



*Le Daniel's*

Restaurant Gastronomique

LUDOVIC DUMONT - CHEF DE CUISINE

## *Menu « Éphémère » 29 euros*

3 créations

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

(AU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI INCLUS, HORS FÉRIÉS)

## *Menu « Découverte » 45 euros*

3 créations

ENTRÉE, PLAT, DESSERT & MIGNARDISES

(AU DÎNER, TOUT LES JOURS DE LA SEMAINE)

SUPPLÉMENT FROMAGES 5€ / PERSONNE

## *Menu « Signature » 59 euros*

4 créations

ENTRÉE, PLAT MER, PLAT TERRE, DESSERT & MIGNARDISES

SUPPLÉMENT FROMAGES 5€ / PERSONNE

## *Menu « quintessence » 79 euros*

6 créations

ENTRÉE EN 2 SERVICES, PLAT MER, PLAT TERRE, DESSERT EN 2 SERVICES, MIGNARDISES

SUPPLÉMENT FROMAGES 5€ / PERSONNE

## *Menu « Enfants » 22 euros*

POUR LES GASTRONOMES DE MOINS DE 12 ANS

LE CHEF CONCOCTE UN PLAT ET UN DESSERT, ACCOMPAGNÉ D'UNE BOISSON

LE CHEF LUDOVIC DUMONT ET SON EQUIPE VOUS INVITENT À UNE EXPÉRIENCE AUTOUR DES MEILLEURS PRODUITS DU MOMENT, SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE PRODUCTEURS PASSIONNÉS. UNE DÉCOUVERTE EN PLUSIEURS CRÉATIONS, EN PRENANT SOIN DE VOS INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES.

« IL N'EST AINSI PAS PROPOSÉ DE MENU DÉTAILLÉ NI DE CARTE »



ALEXANDRA  
PALACE

LIVRE DE CAVE



## ALEXANDRA PALACE

### Nos Accords Mets et Vins

Le Sommelier vous propose de vous laisser guider à travers son accords mets et vins. Des vins choisis avec soins pour leurs qualités, mais aussi pour accompagner avec perfection et élégance la cuisine de notre Chef Ludovic Dumont.

- |   |         |
|---|---------|
| - Accords Mets et Vins en deux temps ( 2 verres de 10 cl )  | 18,00 € |
| - Accords Mets et Vins en trois temps ( 3 verres de 10 cl ) | 26,00 € |
| - Accords Mets et Vins en quatre temps ( 4 verres de 8 cl ) | 34,00 € |

### Nos vins au verres (12cl)

- |  |         |
|--|---------|
| - Chablis, Domaine d'Elise 2015                          | 9,00 €  |
| - Pouilly Fumé « Les Roches » Domaine de la Perrière     | 9,50 €  |
| - Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont         | 7,50 €  |
| - Saint-Emilion Grand cru, Château La Croix Fourney 2014 | 8,00 €  |
| - Saumur Champigny, cuvée prestige, Clos des Cordeliers  | 7,00 €  |
| - Corbières, Domaine de la Cendrillon 2016               | 7,00 €  |
| - Côtes de Provence, Château La Tour l'Evêque 2018       | 7,00 €  |
| - Champagne brut Charpentier                             | 14,00 € |
| - Champagne Grand Cru, Blanc de Noir, cave de Mailly     | 18,50 € |



## ALEXANDRA PALACE

### Vins Blancs

#### Alsace

Pinot Gris, Les Princes Abbés, vignoble Jean Sipp	29,50 €
Riesling Gand Cru Saering, vignoble Schlumberger	48,00 €
Gewurztraminer Grand cru Kessler, vignoble Schlumberger	59,00 €

#### Vallée de la Loire

Sancerre « Silex », Domaine de la Perrière	38,00 €
Pouilly Fumé « Les Roches », Domaine de la Perrière	46,00 €
Savennières, Clos de Frémine 2017	30,00 €

