CARTE DES VINS ET BOISSONS

WINE AND DRINKS LIST

Veuillez noter que les boissons alcoolisées doivent être impérativement accompagnées d'un repas et consommées uniquement entre 12h et 15h ou entre 18h et 23h

Alcoholic beverages can only be ordered with food and between noon and 3 pm or between 6pm and 11pm

VINS AU VERRE / *WINES BY THE GLASS*

ROUGES / *RED (12 cl)*

Moulin à Vent *Gamay*	2016/17	Domaine Boulon	6 €
Chinon *Cabernet-Franc*	2017/18	Bernard Baudry *Agriculture bio / Organic*	7 €
Crozes-Hermitage « Les Entrecoeurs » *Syrah*	2018	Domaine Mucyn *Agriculture bio / Organic*	8 €
Saint Estèphe cru bourgeois *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2015	Château de Côme	11 €
Givry 1er cru « Clos du Cras Long » *Pinot Noir*	2018	Dom. Danjean-Berthoux	11 €

BLANCS / *WHITE (12 cl)*

Saint Véran « Rives de Longsault » *Chardonnay*	2017/18	Domaine des Deux Roches	7 €
Alsace « Kritt» *Pinot blanc*	2018	Marc Kreydenweiss *Agriculture bio / Organic*	7 €
Crozes-Hermitage « Les Charmeuses » *Marsanne, Roussanne*	2018	Domaine Mucyn	8 €
Sancerre *Sauvignon blanc*	2018	Domaine Vacheron *Agriculture bio / Organic*	10 €

ROSES *(12 cl)*

Coteaux Varois en Provence *Grenache, Cinsault*	2018	Dom. de la Rose des Vents *Agriculture bio / Organic*	6 €
Patrimonio « YL » *Niellucciu*	2018	Yves Leccia	8 €
Bandol *Mourvèdre 50%, Grenache, Cinsault*	2017/18	Domaine de Terrebrune *Agriculture bio / Organic*	9 €

CHAMPAGNE *(12 cl)*

Champagne Brut Réserve Bio *Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*		Leclerc-Briant *Agriculture bio / Organic*	15 €
Champagne Brut « La Cuvée » *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		Laurent-Perrier	18 €

VINS DOUX / *SWEET WINES (10 cl)*

Rasteau Vin Doux Naturel *Grenache Noir – Merveilleux sur le chocolat*	2017/18	Domaine du Trapadis *Agriculture bio / Organic*	10 €
Muscat du Cap Corse *Muscat*	2016/17	Domaine Gentile *Agriculture bio / Organic*	10 €

VINS ROUGES / *RED WINES*

BOURGOGNE COTE DE NUITS / *BURGUNDY*

Marsannay « Echezots » *Pinot Noir*	2015/16	Domaine Bart	58 €
Bourgogne Pinot Noir *Pinot Noir*	2015/17	Anne Gros	63 €
Morey St Denis *Pinot Noir*	2016/17	Alain Jeanniard	77 €
Nuits St Georges *Pinot Noir*	2015/17	Michel Noëllat	92 €
Gevrey-Chambertin *Pinot Noir*	2017	Jean-Louis Trapet	101 €
Gevrey-Chambertin 1er Cru « Clapita » *Pinot Noir*	2014	Jean-Louis Trapet	170 €
Charmes-Chambertin Grand Cru *Pinot Noir*	2011	Stéphane Magnien	170 €
Echezeaux Grand Cru « Loachausses » *Pinot Noir*	2012/13	Anne Gros	240 €
Clos de Vougeot « Grand Maupertuis » *Pinot Noir*	2012/13	Anne Gros	260 €
Chambertin Grand Cru *Pinot Noir*	1999	Jean-Louis Trapet	430 €

BOURGOGNE COTE DE BEAUNE / *BURGUNDY*

Bourgogne « Notre-Dame » *Pinot Noir*	2017/18	Dom. Dubreuil-Fontaine	41 €
Maranges 1er Cru « Clos de la Boutière » *Pinot Noir*	2017	Dom. Bachelet-Monnot	63 €
Pommard « Tavannes » *Pinot Noir*	2015/16	Domaine Fernand Pillot	70 €
Pernand-Vergelesses 1er Cru *Pinot Noir*	2016/17	Dom. Dubreuil-Fontaine	72 €
Savigny Les Beaune 1er Cru « Peuillets » *Pinot Noir*	2017	Domaine Michel Noëllat	75 €
Pommard 1er Cru « Clos de Vergers » *Pinot Noir*	2016	Dom. Fernand Pillot	94 €

