

## *Champagnes*

*12 cl.*

*37,5 cl.*

*75 cl.*

*150 cl.*

### *Brut*

*Emmanuelle Herblin, Extra Brut*

*15€*

*85€*

*Laurent Perrier*

*65€*

*120€*

*235€*

*Laurent Perrier « Ultra Brut »*

*155€*

*Ruinart « Blanc de Blancs »*

*175€*

### *Brut rosé*

*Laurent Perrier*

*199€*

## *Apéritifs*

<i>Spritz « du Comptoir »</i>	12,00€
<i>Coupe de Champagne Brut Rémy Massin et Fils, Blanc de Noirs, 12cl.</i>	15,00€
<i>Vin Blanc Pétillant et Crème de Mûre, 12cl.</i>	8,70€
<i>Vin Blanc et crème de Cassis, Mûre ou Pêche, 12cl.</i>	6,70€
<i>Bière Kronenbourg 1664 (Sans Alcool), 33cl.</i>	6,50€
<i>Bière artisanale Veyrat, Blonde / Blanche / Triple de Saison, 33cl.</i>	9,00€
<i>Corona, 35,5cl.</i>	7,00€
<i>Américano Maison</i>	11,50€
<i>Campari</i>	7,70€
<i>Suze / Porto Rouge</i>	7,70€
<i>Anisé</i>	5,00€
<i>Martini Rosso / Bianco</i>	7,70€
<i>Havana Club Blanc / Brun</i>	9,70€
<i>Whisky Clan Campbell / Gin Gordon's / Vodka Wyborowa / Tequila San Jose</i>	9,70€
<i>Gin Hendrick's / Bombay</i>	13,70€
<i>Tequila José Cuervo Especial</i>	13,00€
 <i>Supplément Accompagnement</i>	 3,50€

## *Whiskies*

6 cl

### *Blende*

<i>Johnnie Walker « Black Label », Blended Scotch</i>	<i>12ans</i>	<i>13€</i>
<i>Nikka “From the barrel”, Nikka “Taketsuru”</i>		<i>15€</i>

### *Single Malt*

<i>Ardbeg “The Ultimate”, Single Islay Malt Scotch Whisky</i>		<i>15€</i>
<i>Bowmore, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>12ans</i>	<i>13€</i>
<i>Bruichladdich “The Classic Laddie”, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>15€</i>
<i>Coal Ila Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>12ans</i>	<i>15€</i>
<i>Glenmorangie Sauternes Cask Finish</i>		<i>17€</i>
<i>Knockando, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>18ans</i>	<i>16€</i>
<i>Lagavulin, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>16ans</i>	<i>17€</i>
<i>Laphroaig “Quarter Cask”, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>15€</i>
<i>Oban, Single Malt Scotch Whisky 14</i>	<i>14ans</i>	<i>16€</i>
<i>Talisker “Port Ruighe”, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>16€</i>
<i>Suntory Whisky “The Chita”, Single Grain</i>		<i>16€</i>

### *Bourbon*

<i>Jack Daniel’s « Old N. 7 », Tennessee Whiskey</i>		<i>13€</i>
<i>Marker’s Mark, Kentucky, Straight Bourbon Whisky</i>		<i>15€</i>

<i>Vins Rouges</i>	<i>Millésime</i>	<i>Verre 12 cl.</i>	<i>50 cl.</i>	<i>75 cl.</i>
--------------------	------------------	---------------------	---------------	---------------

### *Savoie*

<i>Gamay Jongieux Vieilles Vignes, Francis Masson</i>	<i>2019</i>		<i>24€</i>	<i>33€</i>
<i>Gamay Chignin, André &amp; Michel Quenard</i>	<i>2019</i>			<i>34€</i>
<i>Mondeuse Chignin Vieilles Vignes, A. &amp; M. Quenard</i>	<i>2020</i>	<i>7,70€</i>		<i>38€</i>

### *Côtes du Rhône*

<i>M de Malijay, Château Malijay, Famille Deltin</i>	<i>2019</i>	<i>6,70€</i>		<i>34€</i>
<i>Saint Joseph Vieilles Vignes, Domaine Semaska</i>	<i>2020</i>			<i>50€</i>
<i>Gigondas, Domaine Palon</i>	<i>2019</i>			<i>49€</i>

### *Loire*

<i>Bourgueil « Domaine du Grand Clos », Audebert</i>	<i>2015</i>			<i>36€</i>
<i>Sancerre « La Louée », Domaine Sylvain Bailly</i>	<i>2018</i>			<i>40€</i>
<i>Chinon « Les Perruches », Maison Audebert &amp; Fils</i>	<i>2017</i>			<i>36€</i>