#### Vins régionaux

Fiefs vendéens, Mareuil, le vieux Moulin	22,50 €
Vin de pays Charentais, Cuvée Jean Marin, cépage chardonnay	48,00 €

#### Vins de Bordeaux et Sud ouest

Entre de Mers, Château Turcaud 2017	25,00 €
Bordeaux, cuvée Majeur, sauvignon blanc et gris et Semillon 2017	38,00 €
Pessac Léognan, Château Haut Nouchet 2016	62,00 €
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2017	70,00 €
Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont	32,00 €

#### Vins de Bourgogne

Chablis, Domaine d'Elise 2015	39,00 €
Chablis 1er cru « Côte de Lechets » 2015	58,00 €
Meursault, Domaine Corny 2017	97,00 €
Chablis Grand Cru « Les Grenouilles 2012	120,00 €
Puligny Montrachet, Louis Max 2016	122,00 €
Chassagne-Montrachet 1er cru « Morgeot » Maison Misserey 2016	144,00 €
Meursault 1er Cru, « Les Grechons » 2017	180,00 €

#### Vins de la Vallée du Rhône et Sud est

Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche	56,00 €
Château Neuf du Pape, Domaine les Sénéchaux par JM Cazes	78,00 €
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche	88,00 €
Arbois, 100% savagnin 2015	49,00 €



## ALEXANDRA PALACE

### Vins Rouges

#### Vallée de La Loire

Saumur Champigny, Filiatreau 2016	28,00 €
Sancerre rouge, Domaine de la Perrière	42,00 €
Chinon, Marie de Beauregard, Maison Saget	36,00 €

#### Vins régionaux

Vin de Pays Charentais, Cuvée d'exception Jean Marin	49,00 €
Fiefs vendéens, Mareuil, le vieux Moulin	22,50 €
La Chaume Orfeo	58,00 €

#### Vins de Bordeaux

##### *Le Libournais*

Bergerac, La gloire de mon père, Chateau Tour des Gendres 2015	42,00 €
Fronsac Chateau Arnauton 2010	43,00 €
Saint Emilion Grand Cru, chateau La Croix Fourney 2014	36,00 €
Saint Emilion Grand Cru, chateau La Croix Fourney 2015	38,00 €
Pomerol Fugue de Nénin 2015	92,00 €

##### *Vignoble des Graves*

Graves Chateau Villa Bel Air par JM Cazes 2013	39,00 €
Pessac Léognan, Château Haut Nouchet 2012	59,00 €
Pessac Léognan Grand cru Classé Chateau Latour Martillac 2015	98,00 €

##### *Bordeaux et Côtes de Bordeaux*

Bordeaux, Cuvée Majeure du Château Turcaud 2016	36,00 €
Côtes de Franc, Château Puyfromage 2015	40,00 €

##### *Médoc et Haut-Médoc*

Médoc, Château La Tour de By, Union des grand cru, 2015	44,00 €
Listrac Médoc, Château Fourcas Hosten 2012	52,00 €
Médoc, cuvée d'exception, Héritage Marc Pagès 2015	82,00 €
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2012	95,00 €
Saint Estephe, Château Haut Marbuzet 2015	150,00 €
Saint Julien, Amiral de Beychevelle 2015	102,00 €
Saint Julien Château Du Glana 2015	75,00 €
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011	110,00 €
Margaux, Confidence de Margaux 2012	90,00 €



## ALEXANDRA PALACE

### *Grand Sud-Ouest*

Madiran, Château Montus 2015	62,00 €
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2013	45,00 €

### **Vins de Bourgogne et Beaujolais**

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32,00 €
Moulin à vent, Château de Pizay 2015	36,00 €
Bourgogne Pinot Noir « La Forêt » Joseph Drouhin	39,00 €
Pommard, Domaine Lupé-Cholet	98,00 €
Volnay Maison Misserey 2017	80,00 €
Bonnes Mares grand Cru, Maison Ligier	240,00 €

