



## LA CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS

Martini : Rosso, Bianco, dry. 6cl	7€
Campari, Aperol, Suze. 6 cl	7€
Ricard, Pastis 51. 2 cl	6€
Porto rouge, Porto blanc, Lillet blanc 8 cl	7€
Kir cassis, pêche, mûre. 12 cl	7€

### LES COCKTAILS

<b>LE S!</b>	<b>14€</b>
Liqueur de cerise, prosecco, menthe, citron vert, purée de framboises.	
<b>LONDON MARTINI</b>	<b>14€</b>
Gin, sirop de concombre, jus de citron, jus d'ananas, sirop de canne.	
<b>LE FRISSON DE LA BARBADE</b>	<b>14€</b>
Sirop d'érable, jus de citron, gingembre, rhum épicé, poivre	
<b>LE PÉCHÉ MIGNON</b>	<b>14€</b>
Rhum blanc, purée de fraise, jus de pêche, jus d'orange.	
<b>MARTINI LITCHI</b>	<b>14€</b>
Vodka, liqueur de litchi, jus de litchi.	
<b>LE PORNSTAR MARTINI</b>	<b>14€</b>
Vodka, purée de passion, sirop de vanille et passion.	
<b>EL DIABLO</b>	<b>14€</b>
Tequila, citron vert, crème de cassis, ginger ale.	
<b>LE COCKTAIL DU MOMENT!</b>	<b>14€</b>
Imaginé par le Barman ... demandez le cocktail de ce jour !	
<b>LES COCKTAILS CLASSIQUES</b>	<b>14€</b>
(Apérol Spritz, Spritz St Germain, Lillet Spritz, Mojito, Moscow Mule, Margarita, Cosmopolitain, Americano, Old fashioned, Pina Colada, Mai Tai, Caipirinha ...)	

### LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

25 cl

<b>LE BERRY SMASH</b>	<b>10€</b>
Purée de framboises, cranberry, jus de pomme, miel.	

<b>APPLE PILAR</b>	<b>10€</b>
Menthe, citron vert, cassonade, jus de pomme.	

### LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
Heineken (blonde lager)	5€	10€
Affligem de saison (ambrée)	6€	11€
Lagunitas (IPA)	7€	12€
Panaché/ Monaco.	5€	8€

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>33 CL</b>
Heineken (sans alcool)	6€
Corona, Desperados	8€

Bières Bio ( <i>Les Travailleurs De l'Amer</i> ) :	<b>33 CL</b>
Light Ale	10€
IPA	11€
Blanche	11€

<b>LES SOFTS</b>	
Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl	6€
Fever-Tree Ginger Beer, 20cl	5€
Orangina, Limonade, Fuze Tea 25 cl	5€
Schwepes Tonic / Agrumes, 25 cl	5€
Red Bull, 25cl	8€
Orange pressée, 25 cl	7€
Jus et Nectars Caraïbos - au verre - 25cl	7€
<i>Pomme, pêche, orange, ananas, mangue, cranberry, fraise, tomate</i>	
Eau plate, eau gazeuse, 33 cl	5€
Eau plate, 75cl*	8€
Eau gazeuse, 75cl*	9€

\*eau disponible uniquement avec un repas

### LES CHAMPAGNES

<b>BLANC</b>	<b>10 CL</b>	<b>75 CL</b>
BSA Gremillet Brut Sélection	15€	89€
BSA Ruinart Brut	20€	140€
BSA Moët et Chandon Brut Impérial		130€
BSA Ruinart Blanc de Blancs		185€

<b>ROSÉ</b>		
BSA Thiénot Rosé	17€	99€
BSA Pommery Brut Rosé Royal		129€

### LES VINS AU VERRE

<b>BLANC</b>	<b>12 CL</b>
AOP Bourgogne, Côte Chalonnaise, Les Vignerons de Buxy, Millebuis, Chardonnay, 2022	7€
AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2023	7€
IGP Viognier "Le Versant", Pays d'Oc, les Vignobles Foncalieu	7€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet, 2022	8€
AOC Petit Chablis Courtault Michelet, Sous le Vent, 2022	10€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, Vin doux naturel, Xavier Vignon 2022	10€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023	10€

<b>ROSÉ</b>	
IGP L'Île de Beauté Racinu Corse, 2022	7€
AOP Domaine de la Croix - Cuvée Irrésistible, 2022	9€

<b>ROUGE</b>	
AOP Côte de Rhône, Xavier Vignon 100%, 2020	7€
AOP Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	7€
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, Frédéric Mabileau, Les Rouillères, 2022 (Bio)	9€
AOP Morgon, château de Corcelles, 2022	9€
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise "Millebuis", 2022	9€

### LES ALCOOLS

<b>WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
J.B Rare (Scotch)	10€
Four roses (Bourbon)	10€
Knockando Season 12ans (Scotch-Single)	10€
Jack Daniel's Old N°7 (Bourbon Tennessee)	10€
Bulleit (Bourbon-Straight)	11€
Chivas Regal 12 ans (Scotch-Blended)	12€
Nikka White From The Barrel (Japon-Blended)	13€
Maker's Mark (Bourbon-Straight)	13€
The Balvenie 12 ans (Scotch-Single)	15€
Lagavulin 16 ans (Scotch-Single Matt)	19€

<b>VODKA</b>	<b>4 CL</b>
Eristoff	10€
Grey Goose, Belvédère	11€

<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
Bombay Sapphire	10€
Gordon's	10€
Hendrick's, The Botanist	15€

<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
San José	7€
Patron Silver	18€

