



## 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>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>7 euros</i>
<i>Châteldon</i>	<i>75 cl</i>	<i>7 euros</i>
<i>Badoit</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 20 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<sup>ème</sup> grand cru classé*

### Moulis en Médoc

*Château Chasse Spleen*                      2016                      75 euros

*Château Mauvesin Barton*                      2015                      60 euros

## Margaux

Château Giscours <i>3<sup>ème</sup> 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

<i>Chablis</i>	<i>Les Ouches</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Domaine Bersan</i>			
<i>La demie bouteille</i>			<i>20 euros</i>

### de la Côte de Nuit

<i>Nuits Saint Georges</i>		<i>2017</i>	<i>75 euros</i>
<i>Les Argillats</i>			
<i>Philippe Gavignet</i>			



## *de La Côte Chalonnaise*

Givry 1 <sup>er</sup> cru <i>Grande cuvée</i>	2020	40 euros
--	------	----------

Rully <i>Domaine Laborde Juillot les Saints Jacques</i>	2018	40 euros
--	------	----------

Montagny 1 <sup>er</sup> cru <i>Montcuchot</i>	2020	40 euros
---	------	----------

## *de La Côte Mâconnaise*

Pouilly Fuissé <i>Art minéral vin biologique</i>	2017	45 euros
---	------	----------

## *de La Côte de Beaune*

Meursault vieilles vignes <i>Domaine Christophe Bellang</i>	2020	95 euros
--	------	----------



## *de La Côte de Nuit*

<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>2020</i>	<i>65 euros</i>
<i>Les Damodes, Domaine Machard de Gramont</i>		
<i>Echeseaux Grand cru</i>	<i>2018</i>	<i>200 euros</i>
<i>Domaine Ghislain Kohut</i>		
<i>Vosne-Romanée</i>	<i>2018</i>	<i>80 euros</i>
<i>Domaine Ghislain Kohut</i>		
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>2019</i>	<i>60 euros</i>
<i>Domaine Ghislain Kohut</i>		
<i>Fixin</i>	<i>Domaine Ghislain Kohut</i>	<i>2018</i>
		<i>38 euros</i>
<i>Marsannay</i>	<i>2017</i>	<i>40 euros</i>
<i>Domaine Ghislain Kohut</i>		

## *de L'Yonne*

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

## *Côtes de Provence*

### *Rosé*

<i>Château Mauvanne</i>	<i>45 euros</i>
<i>Cru classé</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>