### **Vins de La vallée du Rhône et Sud-Est**

Côtes du Rhône, Château Coccinelles 2017	27,00 €
Saint Joseph, Les 85 Rangs, domaine de Pierre Blanche	59,00 €
Crozes Hermitage, Les Launes 2017	40,00 €
Chateau Neuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux par JM Cazes 2015	98,00 €
Côte Rotie, Guérin 2016	102,00 €

### **Vins du Languedoc**

Corbières, l'Atypique domaine de La Cendrillon 2016	25,00 €
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher 2016	36,00 €
Minervois La Livinière, La Cantilene 2015	41,00 €
Corbières, N°1 du domaine de la Cendrillon 2012	90,00 €

### **Notre sélection de vins Moelleux**

Jurançon, Ballet d'Octobre, Domaine de Cauhapé 2016	42,00 €
Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont	32,00 €
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger	82,00 €
Monbazillac, la Roquette 2016	31,00 €

### **Les vins Rosés**

Côtes de Provence, Château La Tour l'évêque 2018 (Bouteille 75 cl)	26,00 €
Côtes de Provence, Pétales de Rose 2018 (Magnum 150 cl)	65,00 €
Côtes de Provence, Pétales de Rose 2018 (Double Magnum 300 cl)	158,00 €
Côtes de Provence, Château La Gordonne 2018	36,00 €
Sancerre Guy Saget 2017	38,00 €
Languedoc Saint Saturnin, Domaine de L'argenteille Philia 2018	25,00 €



## ALEXANDRA PALACE

### Vins d'exceptions et grands flacons

Pauillac, Château Monton Rothschild 2001 ( Magnum 1.5L )	2600,00 €
Pauillac, Château Pontet Canet 2012 ( Double Magnum 3L )	1600,00 €
Saint-Emilion, Château cheval Blanc 2011 ( Bouteille 75cl )	1650,00 €
Saint-Emilion, Chateau Milens 2009 ( Magnum 1.5L )	280,00 €
Saint-Emilion, Chateau Milens 2010 ( Magnum 1.5L )	290,00 €
Saint-Emilion, Chateau Tour de Seme 2014 ( Magnum 1.5L )	180,00 €
Saint-Emilion, Chateau Larcis Ducasse 2005 (Bouteille 75cl)	490,00 €
Pomerol, Château du Tailhas 2014 ( Magnum 1.5L )	160,00 €
Pomerol, La Fleur Petrus 2010 ( Magnum 1.5L )	1800,00 €
Pomerol, La Fleur Petrus 2014 ( Magnum 1.5L )	1500,00 €
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010 ( Double Magnum 3L )	1600,00 €

### Champagne

Champagne brut Charpentier	60,00 €
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	72,00 €
Champagne Grand Cru Brut, Blanc de Pinot Noirs, Cave de Mailly	82,00 €
Champagne Pommery, Blanc de Blanc	94,00 €
Champagne brut Gosset	85,00 €
Champagne Grand Cru Brut Rosé, Cave de Mailly	85,00 €
Champagne brut Roederer	90,00 €
Champagne brut Bolinger	90,00 €
Champagne grande cuvée brut, Bolinger La Grande Année	180,00 €
Champagne Ruinart Brut Classic ( Magnum 1,5L )	300,00 €
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blanc ( Magnum 1,5L )	320,00 €
Champagne Extra Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 (Jéroboam 3L)	4800,00 €

### Les Petits Flacons

Graves Chateau Bousquet 2016 rouge 50cl	26,00 €
Graves Chateau Bousquet 2017 Blanc 50cl	26,00 €
Medoc, cru Bourgeois, La Tour de By 2015, 1/2 bouteille	25,00 €