BOURGOGNE COTE CHALONNAISE / *BURGUNDY*

Bourgogne « Terre de Chazeux » *Pinot Noir*	2017/18	Domaine Boisseau *Agriculture bio / Organic*	44 €
Rully « Chaponnière » *Pinot Noir*	2016/17	Domaine Belleville	53 €
Givry 1er cru « Clos du Cras Long » *Pinot Noir*	2017/18	Dom. Danjean-Berthoux	54 €

VINS ROUGES / *RED WINES*

BEAUJOLAIS

Moulin à Vent *Gamay*	2016/17	Domaine Boulon	29 €
Côte de Brouilly « Les 7 vignes » *Gamay*	2017/18	Château Thivin	40 €
Fleurie « Les 10 coupées » *Gamay*	2015	Domaine Chignard	48 €
Morgon *Gamay*	2017/18	Mathieu Lapierre *Agriculture bio / organic*	55 €

JURA

Arbois Trousseau « Exception » *Trousseau*	2017	Jérôme Arnoux	45 €

VALLEE DE LA LOIRE / *LOIRE VALLEY*

Bourgueil « Cuvée Prestige » *Cabernet-Franc*	2016/17	Stéphane Guion *Agriculture bio / Organic*	34 €
Saumur-Champigny *Cabernet Franc*	2017/18	Thierry Germain *Agriculture bio / Organic*	39 €
Chinon « Domaine » *Cabernet-Franc*	2017/18	Domaine Bernard Baudry *Agriculture bio / Organic*	40 €
Menetou-Salon *Pinot Noir*	2017/18	Philippe Gilbert *Agriculture bio / Organic*	45 €
Anjou « Coteaux d'Ardenay » *Cabernet Franc*	2015	Domaine P Baudouin *Agriculture bio / Organic*	50 €
Sancerre « A Nicolas » *Pinot Noir*	2016	Domaine P & N Reverdy	57 €
Saumur-Champigny « Clos de l'Echelier » *Cabernet Franc*	2017	Thierry Germain *Agriculture bio / Organic*	72 €

VINS ROUGES / *RED WINES*

VALLEE DU RHONE NORD / *NORTHERN RHONE VALLEY*

Crozes-Hermitage « Les Entrecoeurs » *Syrah*	2018	Domaine Mucyn	42 €
IGP Collines Rhodaniennes « Rosine » *Syrah*	2015/17	Stéphane Ogier	47 €
Saint-Joseph « Mairlant » *Syrah*	2016/17	François Villard	53 €
Crozes-Hermitage « Les Chassis » *Syrah*	2017	Dom. des Hauts-Chassis	66 €
Cornas « Brise-Cailloux » *Syrah*	2016	Domaine du Coulet *Agriculture bio / Organic*	75 €
Crozes-Hermitage « Clos des Grives » *Syrah*	2016/17	Domaine Combier *Agriculture bio / Organic*	86 €
Côte-Rôtie « Gallet blanc » *Syrah*	2017	François Villard	96 €
Hermitage *Syrah*	2014	Dom. des Hauts-Chassis	105 €

VALLEE DU RHONE SUD / *SOUTHERN RHONE VALLEY*

Côtes du Rhône « Terre de Galets » *Grenache, Syrah*	2018	Domaine Richaud *Agriculture bio / Organic*	36 €
Vacqueyras *Grenache, Syrah*	2017	Domaine du Terme	36 €
Vinsobres « Référence » *Syrah, Grenache*	2015/16	Domaine Jaume	40 €
Côtes du Rhône Vill. Suze-La-Rousse *Grenache, Mourvèdre*	2016/17	Pascal Chalon *Agriculture bio / Organic*	48 €
Gigondas Réserve *Grenache 80%, Syrah, Mourvèdre*	2013/15	Domaine du Terme	52 €
Châteauneuf du Pape *Grenache 70%, Mourvèdre, Syrah*	2016	Château de la Gardine	72 €
Châteauneuf du Pape *Grenache 70%, Mourvèdre, Syrah*	2011	Château de la Gardine	96 €