### *Sud-Ouest*

<i>Saint Chinian, Château du Ciffre, L'orgeril</i>	<i>2019</i>	<i>7,20€</i>		<i>36€</i>
--	-------------	--------------	--	------------

<i>Vins Rouges</i>	<i>Millésime</i>	<i>Verre 12 cl.</i>	<i>37,5 cl.</i>	<i>75 cl.</i>
--------------------	------------------	---------------------	-----------------	---------------

### *Bourgogne Côtes Chalonnaise*

<i>Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon », Ludovic Dugardin</i>	<i>2017</i>			<i>59€</i>
--	-------------	--	--	------------

### *Bourgogne Côtes de Nuits*

<i>Côte de Nuits Villages, Claude Chevalier</i>	<i>2018</i>			<i>58€</i>
<i>Ruchottes Chambertin, Chtâteau De Marsannay</i>	<i>2010</i>			<i>285€</i>
<i>Nuits-Saint-Georges, Arnoux-Lachaux</i>	<i>2017</i>			<i>149€</i>

### *Bourgogne Côtes de Beaune*

<i>Marange 1<sup>er</sup> Cru « Clos Roussots », E. &amp; C. Sorine</i>	<i>2019</i>			<i>49€</i>
<i>Aloxe Corton, Claude Chevalier</i>	<i>2018</i>			<i>77€</i>
<i>Pommard « Les Petits Noizons », S. Magnien</i>	<i>2018</i>			<i>84€</i>
<i>Ladoix 1<sup>er</sup> Cru « Les Corvées », Chevalier &amp; Fils</i>	<i>2018</i>			<i>69€</i>
<i>Santenay « Les Charmes », E. &amp; C. Sorine</i>	<i>2015</i>		<i>Magnum (150cl.)</i>	<i>99€</i>
<i>Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Santenots », Louis Jadot</i>	<i>2013</i>			<i>129€</i>
<i>Corton Grand Cru « Clos de la vigne au Saint »</i>	<i>2010</i>			<i>215€</i>

## *Vins Rouges*

*Millésime*

*Verre 12 cl.*

*37,5 cl.*

*75 cl.*

### *Bordeaux*

<i>Côtes de Bourg, Château Vieux Lansac, Durand</i>	<i>2019</i>		<i>37€</i>
<i>Léo de la Gaffelière, Bertrand Ravache</i>	<i>2015</i>	<i>7,40€</i>	<i>38€</i>
<i>Haut Médoc, Sociando Mallet, Jean Gautreau</i>	<i>2012</i>		<i>98€</i>
<i>Médoc, Petit Manou, Dief, 2<sup>nd</sup> du Clos Manou</i>	<i>2015</i>		<i>45€</i>
<i>Margaux Grand Cru Classé, Château Giscours</i>	<i>2014</i>		<i>139€</i>
<i>Moulis, l'Oratoire de Château Chasse Spleen</i>	<i>2013/15</i>	<i>38€</i>	<i>74€</i>
<i>Moulis, Château Chasse Spleen</i>	<i>2014</i>		<i>95€</i>
<i>Moulis, Château Maucaillou</i>	<i>2013/19</i>	<i>42€</i>	<i>79€</i>
<i>Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, Cathiard</i>	<i>2015</i>		<i>74€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru, Château Yon-Figeac</i>	<i>2015</i>		<i>72€</i>
<i>Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet</i>	<i>2014</i>		<i>99€</i>
<i>Saint Julien, Lalande Borie, Jean-Eugène Borie</i>	<i>2014</i>		<i>74€</i>
<i>Saint Julien, Château Talbot</i>	<i>2015</i>		<i>175€</i>

## *Vins Blancs*

*Millésime*

*Verre 12 cl.*

*37,5 cl.*

*75 cl.*

### *Savoie*

<i>Apremont « Grande Réserve », Philippe Chapot</i>	<i>2019/20</i>		<i>18€</i>	<i>31€</i>
<i>Roussette Marestel, Domaine Saint Romain</i>	<i>2018</i>		<i>21€</i>	<i>38€</i>
<i>Chardonnay « Sous la Chapelle », Dom. St. Romain</i>	<i>2018</i>			<i>32€</i>
<i>Chignin Vieilles Vignes, André &amp; Michel Quenard</i>	<i>2020</i>	<i>6,90€</i>		<i>34€</i>
<i>Chignin Bergeron « Les Terrasses », Quenard</i>	<i>2020</i>			<i>42€</i>