## ALEXANDRA PALACE

### Vins Blancs

#### Alsace

Pinot Gris, Les Princes Abbés, vignoble Jean Sipp	29,50 €
Riesling Gand Cru Saering, vignoble Schlumberger	48,00 €
Gewurztraminer Grand cru Kessler, vignoble Schlumberger	59,00 €

#### Vallée de la Loire

Sancerre « Silex », Domaine de la Perrière	38,00 €
Pouilly Fumé « Les Roches », Domaine de la Perrière	46,00 €
Savennières, Clos de Frémine 2017	30,00 €

#### Vins régionaux

Fiefs vendéens, Mareuil, le vieux Moulin	22,50 €
Vin de pays Charentais, Cuvée Jean Marin, cépage chardonnay	48,00 €

#### Vins de Bordeaux et Sud ouest

Entre de Mers, Château Turcaud 2017	25,00 €
Bordeaux, cuvée Majeur, sauvignon blanc et gris et Semillon 2017	38,00 €
Pessac Léognan, Château Haut Nouchet 2016	62,00 €
Pessac Léognan, Lagrave Martillac 2017	70,00 €
Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont	32,00 €

#### Vins de Bourgogne

Chablis, Domaine d'Elise 2015	39,00 €
Chablis 1er cru « Côte de Lechets » 2015	58,00 €
Meursault, Domaine Corny 2017	97,00 €
Chablis Grand Cru « Les Grenouilles 2012	120,00 €
Puligny Montrachet, Louis Max 2016	122,00 €
Chassagne-Montrachet 1er cru « Morgeot » Maison Misserey 2016	144,00 €
Meursault 1er Cru, « Les Grechons » 2017	180,00 €

#### Vins de la Vallée du Rhône et Sud est

Saint Joseph, Les 85 rangs, Domaine de Pierre Blanche	56,00 €
Château Neuf du Pape, Domaine les Sénéchaux par JM Cazes	78,00 €
Condrieu Résurgence, Domaine de Pierre Blanche	88,00 €
Arbois, 100% savagnin 2015	49,00 €



## ALEXANDRA PALACE

### Vins Rouges

#### Vallée de La Loire

Saumur Champigny, Filiatreau 2016	28,00 €
Sancerre rouge, Domaine de la Perrière	42,00 €
Chinon, Marie de Beauregard, Maison Saget	36,00 €

#### Vins régionaux

Vin de Pays Charentais, Cuvée d'exception Jean Marin	49,00 €
Fiefs vendéens, Mareuil, le vieux Moulin	22,50 €
La Chaume Orfeo	58,00 €

#### Vins de Bordeaux

##### *Le Libournais*

Bergerac, La gloire de mon père, Chateau Tour des Gendres 2015	42,00 €
Fronsac Chateau Arnauton 2010	43,00 €
Saint Emilion Grand Cru, chateau La Croix Fourney 2014	36,00 €
Saint Emilion Grand Cru, chateau La Croix Fourney 2015	38,00 €
Pomerol Fugue de Nénin 2015	92,00 €

##### *Vignoble des Graves*

Graves Chateau Villa Bel Air par JM Cazes 2013	39,00 €
Pessac Léognan, Château Haut Nouchet 2012	59,00 €
Pessac Léognan Grand cru Classé Chateau Latour Martillac 2015	98,00 €

##### *Bordeaux et Côtes de Bordeaux*

Bordeaux, Cuvée Majeure du Château Turcaud 2016	36,00 €
Côtes de Franc, Château Puyfromage 2015	40,00 €

##### *Médoc et Haut-Médoc*

Médoc, Château La Tour de By, Union des grand cru, 2015	44,00 €
Listrac Médoc, Château Fourcas Hosten 2012	52,00 €
Médoc, cuvée d'exception, Héritage Marc Pagès 2015	82,00 €
Haut Médoc, Château Sociando Mallet 2012	95,00 €
Saint Estephe, Château Haut Marbuzet 2015	150,00 €
Saint Julien, Amiral de Beychevelle 2015	102,00 €
Saint Julien Château Du Glana 2015	75,00 €
Pauillac, les Tourelles de Longueville 2011	110,00 €
Margaux, Confidence de Margaux 2012	90,00 €



