



## 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 SI!</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, Cosmopolitan, Americano, Old fashioned, Pina Colada, Mai Tai, Caïpirinha ...)	

### 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>
------------------------	--------------	--------------

Carlsberg verte	5€	10€
1664 Blanche	6€	11€
Demory Paris IPA	7€	12€
Panaché/ Monaco.	5€	8€

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>33 CL</b>
-------------------------	--------------

Blonde Pale Ale Bio (sans alcool) "La Parisienne"	6€
Corona, Desperados	8€

<b>LES SOFTS</b>	
------------------	--

Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl	6€
Fever-Tree Ginger Beer, 20cl	5€
Orangina, Limonade, Fuze Tea 25 cl	5€
Schweppes 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*	9€
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, 2023	7€
AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2023	7€
IGP Viognier "Le Versant", Pays d'Oc, les Vignobles Foncalieu, 2023	7€
AOC Petit Chablis Courtault Michelet, Sous le Vent, 2022	10€
AOP 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, 2023	7€
AOP Domaine de la Croix - Cuvée Irrésistible, 2023	9€

<b>Rouge</b>		
--------------	--	--

AOP Côtes de Rhône, Xavier Vignon 100%, 2020	7€
AOP Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	7€
AOP Morgon, Château de Corcelles, 2022	9€
AOC Bourgogne, Côte Chalonnaise, Millebuis Pinot Noir, 2022	9€
AOP Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger-Rive, 2022	11€

### LES VINS

<b>BLANCS</b>	<b>75 CL</b>
---------------	--------------

<b>LA BOURGOGNE</b>	
---------------------	--

AOP Bourgogne, Côte Chalonnaise, Les Vignerons de Buxy, Millebuis, Chardonnay, 2023	39€
AOC Petit Chablis Courtault Michelet, Sous le Vent, 2022	57€
AOP Bourgogne Hautes - Côtes de Beaune, Domaine Billard, 2022	69€

<b>L'ALSACE</b>	
-----------------	--

AOP Gewurztraminer, Domaine Christophe Mittnacht Terre d'Étoiles, 2023 (Bio)	57€
--	-----

<b>LA LOIRE</b>	
-----------------	--

AOC Sancerre "L'essentiel", 2023	55€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeanot & Fils, 2023	56€

<b>LE RHÔNE</b>	
-----------------	--

AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2023	35€
AOP Muscat de Beaumes de Venise,	
Vin doux naturel, Xavier Vignon 2022	60€
AOP Condrieu "Pagus Luminus" Louis Chéze, 2022	116€

<b>LE LANGUEDOC</b>	
---------------------	--

IGP Viognier "Le Versant", Pays d'Oc, Les Vignobles Foncalieu, 2023	29€
---	-----

<b>ROSÉS</b>	<b>75 cl</b>
--------------	--------------

IGP L'île de Beauté Racinu Corse, 2023	29€
AOP Domaine de la Croix - Cuvée Irrésistible, 2023	39€
AOP Côtes de Provence. Minuty Prestige 2023	55€

<b>ROUGES</b>	<b>75 cl</b>
---------------	--------------

<b>LE BEAUJOLAIS</b>	
----------------------	--

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€
AOP Mercurey 1er Cru,	
Domaine du Château le Hardi "Les Croichots", 2019	85€

<b>LE RHÔNE</b>	
-----------------	--

AOP Côtes du Rhône, Xavier Vignon 100%, 2020	35€
AOP Vacqueyras, Domaine de Ondines, 2021 (Bio)	49€
AOP Crozes-Hermitage, Cave de Tain, chante Passo "la source", 2021	51€
AOP Châteauneuf du Pape, Xavier Vignon, 2020	118€

<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€
AOP Haut-Médoc, château Victoria, Cru Bourgeois, 2020	56€
AOC Moulis Château Maucaillou, 2017	105€
AOC Pomerol, Château Mazeyres, 2020 (Bio)	117€
AOP Margaux, Baron de Brane, 2015	118€
AOP Haut Medoc, château Sociando Mallet, 2015	138€
AOC St Estèphe, La dame de Montrose, 2018	170€

### 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 Pruns 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 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 Citrodora / 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!