### *Bourgogne*

<i>Chablis<sup>1er</sup> Cru « Fourchaumes », Domaine Fèvre</i>	<i>2020/18</i>		<i>37€</i>	<i>70€</i>
<i>Chablis Grand Cru « Les Preuses », Dom. Fèvre</i>	<i>2017</i>			<i>145€</i>
<i>Ladoix, Claude Chevalier</i>	<i>2019</i>		<i>33€</i>	<i>59€</i>

### *Bordeaux*

<i>Sainte-Croix-du-Mont, Château des Arroucats</i>	<i>2018</i>	<i>7,70€</i>		<i>39€</i>
--	-------------	--------------	--	------------

<i>Vins Blancs</i>	<i>Millésime</i>	<i>Verre 12 cl.</i>	<i>37,5 cl.</i>	<i>75 cl.</i>
<i>Loire</i>				
<i>Sancerre « Terroirs », Domaine Sylvain Bailly</i>	2020		22€	40€
<i>I.G.P. Pays d'Oc</i>				
<i>Flying Solo, Domaine Gayda</i>	2020/21	6,90€		29€
<i>Vins Rosés</i>			<i>50cl.</i>	<i>75 cl.</i>
<i>Savoie</i>				
<i>Gamay, Vieilles Vignes, François Masson</i>	2019		24€	33€
<i>Languedoc</i>				
<i>Chateau Les Bugadelles, A.B.</i>	2019	7.50€		34€
<i>Côtes de Provence</i>				
<i>Domaine Torpèze « La Bravade »</i>	2020			39€
<i>Château Tour Saint Honoré « Cuvée Olivier », A.B.</i>	2020			39€
<i>Domaine du Jas d'Esclan, Cru Classé, A.B.</i>	2021/20		29€	40€



## *Digestifs*

6 cl.

<i>Génépi Abrupt Pères chartreux</i>	15€
<i>Chartreuse 9<sup>ème</sup> Centenaire, M.O.F.</i>	15€
<i>Poire Williamine</i>	16€
<i>Fine de Cognac, Hennessy</i>	14€
<i>Cognac Raymond Ragnaud Extra Vieux ou Millésimé 1995, 1996, 1998</i>	18€
<i>Bas Armagnac De Montal Millésimé : 1991, 1996, 2001</i>	16€
<i>Bas Armagnac « Hors d'Age », Delaitre</i>	16€
<i>Calvados « Château Du Breuil » 15 ans</i>	14€
<i>Rhum Pyrat X.O. Réserve (Caraïbes), Rhum Plantation Gran Anejo (Guatemala/Bélize)</i>	15€
<i>Ron Zacapa « Sistema Solera 23 », Rhum Nation « Sistema 18 anos Solera »</i>	16€
<i>Amaretto Amanda</i>	13€
<i>Get 27</i>	13€
<i>Marie Brizard</i>	13€
<i>Limoncello</i>	13€
<i>Grappa Cellini</i>	13€

## *Boissons Sans Alcool*

<i>Vittel, 25cl.</i>	<i>4,50€</i>
<i>Coca Cola / Coca Cola Zéro, 33cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Orangina, 25cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Schweppes, 25cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Perrier, 33cl.</i>	<i>6,50€</i>
<i>Thé pêche</i>	<i>5,50€</i>
<i>Bitter, 10cl.</i>	<i>4,70€</i>
<i>Jus de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Pomme Cox's / Tomate Rouge / Orange / Pamplemousse</i>	<i>7,50€</i>
<i>Nectar de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Pêche de Vigne / Abricot Bergeron</i>	<i>7,50€</i>
<i>Nectar de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Framboise Mecker</i>	<i>8.70€</i>
<i>Jus de Fruits Pressés : Orange ou Citron</i>	<i>8.00€</i>
<i>Limonade, 25cl.</i>	<i>5,50€</i>
<i>Supplément Sirop</i>	<i>0,50€</i>

<i>Eaux Minérales Naturelle</i>	<i>25 cl.</i>	<i>50 cl.</i>	<i>75 cl.</i>	<i>100 cl.</i>
<i>Vittel</i>	4,50€			
<i>Orezza, Haute-Corse</i>		6,50€		9,00€
<i>Vals, Source Vivaraise, Ardèche</i>			6,70€	
<i>Thonon, Alpes</i>			6,70€	

## *Bar Chaud*

<i>Expresso</i>				2,90€
<i>Expresso Crème</i>				3,00€
<i>Double Expresso</i>				5,30€
<i>Double Expresso Crème</i>				5,50€
<i>Cappuccino, Café Latte</i>				5,50€
<i>Café Frappé</i>				5,60€
<i>Café Bodum</i>				9,20€
<i>Chocolat Chaud</i>				5,60€
<i>Thé, Infusion</i>				5,80€
<i>Irish Coffee</i>				15,00€