## ALEXANDRA PALACE

### *Grand Sud-Ouest*

Madiran, Château Montus 2015	62,00 €
Cahors Château Lamartine, Cuvée Lamartine 2013	45,00 €

### **Vins de Bourgogne et Beaujolais**

Saint Amour, Château de Pizay 2016	32,00 €
Moulin à vent, Château de Pizay 2015	36,00 €
Bourgogne Pinot Noir « La Forêt » Joseph Drouhin	39,00 €
Pommard, Domaine Lupé-Cholet	98,00 €
Volnay Maison Misserey 2017	80,00 €
Bonnes Mares grand Cru, Maison Ligier	240,00 €

### **Vins de La vallée du Rhône et Sud-Est**

Côtes du Rhône, Château Coccinelles 2017	27,00 €
Saint Joseph, Les 85 Rangs, domaine de Pierre Blanche	59,00 €
Crozes Hermitage, Les Launes 2017	40,00 €
Chateau Neuf du Pape, Domaine Les Sénéchaux par JM Cazes 2015	98,00 €
Côte Rotie, Guérin 2016	102,00 €

### **Vins du Languedoc**

Corbières, l'Atypique domaine de La Cendrillon 2016	25,00 €
Terrasses du Larzac, les Secrets du Rocher 2016	36,00 €
Minervois La Livinière, La Cantilene 2015	41,00 €
Corbières, N°1 du domaine de la Cendrillon 2012	90,00 €

### **Notre sélection de vins Moelleux**

Jurançon, Ballet d'Octobre, Domaine de Cauhapé 2016	42,00 €
Pacherenc du Vic Bilh, Torus, Vignoble Brumont	32,00 €
Pinot Gris vendanges tardives, Vignoble Schlumberger	82,00 €
Monbazillac, la Roquette 2016	31,00 €

### **Les vins Rosés**

Côtes de Provence, Château La Tour l'évêque 2018 (Bouteille 75 cl)	26,00 €
Côtes de Provence, Pétales de Rose 2018 (Magnum 150 cl)	65,00 €
Côtes de Provence, Pétales de Rose 2018 (Double Magnum 300 cl)	158,00 €
Côtes de Provence, Château La Gordonne 2018	36,00 €
Sancerre Guy Saget 2017	38,00 €
Languedoc Saint Saturnin, Domaine de L'argenteille Philia 2018	25,00 €



## ALEXANDRA PALACE

### Vins d'exceptions et grands flacons

Pauillac, Château Monton Rothschild 2001 ( Magnum 1.5L )	2600,00 €
Pauillac, Château Pontet Canet 2012 ( Double Magnum 3L )	1600,00 €
Saint-Emilion, Château cheval Blanc 2011 ( Bouteille 75cl )	1650,00 €
Saint-Emilion, Chateau Milens 2009 ( Magnum 1.5L )	280,00 €
Saint-Emilion, Chateau Milens 2010 ( Magnum 1.5L )	290,00 €
Saint-Emilion, Chateau Tour de Seme 2014 ( Magnum 1.5L )	180,00 €
Saint-Emilion, Chateau Larcis Ducasse 2005 (Bouteille 75cl)	490,00 €
Pomerol, Château du Tailhas 2014 ( Magnum 1.5L )	160,00 €
Pomerol, La Fleur Petrus 2010 ( Magnum 1.5L )	1800,00 €
Pomerol, La Fleur Petrus 2014 ( Magnum 1.5L )	1500,00 €
Pomerol, Château Bon Pasteur 2010 ( Double Magnum 3L )	1600,00 €

