

UN PETIT CREUX?

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE	13€
Jambon Matanza & Saucisson Felino IGP, Maison Seguin Gastronomie	
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	13€
Fromages & motte de beurre, La Fromagée - Jean-Yves Bordier	
PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES	15€
Jambon Matanza, Saucisson Felino IGP & gouda aux truffes, Maison Seguin Gastronomie	
ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CONFIT	16€
Foie gras de Canard IGP du Périgord, Maison Masse	

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

LA CARTE

ALCOOLS

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€

GINs & RHUMS

4cl*

GIN SEAGRAM'S	10€
GIN PLYMOUTH	12€
GIN CITADELLE	14€
GIN THE BOTANIST	14€
Tonic Fever Tree - 2€	
RHUM HAVANA CLUB 3 ans ou Anejo	10€
RHUM HAVANA CLUB 7 ans	12€
RHUM PACTO NAVIO	13€
RHUM ZACAPA 23	14€
Long drink Supplément soft - 2€	

TEQUILAS & VODKAS

4cl*
(+Soft 2 euros)

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



LA CARTE

COCKTAILS

LES "INCONTOURNABLES"

13€

MOJITO

Ron Havana Club 3 ans, Citron vert, Sucre roux, Menthe, Perrier, Angostura Bitters

OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon / Rye, Sucre de canne, Angostura Bitters, zeste d'orange

DAIQUIRI

Ron Havana Club 3 ans, Citron vert, Sucre de canne

MOSCOW MULE

Vodka Wyborowa, Citron vert, Aquafaba, Angostura Bitters, Ginger Beer Fever Tree

OLD CUBAN

Ron Havana Club Anejo Especial, Champagne Mumm, Citron vert, Sucre de canne, Angostura Bitters, Menthe

PISCO / BOURBON SOUR

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

MARGARITA

Tequila Olmeca Bianco, Cointreau, Citron vert, Citron jaune

SPRITZ PARISIEN

Champagne Mumm, Liqueur St Germain, Perrier, Concombre

NEGRONI

Citadelle Gin, Lillet Rouge, Campari

LES "TENDANCES"

13€

TI GINGER

Rhum Havana Anejo Especial, Orange, Citron vert, Gingembre, Angostura aromatic bitters, Ginger beer Fever Tree

RASPBERRY FIZZ

Plymouth Gin, Citron jaune, Framboise, Aquafaba, Perrier ,

LO LEATHERS

Cognac Martell Vsop, Bénédictine, Lillet rouge

SUMMER QUEEN

Champagne Mumm, Liqueur de Chambord, Liqueur Soho, Framboise

O'HENRY

Bulleit Bourbon, Bénédictine, Ginger Ale Fever Tree, Tranche de citron jaune

MARIACHI

Tequila Olmeca Blanco, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Concombre, Perrier

COCKTAILS SANS ALCOOL

9€

PINK PANTHER

Jus de pamplemousse, Citron vert, Fleur de sureau, Tonic Fever Tree

RED HOT

Jus de Fruits Rouges "Ju" , Jus de Citron Vert, Ginger Beer Fever Tree, Sirop de vanille

LITTLE RASPBERRY

Perrier, Jus de Citron jaune, Aquafaba, Framboise