VINS ROUGES / *RED WINES*

LANGUEDOC

St Georges d'Orques « Cadières » *Grenache 60%, Cinsault, Carignan*	2017	Domaine de la Prose *Agriculture bio / Organic*	33 €
St Georges d'Orques « Embruns » *Syrah 70%, Mourvèdre, Cinsault*	2017	Domaine de la Prose *Agriculture bio / Organic*	43 €
Minervois « Fontanilles » *Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault*	2017	Anne Gros et J.-P. Tollot	43 €
Côtes du Roussillon Villages « Passions » *Syrah, Grenache, Carignan*	2010	Domaine de Vénus	51 €
Coteaux du Languedoc « Cocalières » *Syrah 40%, Grenache, Mourvèdre*	2017	Domaine d'Aupilhac *Agriculture bio / Organic*	53 €
Saint Chinian « Clos de la Simonette » *Mourvèdre 70%, Grenache*	2016	Mas Champart	55 €
Faugères *Carignan, Cinsault, Grenache*	2016	Domaine Léon Barral *Agriculture bio / Organic*	59 €
Minervois « Les Carrétals » *Vieilles vignes de Carignan et Grenache*	2017	Anne Gros et J.-P. Tollot	67 €
Coteaux du Languedoc « La Boda » *Mourvèdre 50%, Syrah 50%*	2013	Domaine d'Aupilhac *Agriculture bio / Organic*	72 €

PROVENCE ET CORSE / *PROVENCE AND CORSICA*

Coteaux d'Aix en Provence *Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache*	2015/16	Château Revelette *Agriculture bio / Organic*	39 €
Luberon *Syrah, Grenache, Carignan*	2017	Château La Canorgue *Agriculture bio / Organic*	41 €
Bandol *Mourvèdre 85%, Grenache*	2014/15	Domaine de Terrebrune *Agriculture bio / Organic*	59 €
Patrimonio « Grande Expression » Patrimonio « Grande Expression » *Niellucciu*	2012 2005	Jean-Paul Gentile Jean-Paul Gentile *Agriculture bio / Organic*	62 € 75 €
IGP Bouches du Rhône « Grand Rouge » *Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache*	2015	Château Revelette *Agriculture bio / Organic*	68 €
Palette *Grenache, Mourvèdre, Cinsault*	2015	Château Simone	78 €

VINS ROUGES / *RED WINES*

BORDEAUX

Bordeaux *Merlot, Cabernet-Sauvignon*	2016	Château Grand Bireau *Agriculture bio / Organic*	28 €
Médoc cru bourgeois *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2015	Ch. Lacombe-Noaillac	37 €
Saint Estèphe Cru Bourgeois *Cabernet-Sauvignon 60%, Merlot*	2015	Château de Côme *Agriculture bio / Organic*	55 €
Listrac-Médoc *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2010/16	Château Fonréaud	65 €
Médoc Cru Bourgeois *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2012	Clos Manou	69 €
Saint Emilion Grand Cru *Merlot 90%, Cabernet-Franc*	2010	Ch. Bellisle-Mondotte	78 €
Saint Julien *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2013	Château Gloria	82 €
Pomerol *Merlot 80%, Cabernet-Franc*	2012	Château Bellegrave *Agriculture bio / Organic*	98 €

SUD-OUEST / *SOUTH-WEST*

Vin de France 'Métronome' *Merlot, Cabernet-Franc (Région de Bergerac)*		Domaine Coquelicot *Agriculture bio / Organic*	31 €

ITALIE / *ITALY*

Chianti Classico « Berardenga » *Sangiovese*	2013	Felsina	59 €
Chianti Classico « Fontodi » *Sangiovese*	2016	Azienda Fontodi *Agriculture bio / Organic*	75 €
Barolo *Nebbiolo*	2014	Alessandria	95 €
Barolo « Roggeri » *Nebbiolo*	2013	Ciabot Berton	99 €

CRUS D'EXCEPTION / *EXCEPTIONAL WINES*

Ces bouteilles sont conservées couchées dans des armoires à vin réfrigérées avec hygrométrie et température constantes, pour garantir la meilleure garde possible

These bottles are stored in special fridges to guarantee best conservation conditions

