



## À L' APÉRO... À GRIGNOTER

L'ASSIETTE DE FROMAGE	14 <sup>90€</sup>
Affinés de nos régions, salade de mesclun.	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14 <sup>90€</sup>
Affinés de nos régions, salade de mesclun.	
L'ASSIETTE MIXTE (FROMAGES ET CHARCUTERIES)	14 <sup>90€</sup>
Fromage et charcuterie, salade de mesclun.	

## APÉRITIFS

Campari, Apérol, Suze	4 cl	6 <sup>00€</sup>
Ricard	2 cl	6 <sup>00€</sup>
Porto Rouge ou Blanc	6 cl	6 <sup>00€</sup>
Verre de vin aromatisé cassis, pêche, mûre, framboise	12.5 cl	6 <sup>00€</sup>

## LES COCKTAILS

MOJITO	25 cl	12 <sup>00€</sup>	50 cl	20 <sup>00€</sup>	1 L	32 <sup>00€</sup>
CLASSIC / PASSION / MANGUE / FRAMBOISE						
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse						
APÉROL SPRITZ		12 <sup>00€</sup>				
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange						
MAI TAI		12 <sup>00€</sup>				
Rhum blanc, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, rhum épice						
PISCO SOUR		14 <sup>90€</sup>				
Pisco, jus de citron pressé, sirop de sucre, blanc d'oeuf.						
MOSCOW MULE		12 <sup>00€</sup>				
Vodka, jus de citron, Ginger Beer						
FOREVER		14 <sup>90€</sup>				
Rhum brun, crème de framboise, liqueur de fleur de sureau, sucre de canne, citron vert.						
AUTUMN SPRITZ		13 <sup>00€</sup>				
Liqueur de châtaignes et pomme, prosecco, eau gazeuse.						

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

Incontournable, intemporels, toujours copiés, jamais égalés, les cocktails classiques et leurs dérivés occupent une place importante dans l'univers des barmans. 12<sup>00€</sup>

N'hésitez pas à leur faire part de vos envies pour un cocktail sur mesure, à votre image

## LES COCKTAILS Sans alcool

BERRY SMASH	10 <sup>00€</sup>
Framboises, cranberry, jus de pomme.	
SCOOBY DOO !!!!!	10 <sup>00€</sup>
jus de pommes, citron vert, menthe fraîche, sucre	
THÉ GLACÉ MAISON, CAFÉ FRAPPÉ	8 <sup>00€</sup>
LIMONADE MAISON	8 <sup>00€</sup>

## LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 cl	
Knokando, Glenfiddich 12 ans	12 <sup>00€</sup>	
Monkey Shoulder, chivas 12 ans	12 <sup>00€</sup>	
Lagavulin 16 ans	17 <sup>00€</sup>	
Glenfiddich 18 ans	17 <sup>00€</sup>	
JAPANESE WHISKY	4 cl	
Nikka Black Pure Malt	17 <sup>00€</sup>	
IRISH WHISKY	4 cl	
Tullamore dew	10 <sup>00€</sup>	
Conemara Distiller Edition	16 <sup>00€</sup>	
AMERICAN WHISKY	4 cl	
Jack Daniel's, Maker's Mark	12 <sup>00€</sup>	
Ole Smoked	12 <sup>00€</sup>	
(pure, apple pie, blackberry, Harley Davidson)		
Bulleit Rye	15 <sup>00€</sup>	
VODKA	4 cl	
Smirnoff	10 <sup>00€</sup>	
Imperia , Ciroc, Beluga Noble	15 <sup>00€</sup>	
GIN	4 cl	
The london N°1	12 <sup>00€</sup>	
The Botanist, Hendrick's,	15 <sup>00€</sup>	
TEQUILA	4 cl	
Jose Cuervo Especial Reposado	10 <sup>00€</sup>	
Kah Silver	15 <sup>00€</sup>	
Kah Anejo	22 <sup>00€</sup>	
RHUM & CACHAÇA	4 cl	
Kraken	10 <sup>00€</sup>	
Captain Morgan	10 <sup>00€</sup>	
Diplomatico 12 ans	13 <sup>00€</sup>	
Angostura 1919	13 <sup>00€</sup>	
Matusalem 15 ans	15 <sup>00€</sup>	
Sagatiba Pura	10 <sup>00€</sup>	
LIQUEURS		
Manzana, baileys, Get 27 & 31, Cointreau,		
Grand Marnier	6 cl	9 <sup>00€</sup>
Amaretto, Limoncello	4 cl	10 <sup>00€</sup>
Saké, Yuzu Liqueur	4 cl	10 <sup>00€</sup>
Chartreuse VEP	4 cl	12 <sup>00€</sup>
COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 cl	
Remy Martin VSOP	16 <sup>00€</sup>	

