



LES APÉRITIFS :

Coupe de Champagne Guillemot Brut 15 cL 14€
Coupe de Champagne Guillemot Rosé 15 cL 15€

Kir vin blanc Maison 12.5 cL 8€
(Mûre, Cassis, Framboise, Pêche)
Kir Royal 12.5 cL 15€
(Mûre, cassis, framboise, pêche)

Cocktail normand 12.5 cL (cidre, crème cassis, calvados) 10€
Pommeau de normandie 8 cL 9€

Ricard 2.5 cL 8€
Americano maison 12 cL 13€
Martini blanc/rouge 4 cL 8€
Campari 4 cL 8€

Porto Cruz rouge 8 cL 8€
Amaretto Disaronno 4 cL 12€

Spritz 15 cL 15€

LES BIÈRES :

Brewdog 5.4° Punk IPA (Scotland) 33 cL 8€
Budweiser 5° Blonde (Usa) 33 cL 7€

LES WHISKIES :

Jack Daniel's 40°(Bourbon/Usa) 4 cL 9€
Talisker Port Ruighe 45.8°(Single malt/Scotland) 4 cL 12€
Nikka Barrel 51.4° (Blended/Japan) 4 cL 15€

LES VODKAS :

Absolut 40°(Sweden) 4 cL 9€
Belvedere 40°(Poland) 4 cL 13€

LES GINS :

Gordon's 37.5°(England) 4 cL 8€
Hendrick's 41.4°(Scotland) 4 cL 13€
Gunpowder 43°(Ireland) 4 cL 16€

LES RHUMS :

Saint James Impérial Blanc 40°(Martinique) 4 cL 8€
Havana Añejo Especial 40°(Cuba) 4 cL 8€
Vieux JM V.O AOC 43°(Martinique) 4 cL 13€

TEQUILA :

Tequila José Cuervo Gold Especial 38°(México) 4 cL 10€

LES VINS BLANCS

	75cL	14cL
LA LOIRE :		
Pouilly Fumé, Gilles Blanchet	35€	9€
Sancerre, Alphonse Mellot	43€	-
LA BOURGOGNE :		
Mâcon-village, Louis Jadot	33€	8€
Meursault, Louis Jadot	99€	-
Chassagne-Montrachet vieilles vignes, D.Laurent	145€	-
VALLEE DU RHONE :		
Côtes du Rhône, Famille Sadel	27€	7€
Condrieu, Les Vins de Vienne	75€	-
VIN DU SUD :		
Appellation Côte de Provence, By Ott, domaine d'Ott	36€	-
Côte de Gascogne, Domaine de Joy, ELIXIR <u>Moelleux</u>	25€	-
LES ROSÉS :		
	75cL	14cL
PAYS-D'AIX :		
Château Barbebelles, Coteaux d'Aix-en-Provence AOC	35€	8€
	1.5L	
Château Barbebelles, Coteaux d'Aix-en-Provence AOC	70€	-

LES VINS ROUGES

	75cL	14cL
LA LOIRE :		
Saumur-Champigny AOC, Les Chanteraines	22€	7€
Sancerre, Alphonse Mellot	43€	-
LA BOURGOGNE :		
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Cornu	37€	9€
Appellation Santenay, Clos de Malt, Louis Jadot	60€	-
Appellation Pommard, Louis Jadot	120€	-
Appellation Gevrey Chambertin, Louis Jadot	130€	-
BEAUJOLAIS :		
Appellation Saint-Amour Cellier des Cros, Château des Jacques	32€	-
VALLEE DU RHONE :		
Côtes du Rhône, Famille Sadel	27€	-
Côte-Rôtie AOP "Brune & Blonde", E.Guigal	115€	-
BORDEAUX :		
Saint Emilion AOP, Château Belle Assise Coureau	35€	8€
Saint Julien AOP, Les Fiefs de Lagrange	75€	-
Pauillac AOP, Réserve de la Comtesse	145€	-
Pessac-Léognan, Château Smith Haut Lafitte	260€	-

LES CHAMPAGNES BRUT : **75cL**

Guillemot Brut	50€
Laurent Perrier Brut	100€

LES CHAMPAGNES ROSÉS :

Guillemot Rosé	55€
Laurent Perrier Rosé	120€

LE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC :

Besserat de Bellefont, Blanc de Blancs	70€
--	-----

LE CIDRE :

Cidre Cuvée Saint Georges, Le Manoir D'Apreval	22€
--	-----

LE POIRÉ :

Poiré Cuvée des Grands Arbres, Le Manoir D'Apreval	22€
--	-----

LES JUS ALAIN MILLIAT : **33cL**

Jus de Pomme Cox'S	7.50€
Jus de Tomate	7.50€
Nectar Framboise Mecker	7.50€

LES SOFTS :

Eau Plate Aqua Chiara 75 cL (eau microfiltrée)	5€
Eau Gazeuse Aqua Chiara 75 cL (eau microfiltrée)	5€
Coca-Cola 25 cL	5€
Coca-Cola Zero 25 cL	5€
Fanta Orange 33 cL	5€
Sprite 33 cL	5€
Fuze Tea Pêche 25 cL	5€
Fever-tree Tonic Water 20 cL	5€
Fever-tree Ginger Beer 20 cL	5€

LES BOISSONS CHAUDES :

L'Espresso (Café Grain Bio du Honduras)	3.50€
Le Double Espresso (Café Grain Bio du Honduras)	7€
Le Cappuccino	5€
Le Chocolat Chaud (Bio/Organic 32% Cacao)	6€
Le Thé (voir le coffret)	5€

LES DIGESTIFS WITH ICE :

Get 27 4cL	8€
Get 31 4cL	8€
Amaretto Disaronno 4cL	12€
Bailey's 4cL	10€

LES COGNACS ET ARMAGNAC :

Armagnac Delaître 10 ans 4cL	12€
Cognac XO Delaître 4cL	20€

LES CALVADOS :

Calvados Pays D'auge "RÉSERVE" 4cL	10€
Calvados Pays D'auge "GRANDE RÉSERVE" 4cL	19€
Calvados Pays D'auge "XO" 4cL	25€
Calvados Pays D'auge "MILLÉSIMÉ 1980" 4cL	38€