BORDEAUX GRANDS CRUS, VIEUX MILLESIMES
OLD VINTAGES

Pessac Léognan cru classé *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2008	Château Bouscaut	110 €
Haut-Médoc *Cabernet-Sauvignon 60%, Merlot*	2009	Ch. Sociando-Mallet	110 €
Moulis en Médoc, cru bourgeois except *Cabernet-Sauvignon 55%, Merlot*	2009	Château Chasse-Spleen	120 €
St Émilion Grand Cru Classé *Merlot 80%, Cabernet-Franc*	2009	Clos des Jacobins	120 €
St Émilion 1er Grand Cru Classé *Merlot 70%, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon*	2008	Ch. Beauséjour-Bécot	150 €
Pauillac Grand Cru Classé *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2008	Château Clerc-Milon	300 €

DEUX MILLESIMES EXCEPTIONNELS : 2000 ET 1990
EXTRAORDINARY BORDEAUX VINTAGES : 2000 AND 1990

Bouteilles achetées récemment et ayant toujours été conservées aux châteaux dans des conditions de conservation optimales

These bottles were recently purchased from the domaines directly, hence in perfect storage conditions

Pauillac Grand Cru Classé *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2000	Château d'Armailhac	250 €
St Estèphe Grand Cru Classé *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	2000	Château Lafon-Rochet	250 €
Margaux Grand Cru Classé *Cabernet-Sauvignon, Merlot*	1990	Château Giscours	280 €
St Emilion 1er Grand Cru Classé *Merlot 85%, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc*	2000	Ch. Troplong-Mondot	390 €
Pessac-Léognan Cru Classé *Cabernet-Sauvignon 55%, Merlot*	1990	Château Pape-Clément	460 €
Pauillac Grand Cru Classé *Cabernet-Sauvignon 70%, Merlot*	1990	Château Lynch-Bages	660 €

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

BOURGOGNE CHABLISIEN / *BURGUNDY*

Chablis Vieilles Vignes *Chardonnay*	2017	Domaine de la Motte	33 €
Chablis 1er Cru « Vau-Ligneau » *Chardonnay*	2017	Domaine de la Motte	46 €

BOURGOGNE COTES DE BEAUNE ET CHALONNAISE *BURGUNDY*

Rully 1er cru « Les Cloux » *Chardonnay*	2017/18	Domaine de Belleville	59 €
Pernand-Vergelesses *Chardonnay*	2017	Dom. Dubreuil-Fontaine	63 €
Meursault « Narvaux » *Chardonnay*	2016/17	Domaine Jobard-Morey	89 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru *Chardonnay*	2017/18	Domaine Fernand Pillot	97 €
Chassagne-Mont. 1er cru « Morgeots » *Chardonnay*	2015	Olivier Leflaive *Agriculture bio / Organic*	165 €

BOURGOGNE MACONNAIS / *BURGUNDY*

St Véran « Rives de Longsault » *Chardonnay*	2017/18	Dom. des Deux Roches	38 €
Mâcon-Bray « Le Mouton Blanc » *Chardonnay*	2017	Domaine Boisseau *Agriculture bio / Organic*	40 €
Pouilly-Vinzelles *Chardonnay*	2015/18	Dom. de la Soufrandière *Agriculture bio / Organic*	65 €

JURA

Arbois « Initial » *Chardonnay*	2017	Jérôme Arnoux	41 €
Arbois Vin Jaune – 62cl *Savagnin*	2008	Daniel Dugois	70 €

ALSACE

Alsace Pinot blanc « Kritt » *Pinot blanc*	2018	Marc Kreydenweiss *Agriculture bio / Organic*	41 €
Alsace Riesling « Andlau » *Riesling*	2018	Marc Kreydenweiss *Agriculture bio / Organic*	44 €
Alsace Pinot Gris « Lerchenberg » *Pinot gris*	2016/17	Marc Kreydenweiss *Agriculture bio / Organic*	48 €
Grand Cru Riesling « Wiebelsberg » *Riesling*	2013	Marc Kreydenweiss *Agriculture bio / Organic*	60 €

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

VALLEE DE LA LOIRE / *LOIRE VALLEY*

Quincy *Sauvignon*	2018	Domaine Philippe Portier	36 €
Sancerre *Sauvignon*	2018	Domaine Vacheron *Agriculture bio / Organic*	50 €
Vin de France « 5 Grammes » *Sauvignon blanc*	2015	Domaine Philippe Gilbert *Agriculture bio / Organic*	55 €
Anjou « Effusion » *Chenin blanc*	2017	Patrick Baudouin *Agriculture bio / Organic*	56 €
Vouvray « Le Haut-Lieu » sec *Chenin blanc*	2017	Domaine Huet *Agriculture bio / Organic*	59 €