### Champagne

Champagne brut Charpentier	60,00 €
Champagne Grand Cru Brut, Cave de Mailly	72,00 €
Champagne Grand Cru Brut, Blanc de Pinot Noirs, Cave de Mailly	82,00 €
Champagne Pommery, Blanc de Blanc	94,00 €
Champagne brut Gosset	85,00 €
Champagne Grand Cru Brut Rosé, Cave de Mailly	85,00 €
Champagne brut Roederer	90,00 €
Champagne brut Bolinger	90,00 €
Champagne grande cuvée brut, Bolinger La Grande Année	180,00 €
Champagne Ruinart Brut Classic ( Magnum 1,5L )	300,00 €
Champagne Ruinart Brut Blanc de Blanc ( Magnum 1,5L )	320,00 €
Champagne Extra Brut Billecart Salmon, Cuvée 200 (Jéroboam 3L)	4800,00 €

### Les Petits Flacons

Graves Chateau Bousquet 2016 rouge 50cl	26,00 €
Graves Chateau Bousquet 2017 Blanc 50cl	26,00 €
Medoc, cru Bourgeois, La Tour de By 2015, 1/2 bouteille	25,00 €

## CARTE DU BAR



ALEXANDRA  
PALACE

## Gin Tonic

### Notre sélection

*Des gins scrupuleusement sélectionnés servis avec un tonic de qualité (Thomas Henry), le tout agrémenté de concombre ou pomme en fonction des saveurs du Gin choisi, baies de genièvres et gingembre frais*

- Tanqueray	14,00 €
- The Botanist Islay	16,00 €
- Hendrick's	17,00 €

## Vins au Verre

AOP Chablis, Domaine d'Elise 2015 <i>Vin blanc sec du nord de la Bourgogne à base de Chardonnay</i>	9,00 €
AOP Pouilly-Fumé, Les Roches, domaine de la Perrière 2016 <i>Vin blanc sec de la vallée de la Loire, à base sauvignon</i>	9,50 €
AOP Pacherenc du Vic-Bilh, Torus, Vignoble Brumont 2016 <i>Vin blanc doux des Pyrénées</i>	7,50 €
AOP Saint-Emilion, Château La Croix Fournay 2014 <i>Vin rouge élevé en fût de chêne à base de merlot et cabernet</i>	8,00 €
AOP Saumur Champigny Filiatreau 2016 <i>Vin rouge léger et fruité de la vallée de la Loire</i>	7,00 €
AOP Corbières, Atypique du domaine de la Cendrillon 2016 <i>Vin rouge ample et charnu possédant des tanins soyeux</i>	7,00 €
Côtes de Provence, Château La Tour l'évêque 2018 <i>Vin rosé en agriculture biologique, frais et fruité</i>	7,00 €

## A la Coupe

Champagne Charpentier Brut - 12cl	14,00 €
Champagne Grand Cru, blanc de pinot noir, cave de Mailly Champagne	17,00 €
Le Spritz de L'alexandra Palace Campari, rondelle d'orange, champagne grand cru	18,50 €

## Nos Cocktails

Le Cognac Sour <i>Cognac sélection, citron pressé, sirop de sucre de canne. (peut être servi rallongé d'un Tonic +2,50€)</i>	16,00 €
Le Spritz de l'Alexandra Palace <i>Campari, rondelle d'orange fraîche, champagne grand cru des Caves de Mailly, un trait d'eau pétillante.</i>	20,00 €
Angostura 1919 Treacle <i>Rhum Abuelo, Angostura, sirop d'érable, jus de pomme</i>	20,00 €
Le Cosmopolitain <i>Vodka Belvédère, Cointreau, jus de cranberry et citron vert</i>	20,00 €
Le Black Russian <i>Vodka la Légende du Kremlin, liqueur de café, servi frappé</i>	18,00 €
Le Pear Benromach Création Alexandra Palace <i>Whisky écossais 10 ans d'âge de chez Benromach, jus de poire et citron, note de cardamome, anis étoilée et sirop d'érable</i>	20,00 €



