Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Apéritifs

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

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Boissons, Eaux et cafés

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

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Champagnes

Blancs

Paula de Point premier cru	*50 euros*
Taittinger	*85 euros*
Pommery	*85 euros*

Rosé

Nicolas Feuillate	*75 euros*
Besserat de Bellefon	*95 euros*

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Vallée de la Loire

Rouges

Chinon — *35 euros*
Domaine de la Perrière à Panzoult
vieilles vignes

Saint Nicolas de Bourgueil — *35 euros*
Domaine de la Cabernelle

La demie bouteille — *18 euros*

Blanc

Savennières *Clos de Frémine* — *37 euros*
Domaine de la Ducquerie

Pouilly fumé *La demie bouteille* — *18 euros*

Alsace

Pinot noir *Fernand Ziegler* — *40 euros*

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Bordeaux

Saint Estèphe

Château Haut-Marbuzet	*2017*	*95 euros*
Chateau Meney	*2015*	*85 euros*

Saint Julien

Château Talbot	*2016*	*170 euros*

4ème grand cru classé

Moulis en Médoc

Château Chasse Spleen	*2016*	*75 euros*
Château Mauvesin Barton	*2015*	*60 euros*

Margaux

Château Giscours	*2016*	*180 euros*
3ème grand cru classé		
La Sirène de Giscours	*2016*	*80 euros*

Pomerol

Manoir de Gay	*2015*	*75 euros*

Côtes de Bordeaux

Château Puygueraud	*2015*	*45 euros*

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Côtes du Rhône

Rouges

Châteauneuf du Pape	*2018*	*75 euros*
Château Mont-Redon		
Saint Joseph	*2020*	*40 euros*
Les Rochins		

Blanc

Châteauneuf du Pape	*2017*	*70 euros*
E.Guigal		
Côtes du Rhône blanc	*2021*	*35 euros*
Château Mont-Redon		

Rosé

Tavel	*35 euros*
Domaine des Carteresses	
La demie bouteille	*18 euros*

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Bourgogne

Blancs

de l'Yonne

Chablis	*Les Ouches*	*2020*	*40 euros*
	Domaine Bersan		

de la Côte de Nuit

Nuits Saint Georges	*2017*	*75 euros*
Les Argillats		
Philippe Gavignet		

de la Côte Chalonnaise

Givry 1er cru	*2020*	*40 euros*
Grande cuvée		
Rully	*2018*	*40 euros*
Domaine Laborde Juillot		
les Saints Jacques		
Montagny 1er cru	*2019*	*40 euros*
Montcuchot		

de la Côte Maconnaise

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

de la Côte de Beaune

Meursault vieilles vignes	*2020*	*95 euros*
Domaine Christophe Bellang		

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Bourgogne Rouges

de la Côte Chalonnaise

Rully 1er cru	*2020*	*60 euros*
Château de Rully		
Mercurey	*2017*	*60 euros*
Domaine F.Picard		
Givry René Bourgon	*2020*	*40 euros*
1er cru		

de la Côte de Beaune

Beaune 1er cru	*2015*	*75 euros*
Louis Jadot		
Volnay	*2017*	*60 euros*
Dubreuil Fontaine père et fils		
Maranges 1er cru	*2020*	*40 euros*
Clos des Loyères		
Domaine Yves Girardin et fils		

de la Côte de Nuit

Nuits-Saint-Georges	*2017*	*65 euros*
Les Damodes, Domaine Machard de Gramont		
Echeseaux Grand cru	*2018*	*200 euros*
Domaine Ghislain Kohut		
Vosne-Romanée	*2018*	*80 euros*
Domaine Ghislain Kohut		
Gevrey-Chambertin	*2019*	*60 euros*
Domaine Ghislain Kohut		
Fixin Domaine Ghislain Kohut	*2018*	*38 euros*
Marsannay	*2017*	*40 euros*
Domaine Ghislain Kohut		

de l'Yonne

Irancy	*2018*	*40 euros*
Domaine Bersan		

Côtes de Provence

Rosé

Château Mauvanne	*45 euros*
Cru classé	

Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Digestifs

Calvados du Pays d'Auge 15 ans d'âge *Château du Breuil*	*5 cl*	*12 euros*
Cognac Grande Champagne XO premier cru de Cognac *Raymond Ragnaud à Ambleville*	*5 cl*	*18 euros*
Vieille Prune *Louis Roque à Souillac*	*5 cl*	*12 euros*
Poire Williams *Massenez à Dieffenbach à Villé*	*5 cl*	*12 euros*
Mirabelle *Massenez à Dieffenbach à Villé*	*5 cl*	*12 euros*
Marc de Gewurztraminer	*5cl*	*12 euros*
Whisky	*5 cl*	*12 euros*
Rhum	*5 cl*	*12 euros*
Grand Marnier	*5 cl*	*12 euros*
Get 27 / 31	*5 cl*	*12 euros*
Menthe Pastille	*5 cl*	*12 euros*