RHONE, LANGUEDOC

Luberon *Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache*	2017/18	Château La Canorgue *Agriculture bio / Organic*	40 €
Crozes-Hermitage « Les Charmeuses » *Marsanne 60%, Roussanne*	2018	Domaine Mucyn	43 €
Côtes du Roussillon « L'effrontée » *Grenache gris*	2013/14	Domaine de Vénus	43 €
Vin de France « La Grande Ourse » *Grenache blanc*	2017	Pascal Chalon *Agriculture bio / Organic*	48 €
Condrieu « Le Grand Vallon » *Viognier*	2016/17	François Villard	92 €
Hermitage *Marsanne 60%, Roussanne*	2015	Dom. des Hauts-Chassis	102 €

PROVENCE, CORSE / *PROVENCE, CORSICA*

Patrimonio *Vermentinu*	2018	Domaine Gentile *Agriculture bio / Organic*	47 €
Bandol *Clairette, Ugni, Bourboulenc*	2019	Domaine de Terrbrune *Agriculture bio / Organic*	48 €
IGP Bouches du Rhône « Le Grand Blanc » *Chardonnnay*	2016	Château Revelette *Agriculture bio / Organic*	68 €
Palette *Clairette, Ugni, Grenache blanc*	2016	Château Simone	78 €

SUD-OUEST / *SOUTH-WEST*

Jurançon sec « Quatre Temps » *Gros Manseng 70%, Petit Manseng*	2016	Domaine Cauhapé	45 €

CHAMPAGNES, ROSES, VINS DE DESSERT

CHAMPAGNE

Champagne Brut Réserve Bio *Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*		Leclerc-Briant *Agriculture bio / Organic*	75 €
Champagne Brut « La Cuvée » *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		Laurent-Perrier	85 €
Champagne Brut Millésimé 2013 *Pinot Noir, Chardonnay*		Leclerc-Briant *Agriculture bio / Organic*	95 €
Champagne Brut 1er Cru « Chèvres Pierreuses » *Pinot Noir, Chardonnay*		Leclerc-Briant *Agriculture bio / Organic*	100 €
Champagne Brut « Cuvée Rosée » *Pinot Noir*		Laurent-Perrier	115 €
Champagne Brut Grand Cru « Grand Siècle » *Chardonnay, Pinot Noir*		Laurent-Perrier	250 €

ROSES

Coteaux Varois *Grenache, Cinsault*	2019	Dom. La Rose des Vents *Agriculture bio / Organic*	32 €
Patrimonio « YL » *Niellucciu*	2018	Domaine Yves Leccia	39 €
Bandol *Mourvèdre 50%, Grenache, Cinsault*	2018/19	Domaine de Terrebrune *Agriculture bio / Organic*	48 €

VINS DE DESSERT / *SWEET WINES*

Rasteau Vin Doux Naturel (50 cl) *Grenache*	2018	Domaine du Trapadis *Agriculture bio / Organic*	45 €
Muscat du Cap Corse *Muscat*	2017/18	Domaine Gentile *Agriculture bio / Organic*	55 €
Jurançon moelleux « Symphonie » *Petit Manseng*	2016	Domaine Cauhapé	58 €

INCLASSABLE / *UNCLASSIFIABLE*

Vin de France « Or Ange » *Vin de maceration - Riesling, Muscat, Grenache, Viognier*	2015	Marc Kreydenweiss *Agriculture bio / Organic*	45 €

MAGNUMS

CHAMPAGNE EN MAGNUMS

Champagne Brut Réserve Bio *Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*		Leclerc-Briant *Agriculture bio / Organic*	155 €
Champagne Brut « La Cuvée » *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		Laurent-Perrier	175 €

BLANCS EN MAGNUMS

St Véran « Rives de Longsault » *Chardonnay*	2017/18	Dom. des Deux Roches	81 €
Pernand-Vergelesses *Chardonnay*	2017	Dom. Dubreuil-Fontaine	131 €
Chass. Montrachet 1er cru « Vide-bourse » *Chardonnay*	2016	Domaine Pillot	195 €

ROSES EN MAGNUMS

Coteaux Varois *Grenache, Cinsault*	2019	Dom. La Rose des Vents *Agriculture bio / Organic*	69 €