ALEXANDRA  
PALACE

## Les Bières

### Pression

- La Licorne 1845, blonde 5,9°	25 cl	4,00 €
	50 cl	7,90 €
- Grimbergen Ambrée 6,5°	25 cl	4,50 €
	50 cl	8,50 €

### Bouteille

Bière Blanche de Vendée, Ecume <i>Brasserie mélusine, 4,2°, 33cl</i>	6,50 €
Bière Blonde de Vendée <i>Brasserie mélusine, 6,5°, 33cl</i>	6,50 €
Bière Blonde d'exception Brooklyn Sorachi ACE <i>Brassée aux Etats-Unis avec un houblon Japonais, 7,2°, 33cl</i>	9,00 €
Bière Ambrée Pietra <i>Brasserie Corse, 6°, 33cl</i>	6,50 €
Bière Ambrée Tête de Mûle <i>Brasserie du Marais, Deux Sèvres, 7°, 33cl</i>	7,50 €
Bière triple Tête de Mule <i>Brasserie du Marais, Deux Sèvres, 8,5°, 33cl</i>	7,50 €
Bière aromatisée Grimbergen rouge <i>Brasserie d'abbaye Belge, 6°, 33cl</i>	5,00 €

## Les Softs

### Jus de Fruits et Soda

Jus de fruits Granini 25cl	5,90 €
<i>Abricot, ACE, Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Tomate, Mangue, Poire</i>	
Les Sodas	5,00 €
<i>Coca-Cola classic ou zéro 33cl</i>	
<i>Breizh limonade 33cl</i>	
<i>Schweppes Agrum 25cl - London Essence Tonic Water 20cl</i>	
Sirop Monin et Vittel 33cl	4,00 €
Bière Henekein sans alcool	5,00 €

### Eaux Minérales

- Perrier 33 cl	4,90 €
- Eau plate Evian 100 cl	6,00 €
- Eau plate Evian 50 cl	4,00 €
- Eau plate Vittel 100 cl	6,00 €
- Eau pétillante San Pellegrino 100 cl	6,00 €
- Eau pétillante San Pellegrino 50 cl	4,00 €
- Eau pétillante Chateldon 75 cl	7,50 €

## Boissons Chaudes

Sélection de café Nespresso <i>Servi en expresso, allongé ou décaféiné</i>	4,50 €
Sélection de Thé <i>Divers saveurs au choix</i>	4,50 €
Cappuccino <i>Expresso coiffé d'une mousse de lait onctueuse</i>	6,00 €
Irish Coffe <i>Café, sucre de canne, whisky et chantilly</i>	14,00 €

## La Cognathèque

*Verre à digestif 4cl*

- Cognac VSOP Petite Champagne Brillet	9,50 €
- Cognac XO Grande Champagne Raby	16,00 €
- Cognac Napoléon Valentin Tercinier	22,00 €
- Cognac Frapin 1989 Grande Champagne	32,00 €
- Cognac Hennessy Paradis Imperial	320,00 €
- Cognac Remy Martin Louis XIII	480,00 €
- Trilogie Bache-Gabrielsen	46,00 €
<i>Découverte de trois cognacs de cette maison</i>	
<i>Tre Kors Fine, VSOP et Sérénité extra grande</i>	
<i>Champagne</i>	

## Les Whiskys

*Verre à digestif 4cl*

- Aberlour 10 ans d'âge, single malt Speyside Ecosse	11,00 €
- Benromach 10 ans d'âge, single malt Speyside Ecosse	15,00 €
- Nikka from the barrel, blend Japon	15,00 €
- Moon Harbour Pier 2, whisky tourbé de Bordeaux	18,00 €
- Lagavelin 16 ans d'âge, single malt très tourbé, Ile d'Islay	18,00 €
- Eagle Rare 10 ans d'âge, bourbon single barrel, Kentucky	24,00 €
- Couvreur Overaged 12 ans, né en Ecosse, élevé en Bourgogne	