<b>RHUM</b>	<b>4 CL</b>
Bacardi Carta Blanca	10€
3 rivières	10€
Bacardi spiced	11€
The Kraken	11€
Clément, Rhum vieux VSOP, 4 ans	13€
Diplomatico 12 ans	16€
Santa Teresa	14€
Dictador	15€
ZACAPA - No 23	17€

<b>DIGESTIFS</b>	<b>4 CL</b>
Kalhua (liqueur de café)	7€
Cognac Camus	9€
Cognac Hennessy V.S	16€
Liqueur de tabac	9€
Grand marnier	9€
Amaretto	9€
Chartreuse	12€
La Poire, La Mirabelle	12€
Armagnac chateau de Laubade 12 ans	14€
Calvados Pays d'Auge « Vénérable » Roger Groult	15€
Vieille Prune De Souillac, Louis Roque	17€
Cognac Hennessy - XO	65€

<b>LIQUEURS</b>	<b>5 CL</b>
Cointreau, Bailey's, Get 27/31, Menthe-Pastille, Manzana, Malibu, Limoncello, Liqueur de mandarine, Jägermeister	9€

### LES VINS

<b>BLANCS</b>	<b>75 CL</b>
<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOP Bourgogne, Côte Chalonnaise, Les Vignerons de Buxy, Millebuis, Chardonnay, 2022	39€
AOC Petit Chablis Courtault Michelet, Sous le Vent, 2022	57€
AOP Bourgogne Hautes - Côtes de Beaune, Domaine Billard, 2022	69€
AOC Meursault Domaine de Boussey, 2020	139€

<b>CÔTES DE CASCOGNE</b>	
IGP Domaine du Tariquet, Premières Grives, 2022	39€

<b>LE SUD-OUEST</b>	
AOP Pacherenc du Vic Bilh sec, 2023	29€
AOC Jurançon Doux Domaine Cauhape, 2020	52€

<b>L'ALSACE</b>	
AOP Gewurztraminer, Domaine Christophe Mittnacht Terre d'Étoiles, 2022 (Bio)	57€

<b>LA LOIRE</b>	
AOC Sancerre "L'essentiel", 2022	55€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux Bjeannot & Fils, 2023	56€

<b>LE RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2023	35€
AOP Côte du Rhône "Grand Veneur", Alain Jaume, 2022 (Bio)	35€
AOP Muscat de Beaumes de Venise, Vin doux naturel, Xavier Vignon 2022	60€
AOP Condrieu "Pagus Luminus" Louis Chéze, 2021	116€

<b>LE LANGUEDOC</b>	
IGP Viognier "Le Versant", Pays d'Oc, les Vignobles Foncalieu	29€

<b>ROSÉS</b>	<b>75 cl</b>
IGP L'Île de Beauté Racinu Corse, 2022	29€
AOC Domaine de la Croix - Cuvée Irrésistible, 2022	39€
AOP Côtes de Provence. Minuty Prestige 2022	55€

<b>LE BEUGES</b>	<b>75 cl</b>
<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOP Brouilly, Château des Tours, 2022	43€
AOP Morgon, château de Corcelles, 2022	43€

<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise "Millebuis" 2022	39€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive, 2022	59€

<b>La LOIRE</b>	
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Frédéric Mabileau, Les Rouillères, 2022 (Bio)	51€

<b>LE RHÔNE</b>	
AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon 100%, 2020	35€
AOC Côtes du Rhône, Mas de Sainte Croix, "Douceur de fruit", 2021 (Bio)	36€
AOP Vacqueres, Domaine de Ondines, 2020 (Bio)	49€
AOP Crozes-Hermitage, Cave de Tain, chante Passo "la source", 2021	51€
AOC Châteauneuf du Pape vieux Terron, 2021	118€
AOP Saint Joseph, "Anges", Louis Cheze 2020	129€

<b>LE LANGUEDOC</b>	
AOP Domaine de Clavel "le Mas", 2021 (Bio)	38€

<b>LE SUD-OUEST</b>	
AOP Madiran. Château Montus 2017	87€

<b>LE BORDELAIS</b>	
AOP Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	35€
AOC Lussac Saint Emilion Château La Claymore, 2020.	46€
AOC Pauillac, Château Tour du Roch Milon, 2019	89€
AOC Pessac-Leogau, Les Hauts de Smith, 2017	98€
AOC Moulis Château Maucaillou, 2017	105€
AOC Pomerol, Château Mazeyres, 2020 (Bio)	117€
AOP Margaux, Baron de Brane, 2015	118€
AOC Pomerol, Château de Sales, 2016	126€
AOC Haut Medoc, château Sociando Mallet, 2015	138€
AOC St Estèphe, La dame de Montrose, 2018	170€

<b>L'ETRANGER</b>	
La NiNa, MALBEC, Mendoza-Argentine, 2023	32€

### LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	3,50€
Café noisette	3,50€
Double expresso, café crème	5,50€
Cappuccino, Chocolat Chaud	6€
Irish coffee	12€
Thés et Infusions Mariage Frères	6€

Parfums : French Breakfast tea / Darjeeling Himalaya / Earl Grey Imperial / Empereur Chen Nung / Casablanca / Fuji Yama / Marco Polo / Rouge Bourbon / Camomille / Verbena Citrodoré / Dream Tea / Vert Jasmin.

☞ Nos boissons chaudes peuvent être servies à base de lait végétal.

Les millésimes sont amenés à être changés en fonction des livraisons de nos fournisseurs.

Prix net. Service compris.

SAPERLIPOPETTE!