ROUGES EN MAGNUMS

Fleurie « Les 10 coupées » *Gamay*	2015	Domaine Chignard	99 €
Côtes du Rhône Vill. Suze-La-Rousse *Grenache, Mourvèdre*	2016/17	Pascal Chalon *Agriculture bio / Organic*	101 €
Gigondas Réserve *Syrah 80%, Grenache, Mourvèdre*	2013/15	Domaine du Terme	109 €
Givry 1er cru « Clos du Cras Long » *Pinot Noir*	2017/18	Dom. Danjean-Berthoux	113 €
Saint Estèphe Cru Bourgeois *Cabernet-Sauvignon 60%, Merlot*	2015	Château de Côme *Agriculture bio / Organic*	115 €
Aloxe-Corton *Pinot Noir*	2015	Dom. Dubreuil-Fontaine	149 €
Pomerol *Merlot, Cabernet-Franc*	2015	Château Bellegrave *Agriculture bio / Organic*	205 €
Pommard 1er cru « Charmots » *Pinot Noir*	2016	Domaine Pillot	233 €

LIQUEURS ET DIGESTIFS – 4 cl
AFTER-DINNER LIQUEURS – 4 cl

LIQUEURS ET EAUX DE VIE – JP METTE, RIBEAUVILLE

Fraise des bois	25°	Distillerie JP Metté	8 €
Framboise / Vieille Mirabelle	45°	Distillerie JP Metté	10 €
Poire Williams réserve exceptionnelle	42°	Distillerie JP Metté	12 €
Vieille Prune	42°	Distillerie JP Metté	12 €

COGNAC, ARMAGNAC ET CALVADOS

Calvados du Pays d'Auge 12 ans	Roger Groult	11 €
Bas-Armagnac 1990	Château Laubade	14 €
Cognac XO	Hennessy	18 €

WHISKYS

Kentucky Straight Bourbon Whisky	Maker's Mark	8 €
Triple Malt Scotch Whisky	Monkey Shoulder	8 €
Straight Rye Whisky	Rittenhouse	8 €
Kentucky Straight Bourbon Whisky – 12 ans	Elijah Craig	10 €
Islay Single Malt Scotch Whisky	Kilchoman	10 €
Whisky Japonais Premium Blended	Nikka	12 €
Single Malt Scotch Whisky – 20 ans	The Benriach	12 €
Whisky Breton, Single Malt, Single Cask – 10 ans	Armorik	12 €
Whisky Japonais Single Malt « Yoictli »	Nikka	16 €
Islay Single Malt Scotch Whisky – Over 15 years	Caol Ila	20 €

RHUMS

Rhum ambré	Maison Ferroni	9 €
Rhum fumé « Boucan d'enfer »	Maison Ferroni	10 €
Martinique Extra Vieux Agricole	Neisson	12 €
Venezuelan Reserva Exclusiva	Diplomatico	12 €
Ron de Venezuela	Santa Teresa	16 €
Trinidad 15 ans	Caroni	20 €

AUTRES ALCOOLS

Pastis aux 19 herbes fraîches – Millésimé	Maison Ferroni	8 €
Vodka française	Grey Goose	10 €
Gin	Hendrick's	11 €
Coffee Gin	Nikka	12 €

BOISSONS FRAICHES ET CHAUDES
COLD AND HOT DRINKS

EAUX MINERALES / *MINERAL WATERS (75 cl)*

Evian	7 €
Ferrarelle - Eau pétillante italienne / *Italian sparkling water*	7,50 €
Badoit verte	7 €
Badoit rouge 33cl	4,50 €

APERITIFS (4 cl)

Cap Corse blanc, Muscat corse, Martini, Porto, Suze	6 €

SOFTS

Jus de fruits, Sources du verger – 25 cl	5 €
Pepsi-Cola, Pepsi Max – 33 cl	5 €
Fanta, Seven-Up, Finley, Orangina, Limonade, Lipton Ice Tea – 33 cl	5,50 €
Ice Tea frappé maison – 25 cl	6 €

BIERE ET CIDRE / *BEER AND CIDER*

Bière sans alcool	5,50 €
Cidre Aval Brut	5,50 €
Bière Licorne bio Karslbrau 25 cl / 50 cl	4,50 € / 8,50 €
Bière Cornet Karlsbrau 25 cl / 50 cl	4,50 € / 8,50 €

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

Café, café américain / *Expresso, american coffee*	3,40 €
Double café / *Double coffee*	4,80 €
Thé et infusions / *Tea and brew*	4,50 €