

LES APÉRITIFS

LE KIR (12 CL) À LA CRÈME DE CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE OU PÊCHE	11
LE MARTINI (7 CL) ROSSO, BLANCO	11
ANISÉ (4 CL) RICARD OU PASTIS	11
LE PORTO (7 CL) ROUGE OU BLANC	11
CAMPARI, SUZE, PINEAU DES CHARENTES (7CL)	11

LES COCKTAILS (15 CL)

MA CHÈRE & TENDRE Purée de framboises, sirop de cerise et champagne	16
AMÉRICANO Campari, vermouth rouge et dry	16
BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, citron, épices	16
COSMOPOLITAN Vodka, cointreau, jus de cranberry, citron vert	16
DRY MARTINI Gin, martini dry	16
MARGARITA Tequila, cointreau, citron vert	16
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	16
MOJITO Bacardi, citron vert, menthe fraîche, angostura	16
PINA COLADA Bacardi, crème de coco, jus d'ananas, crème liquide	16
LE KIR ROYAL Crème de cassis, champagne	18
MAYFLOWER (SANS ALCOOL) Jus de pêche, d'abricot, de fruit de la passion	14

LES WHISKIES (4 CL)

JAMESON, JACK DANIEL'S, JIM BEAM, J&B, TALISKER, JOHNIE WALKER RED	16
10 ANS D'ÂGE : GLENMORANGIE	16
12 ANS D'ÂGE : JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MACALLAN, CHIVAS	16
14 ANS D'ÂGE : OBAN	21
LAGAVULIN	21

LES GINS (4 CL)

GORDON'S, TANQUERAY, BOMBAY SAPPHIRE

LES VODKAS (4 CL)

ABSOLUT, GREY GOOSE, SMIRNOFF

LES RHUMS (4 CL)

BACARDI, TROIS RIVIÈRES, ST JAMES AMBRÉ

LES BIÈRES

BUDWEISER, HEINEKEN (33 CL)	8
CORONA (33 CL)	8
KRONENBOURG SANS ALCOOL (25 CL)	8
1664 PRESSION (25 CL)	7
1664 PRESSION (50 CL)	10

LES LIQUEURS (4 CL)

BÉNÉDICTINE, BAILEY'S, COINTREAU, GRAND MARNIER MARIE-BRIZARD, AMARETTO, GET 27	15
--	----

LES EAUX DE VIE (4 CL)

MIRABELLE, FRAMBOISE, VIEILLE PRUNE, POIRE WILLIAMINE « MORAND »	17
---	----

LES COGNACS (4 CL)

RÉMY MARTIN VSOP RÉMY MARTIN XO	17
------------------------------------	----

LES ARMAGNACS (4 CL)

CHÂTEAU DE LACQUY VSOP CHÂTEAU DE LACQUY Réserve Exceptionnelle	17
--	----

LE CALVADOS (4 CL)

LECOMPTE 12 ANS	21
-----------------	----

LES JUS ET NECTARS DE FRUITS (18 CL)

ABRICOT, PÊCHE, MANGUE, ANANAS, PASSION, TOMATE, POMME	8
JUS DE FRUITS FRAIS : ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	8

LES EAUX MINÉRALES, SODAS

VITTEL, PERRIER BLEU, SAN PELLEGRINO (100 CL)	7
VITTEL, PERRIER BLEU, SAN PELLEGRINO (50 CL)	5
PERRIER, SPRITE, COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZÉRO (33 CL)	8
SCHWEPPES TONIC, ORANGINA, RED BULL (25 CL)	8
BITTER SAN PELLEGRINO (10 CL)	8

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	4
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT	6
LES THÉS : CEYLAN, EARL GREY, DARJEELING, SMOKEY LAPSANG, THÉ VERT, JASMIN, FRUITS ROUGES, VANILLE	6
LES INFUSIONS : TILLEUL, CAMOMILLE, VERVEINE, MENTHE, HIBISCUS, THYM, ROMARIN, MELISSE	6
IRISH COFFEE, GROG	13

CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Bouteille
CUVÉE LAURENT PERRIER BRUT	19	129
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	20	149
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE		159
CUVÉE ROSÉ LAURENT PERRIER		170
DOM PERIGNON 2006		240
CRISTAL ROEDERER 2009		250

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC, DOMAINE DE LA TOUR DES PINS, 2015		29
<i>Elégance du chardonnay et exotisme du viognier, équilibre parfait et rondeur.</i>		
CÔTES DU RHÔNE, MAISON GUIGAL, 2014		42
<i>Fruits riches, aromatique, rond et suave. Un classique.</i>		
CÔTES DE PROVENCE, « M » DE MINUTY, 2015	7	42
<i>Fruité, acidulé (agrumes, fruits blancs), d'une grande fraîcheur.</i>		
MENETOU SALON, DOMAINE LECLERC, 2015	7	42
<i>Robe jaune pâle, nez délicat et fruité, notes d'agrumes.</i>		
SAINT-VÉRAN, DOMAINE THIBERT-MIRANDA, 2015	8	48
<i>Joli chardonnay sec, vif et tout en élégance.</i>		
SANCERRE GRANDE RÉSERVE, DOMAINE H. BOURGEOIS, 2016	9	54
<i>Dense et bien équilibré. Sauvignon blanc authentique et charnu.</i>		
POUILLY FUMÉ, DOMAINE DE LA DOUCETTE, 2015	13	78
<i>L'alliance du fruité du Sauvignon et de la minéralité liée au terroir. Un vin pur, cristallin.</i>		
CONDRIEU, MAISON GUIGAL, 2014	16	96
<i>Très expressif, fruité et floral, opulent, rond, suave.</i>		
CHABLIS 1^{er} CRU, VAUCOUPIN, 2014		78
<i>Aromatique, généreux et fraîcheur minérale des grands Chablis.</i>		

