



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 85 euros

Pommery 85 euros

Rosé

Nicolas Feuillate 75 euros

Besserat de Bellefon 95 euros



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



Bordeaux

Saint Estèphe

Château Haut-Marbuzet 2017 95 euros

Chateau Meney 2015 85 euros

Saint Julien

Château Talbot 2016 170 euros
4^{ème} grand cru classé

Moulis en Médoc

Château Chasse Spleen 2016 75 euros

Château Mauvesin Barton 2015 60 euros

Margaux

Château Giscours <i>3^{ème} grand cru classé</i>	2016	180 euros
La Sirène de Giscours	2016	80 euros

Pomerol

Le Carillon de Rouget	2015	80 euros
-----------------------	------	----------

Côtes de Bordeaux

Château Puygueraud	2015	45 euros
--------------------	------	----------



Côtes du Rhône

Rouges

<i>Châteauneuf du Pape</i> <i>Château Mont-Redon</i>	<i>2018</i>	<i>75 euros</i>
<i>Saint Joseph</i> <i>Les Rochins</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>

Blanc

<i>Châteauneuf du Pape</i> <i>E.Guigal</i>	<i>2017</i>	<i>70 euros</i>
<i>Côtes du Rhône blanc</i> <i>Château Mont-Redon</i>	<i>2021</i>	<i>35 euros</i>

Rosé

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



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 1^{er} cru
Grande cuvée 2020 40 euros

Rully 2018 40 euros
*Domaine Laborde Juillot
les Saints Jacques*

Montagny 1^{er} 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



Bourgogne Rouges

de la Côte Chalonnaise

Rully 1 ^{er} cru	2020	60 euros
<i>Château de Rully</i>		

Mercurey	2017	60 euros
<i>Domaine F.Picard</i>		

Givry René Bourgon	2020	40 euros
<i>1^{er} cru</i>		

de la Côte de Beaune

Beaune 1 ^{er} cru	2015	75 euros
<i>Louis Jadot</i>		

Volnay	2017	60 euros
<i>Dubreuil Fontaine père et fils</i>		

Maranges 1 ^{er} cru	2020	40 euros
<i>Clos des Loyères</i>		
<i>Domaine Yves Girardin et fils</i>		

de La Côte de Nuit

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

de L'Yonne

<i>Irancy</i> <i>Domaine Bersan</i>	<i>2018</i>	<i>40 euros</i>
--	-------------	-----------------

Côtes de Provence

Rosé

<i>Château Mauvanne</i> <i>Cru classé</i>	<i>45 euros</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>Mirabelle 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 / 31</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>
<i>Menthe Pastille</i>	<i>5 cl</i>	<i>12 euros</i>