## LES VINS AU VERRE

PÉTILLANT	12,5 cl
Prosecco Bolani	8 <sup>90€</sup>

BLANC	
Sauvignon - IGP D'Oc Cellier du Pic, 2019	7 <sup>50€</sup>
Viognier - IGP D'Oc Cellier du Pic, 2019	7 <sup>50€</sup>
Petit Chablis - AOP, Domaine des Malandes, 2019	8 <sup>50€</sup>
Pouilly fumé - Domaine de Riaux, 2019	9 <sup>00€</sup>
Jurançon (moelleux) - Domaine Lasserre, 2017	7 <sup>50€</sup>

ROSÉ	
Gris - Domaine des Captives, Oliviers 2019 BIO	7 <sup>50€</sup>

ROUGE	
Brouilly - AOC Château des Tours, 2018	8 <sup>00€</sup>
Pinot Noir - IGP D'Oc Terrasse de Perret, 2018	8 <sup>00€</sup>
Côte du Rhône - Amour de fruits	8 <sup>50€</sup>
Rémi Touzain BIO 2019	
Bordeaux - AOP - Maison Fleury - Bô, 2017	9 <sup>00€</sup>
Savigny-les-Beaunes	11 <sup>00€</sup>
AOP Domaine Denis Père et Fils, 2018	

## LES VINS

BLANCS	75 cl
LE LANGUEDOC	
IGP D'Oc 'Sauvignon' Cellier du Pic, 2019	29 <sup>90€</sup>
LA BOURGOGNE	
AOC Macon Prissé de Fayères, 2018	29 <sup>90€</sup>
AOP Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2019	39 <sup>90€</sup>
LE LOIRE	
AOP Sancerre l'Essentiel,	
Domaine de La Rossignole, 2017	36 <sup>50€</sup>
AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux,	
B,Jeannot & fils, 2019	48 <sup>00€</sup>
LA VALLÉE DU RHÔNE	
IGP D'Oc 'Viognier' Cellier du Pic 2019	29 <sup>90€</sup>
AUTRES RÉGIONS	
AOC Jurançon, Domaine Lasserre, 2017	39 <sup>90€</sup>
VIN ITALIEN PETILLANT	
Prosecco Bolani	40 <sup>00€</sup>

ROSÉ	75 cl
Domaine des Captives, Cuvée des Oliviers 2019 BIO	30 <sup>90€</sup>
Côte de Provence 'La Vie en Rose' Roubine 2018	38 <sup>90€</sup>