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE, « M » DE MINUTY, 2015	7	42
<i>Notes de pêches et d'agrumes. Une grande fraîcheur.</i>		

VINS ETRANGERS

MALBEC, BODEGA PIEDRA NEGRA, 2014 (ARGENTINE)	8	48
<i>Fruits noirs, épices et tanins soyeux.</i>		
RIOJA, MARQUÉS DE RISCAL, 2012 (ESPAGNE)	10	60
<i>Des notes de myrtilles et toastées pour une bouche généreuse, une bonne structure avec des tanins élégants et fondus.</i>		
CHIANTI CLASSICO, SCASSINO 2011 (ITALIE)	11	66
<i>Des arômes de fruits rouges, épices. Vin structuré.</i>		

Certains millésimes sont susceptibles de changer selon les approvisionnements.

VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille

BORDELAIS

MÉDOC CHÂTEAU FONTIS, 2013

Fruits mûrs et épices autour de tanins fondus.

7 42

HAUT-MÉDOC HÉRITAGE CHASSE SPLEEN, 2014

Un équilibre classique entre la structure du cabernet Sauvignon et la rondeur du Merlot.

11 66

SAINT ESTEPHE, CHÂTEAU TOUR DE MARBUZET, 2014

Structuré, fin, racé avec des tanins présents et typiques des grands vins de l'appellation.

12 72

SAINT EMILION GRAND CRU, LA GRANDE ABBESSE, 2012

Un vin riche, mûr et structuré.

13 78

PESSAC LEOGNAN, LES HAUTS DE SMITH, 2013

Fruits mûrs, fumés, tanins élégant. Un château d'une régularité impressionnante.

14 84

POMEROL, CHÂTEAU DE SALES, 2011

Fruits mûrs, une belle concentration pour une texture suave et voluptueuse.

15 90

SAINT JULIEN, PETIT CAILLOU DE DUCRU BEAUCAILLOU, 2013

Des fruits mûrs, des notes de tabac et des tanins soyeux pour le petit dernier du château Ducru Beaucaillou.

16 96

MARGAUX, BARON DE BRANE, 2010

Finesse et élégance, un vin tout en rondeur, gourmand.

102

SAINT-JULIEN GRAND CRU CLASSE, CHÂTEAU BEYCHEVELLE, 2008

Un grand vin classique à la fois racé, charpenté et d'une grande élégance.

240

MARGAUX GRAND CRU CLASSE, CHÂTEAU BRANE DE CANTENAC, 2005

Du fruit, des épices, et une concentration maîtrisée. Très délicat avec une bouche soyeuse : un des plus beau Margaux de ce millésime historique.

260

BOURGOGNE

BOURGOGNE, COUVENT DES JACOBINS, LOUIS JADOT, 2014

Vin fruité, fruits rouges et noirs. Gourmand avec du caractère.

7 42

HAUTES CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE CARRÉ, 2014

Classique, élégant, marqué par des fruits rouges d'une grande maturité.

11 66

MORGON (BEAUJOLAIS), DOMAINE MARCEL LAPIERRE, 2016

Fruité, acidulé, frais et vif...une gourmandise imparable.

13 78

MERCUREY, DOMAINE MICHEL JUILLOT, 2015

Vin entier, jolie rondeur. Vin riche de corps et de fruits.

14 84

AUXEY DURESSES, DOMAINE DUPONT-FAHN, 2013

Bouquet riche en fruits noirs et arômes floraux. Vin fin et souple.

15 90

NUITS-SAINT-GEORGES « LES ALLOTS », DOMAINE REMORIQUET, 2008

Nez puissant, matière dense et généreuse.

108

Certains millésimes sont susceptibles de changer selon les approvisionnements.

Prix en euros nets TTC

VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille

VALLÉE DU RHÔNE / MÉDITÉRANÉE

IGP COLLINES RHODANIENNES, DOMAINE CUILLERON, 2015		36
Syrah moderne typique : fruitée, épicee, boisée, généreuse et gourmande.		
CÔTES DU RHÔNE, MAISON GUIGAL, 2013		41
Entre fruits noirs et épices, ensoleillé, confiturné, chaleureux avec des tanins présents.		
VENTOUX « TERRASSES », CHÂTEAU PESQUÍE, 2015	7	42
Notes de fruits rouges, belle matière.		
CAIRANNE, DOMAINE DENIS ALARY, 2014	8	48
Un vin structuré fruité, dense et pourtant gourmand et équilibré.		
PIC SAINT LOUP « LE GAMIN », CLOS DES AUGUSTINS, 2014	9	54
Notes de fruits mûrs et de cuir. Belle structure.		
SAINT JOSEPH, DOMAINE GÉRIN, 2014	10	60
Une Syrah souple, fraîche, élégante par un illustre domaine de la Côte Rôtie qui devient progressivement une référence en Saint-Joseph.		
VACQUEYRAS BIOLOGIQUE, DOMAINE DE LA MONARDIÈRE, 2014	11	66
Robe grenat foncé. Nez puissant. Matière généreuse, tanins fermes.		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE DE NALYS, 2012	16	96
Le grand classique à Châteauneuf Du Pape. Richesse et opulence font des merveilles sur les viandes.		

VALLÉE DE LA LOIRE

MENETOU SALON, DOMAINE LECLERC, 2015	8	48
Robe rouge rubis. Tanins fins et bien fondus. Bouche bien structurée.		
SANCERRE, DOMAINE HENRI BOURGEOIS, 2014	9	54
Léger et friand, le fruit frais, gourmandise d'un Sancerre de grande maison.		

Certains millésimes sont susceptibles de changer selon les approvisionnements.

Prix en euros nets TTC