



## Apéritifs

<i>Ricard</i>	<i>4 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Suze</i>	<i>5 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Campari</i>	<i>5cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Porto</i>	<i>12 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Whisky Pure Malt</i>	<i>4 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Bourbon</i>	<i>4 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Kir vin blanc</i>	<i>16 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Kir Champagne</i>	<i>16 cl</i>	<i>10 euros</i>
<i>La flûte de Champagne</i>	<i>16 cl</i>	<i>10 euros</i>
<i>Bière</i>	<i>50 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>15 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Américano</i>	<i>20 cl</i>	<i>9 euros</i>
<i>Spritz</i>	<i>20 cl</i>	<i>10 euros</i>



## BOISSONS, EAUX et cafés

<i>Jus de fruits</i>	<i>25 cl</i>	<i>5 euros</i>
<i>Jus de tomate</i>	<i>25 cl</i>	<i>5 euros</i>
<i>Jus de raisin</i>	<i>25 cl</i>	<i>5 euros</i>
<i>Shweppes tonic</i>	<i>25 cl</i>	<i>4 euros</i>
<i>Coca</i>	<i>33 cl</i>	<i>4 euros</i>
<i>Diabolo grenadine / menthe</i>		<i>3 euros</i>
<i>Sirop grenadine / menthe</i>		<i>3 euros</i>
<i>Thonon</i>	<i>75 cl</i>	<i>5 euros</i>
<i>Châteldon</i>	<i>75 cl</i>	<i>6 euros</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>1 L</i>	<i>8 euros</i>
<i>Perrier</i>	<i>20 cl</i>	<i>3 euros</i>
<i>Café</i>		<i>3 euros</i>
<i>Décaféiné</i>		<i>3 euros</i>
<i>Infusion</i>		<i>3 euros</i>
<i>Thé</i>		<i>3 euros</i>



# Champagnes

## Blancs

*Paula de Point premier cru* 50 euros

*Taittinger* 70 euros

*Bollinger spéciale cuvée* 90 euros

*Ruinart Brut* 115 euros

## Rosé

*Besserat de Bellefon* 75 euros



## *Vallée de La Loire*

### *Rouges*

<i>Chinon</i> <i>Domaine de la Perrière à Panzoult</i>	<i>35 euros</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i> <i>Domaine de la Cabernelle</i>	<i>35 euros</i>
<i>La demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>



# Bordeaux

## L istrac-Médoc

Château Fonréaud Chanfreau propriétaires	2009	45 euros
---	------	----------

## Saint Estèphe

Château Haut-Marbuzet	2017	95 euros
-----------------------	------	----------

Chateau Meney	2015	85 euros
---------------	------	----------

## Saint Julien

Les Fiefs de Lagrange	2014	75 euros
-----------------------	------	----------

Château Talbot 4 <sup>ème</sup> grand cru classé	2016	170 euros
---	------	-----------

## *Moulis en Médoc*

*Château Chasse Spleen*                      2015                      75 euros

*Château Mauvesin Barton*                      2015                      45 euros

## *Margaux*

*Château Giscours*                      2016                      180 euros  
*3<sup>ème</sup> grand cru classé*

*La Sirène de Giscours*                      2015                      75 euros

## *Pomerol*

*Manoir de Gay*                      2015                      75 euros



## Côtes du Rhône

### Rouges

<i>Château de Beaucastel</i> <i>Châteauneuf du Pape, famille Perrin</i>	<i>2014</i>	<i>215 euros</i>
<i>Châteauneuf du Pape</i> <i>Château Mont-Redon</i>	<i>2015</i>	<i>75 euros</i>
<i>Saint Joseph</i> <i>Les Rochins</i>	<i>2019</i>	<i>40 euros</i>

### Blanc

<i>Châteauneuf du Pape</i> <i>E.Guigal</i>	<i>2017</i>	<i>70 euros</i>
---	-------------	-----------------

### Rosé

<i>Tavel</i> <i>Domaine des Carteresses</i>		<i>35 euros</i>
<i>La demie bouteille</i>		<i>18 euros</i>



## *Côtes de Provence*

### *Rosé*

*Château Mauvanne*  
*Cru classé*

*40 euros*

## *Beaujolais*

*Morgon Côte du Py*  
*Georges Duboeuf*

*35 euros*





# Bourgogne

## Blancs

### de L'Yonne

Chablis	2020	37 euros
<i>Domaine Bersan</i>		

### de La Côte de Nuit

Nuits Saint Georges	2017	65 euros
<i>Les Argillats</i>		
<i>Philippe Gavignet</i>		

Marsannay	2015	37 euros
<i>En Larrey</i>		
<i>Ghislain Kohut</i>		

## *de La Côte Chalonnaise*

*Givry 1<sup>er</sup> cru* 2018 50 euros  
*Grande cuvée*

*Rully* 2018 37 euros  
*Domaine Laborde Juillot*  
*les Saints Jacques*

*Montagny 1<sup>er</sup> cru* 2019 40 euros  
*Montcuchot*

## *de La Côte Mâconnaise*

*Pouilly Fuissé* 2017 45 euros  
*Art minéral vin biologique*

## *de La Côte de Beaune*

*Meursault vieilles vignes* 2019 95 euros  
*Domaine Christophe Bellang*



# Bourgogne Rouges

## de la Côte Chalonnaise

Rully 1 <sup>er</sup> cru Château de Rully	2018	60 euros
Mercurey Domaine Faiveley	2017	50 euros
Givry René Bourgon Grande cuvée	2017	40 euros

## de la Côte de Beaune

Beaune 1 <sup>er</sup> cru Château de Meursault	2017	70 euros
Volnay Dubreuil Fontaine père et fils	2017	60 euros
Maranges 1 <sup>er</sup> cru Clos des Loyères Domaine Yves Girardin et fils	2018	40 euros

## *de La Côte de Nuit*

<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>2017</i>	<i>65 euros</i>
<i>Les Damodes</i>		
<i>Domaine Machard de Gramont</i>		

## *de L'Yonne*

<i>Irancy</i>	<i>2018</i>	<i>37 euros</i>
<i>Domaine Bersan</i>		

## *Bourgogne rosé*

<i>Marsannay</i>	<i>2017</i>	<i>35 euros</i>
<i>Ghislain Kohut</i>		



## Digestifs

<i>Calvados du Pays d'Auge 15 ans d'âge Château du Breuil</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Cognac Grande Champagne XO premier cru de Cognac Raymond Ragnaud à Ambleville</i>	<i>5 cl</i>	<i>18 euros</i>
<i>Vieille Prune Louis Roque à Souillac</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Poire Williams Massenez à Dieffenbach à Villé</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Marc de Gewurztraminer</i>	<i>5cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Whisky</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Rhum</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Get 27</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Menthe Pastille</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>