ROUGES	75 cl
LE BEAUJOLAIS	
AOC Brouilly Château des Tours, 2018	32 <sup>50€</sup>
AOP Morgon 'Vicelles Vignes', Bulliat 2017	35 <sup>90€</sup>
LA BOURGOGNE	
AOP Savigny-les-Beaune,	
Domaine Denis Père et Fils, 2018	58 <sup>90€</sup>
LE CENTRE	
Chiron ' Les Graves' Domaine F.Gasnier Bio 2019	36 <sup>90€</sup>
Bourgeuil ' Les Rochettes' Domaine Les Pins, 2018	38 <sup>90€</sup>
LA VALLÉE DU RHÔNE	
Côte du Rhône Amour de Fruit	
Rémi Touzain BIO 2019	34 <sup>90€</sup>
AOP Crozes-Hermitage 'Les Palais' Clairemont, 2019	42 <sup>90€</sup>
LE LANGUEDOC	
AOP Pinot Noir Terrasse de Perret 2018	30 <sup>90€</sup>
AOC Pic Saint Loup, Château L'Euziere 2017	35 <sup>90€</sup>
LE BORDELAIS	
AOC Bordeaux-Maison Fleury-Bô, 2017	33 <sup>50€</sup>
AOC Côte de Bourg Pourpe du Château de Barbe, 2016	34 <sup>90€</sup>
AOP Haut Médoc Château Malescasse, 2014	56 <sup>90€</sup>
AOP St Emilion Grand Cru, Château Cartier, 2016	62 <sup>90€</sup>
AOP St Estephe Tour de Marbuzet, 2016	76 <sup>90€</sup>

## LES CHAMPAGNES

BLANC	10 cl	75 cl
Champagne FrèreJeanFrères Brut	13 <sup>50€</sup>	74 <sup>90€</sup>
Champagne Pommery Brut	16 <sup>00€</sup>	105 <sup>€</sup>
ROSÉ		
Champagne Langlet Brut Rosé Grande Réserve	16 <sup>90€</sup>	94 <sup>00€</sup>
Champagne Pommery rosé		140 <sup>00€</sup>

## LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Carlsberg	5 <sup>90€</sup>	8 <sup>00€</sup>
Brooklyn Lager	7 <sup>90€</sup>	10 <sup>00€</sup>
Grimbergen blanche	6 <sup>90€</sup>	10 <sup>00€</sup>
BIÈRES BOUTEILLE		
KPM sans alcool		6 <sup>90€</sup>
Chimay Bleu		8 <sup>00€</sup>
Corona		8 <sup>00€</sup>
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero	33 cl	5 <sup>00€</sup>
Evian, Badoit	33 cl	5 <sup>00€</sup>
Orangina, Limonade	25 cl	5 <sup>00€</sup>
Schweppes Tonic	25 cl	5 <sup>00€</sup>
Red Bull		6 <sup>90€</sup>
Jus de Fruits frais ( orange, citron )		7 <sup>90€</sup>
Jus et nectar		5 <sup>00€</sup>
pomme, ananas, orange, pamplemousse, tomate, mangue, abricot, pêche, poire, fraise		
L'EAU		
AQUACHLARA		
Plate /Gazeuse	75 cl	5 <sup>90€</sup>
Evian	75 cl	6 <sup>90€</sup>
Badoit	75 cl	6 <sup>90€</sup>

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso (bio Mexique) , décaféiné	2 <sup>50€</sup>
Café noisette	2 <sup>50€</sup>
Double expresso, café crème	5 <sup>00€</sup>
Cappuccino, Chocolat Chaud	5 <sup>00€</sup>
Thés et Infusions KUSMI TEA	5 <sup>00€</sup>

LES THÉS :	
Thé vert à la menthe Nanah	
Thé vert Sencha	
Detox : Mélange de maté, thé vert, citronnelle	
Anastasia : Thé noir, bergamote, citron, fleur d'oranger	
Prince Wladimir : Earl grey, agrumes, vanille, épices	
Darjeeling Bio : Parfum léger, aromatique, floral, muscat	
Quatre Fruits Rouges : Thé noir, framboise, fraise, groselle, cerise	
Earl Grey : Thé noir, bergamote	
Les Infusions : Verveine, Camomille, Tilleul	
Irish coffee, Grog	12 <sup>00€</sup>

Millésimes Variables.  
Prix net. Service compris

