

### **Eaux 75cl et Boissons Softs 33cl**

Abatilles plates, Abatilles pétillantes	<b>9€</b>
Perrier	<b>9€</b>
Coca Cola, Coca Zéro, Orangina 7up	<b>9€</b>
Ginger Beer	<b>9€</b>
Red Bull	<b>9€</b>
Jus de fruit Frais <i>Orange, Pamplemousse, pomme verte, Ananas</i>	<b>10€</b>
Sélection de Jus Alain Millat <i>Nectar de fraise, de framboise, d'abricot, jus d'ananas</i>	<b>12€</b>



### **Café et Thés**

Expresso, décaféiné	<b>5€</b>
Double Expresso, Café Crème	<b>9€</b>
Cappuccino, Latte Macchiato	<b>9€</b>
Thés et infusions	<b>9€</b>
Chocolat Chaud	<b>9€</b>



A partir de 18h00, accompagnez votre promenade apéritive avec des mets à partager ou non ...

**Planche de Charcuterie** 18€  
*Cold cuts platter*

**Sélection de fromages** 18€  
*Cheese platter*

**Tarama (100gr)** 10€

**Guacamole et Tortilla** 8€

**Houmous** 8€



## Liqueurs 4cl

**Get 31** 14€  
*Liqueur Française à base de sept menthes poivrées*

**Get 27** 14€  
*Liqueur française à base de de menthe poivrée plus intense et moins sucrée*

**Bailey's** 14€  
*Liqueur de café à base de whisky irlandais*

**Frangelico** 14€  
*Liqueur italienne de couleur caramel à base de noisettes Tonda*

**Chartreuse Verte** 16€  
*Liqueur Française Elaboré à partir de 130 plantes, fleurs, écorces, racines et épices donnant des notes mentholées, sève de pin et agrume*

**Adriatico Amaretto** 16€  
*Liqueur Italienne, d'amandes associées à des notes de vanille, cannelle, cacao et café*

**Adriatico Amaretto Bianco** 16€  
*Liqueur italienne d'amande blanche*

**Walcher Bio – Limoncello** 14€  
*Liqueur premium Italienne à base de citron*

**La Mentheuse** 14€  
*Crème de menthe fraîche française*

**Fair Kumquat** 14€  
*Liqueur Française Triple Sec sur des notes de kumquat, de miel et écorce de citron*

**Liqueur de café Maison Richard et Fair** 14€  
*Réalisé avec du café 100 Arabica Bio et un alcool neutre français*

**Saint Germain** 16€  
*Liqueur française élaborée à partir de fleurs de sureau apportant des notes boisées, fruitées et florales*

**Italicus** 14€  
*Liqueur italienne à la Bergamote et au Cédrot*



## Digestifs 4cl

### Verseau Bourgoin – Cognac 18€

Situé au cœur du petit village de Tarsac ce cognac Très fruité portant sur des arômes de fruits exotiques, confiture de fraises, ananas rôti, mangue et d'une pointe de vanille bourbon

### Rémy Martin – Cognac XO 30€

Provenant de la ville de cognac Richesse aromatique supérieur, issue d'eaux-de-vie de Petite et Grande Champagne âgées de 10 à 37 ans. Dévoile des arômes de figue, jasmin et cannelle

### Hennessy XO – Cognac 42€

Au cœur de sa région d'origine, la Charente Composé de 100 eaux-de-vie longuement vieilles Bouquet riches en arômes de fruits confit, une pointe de cacao sauvage et ses notes boisées

### 30&40 Extra Old – Calvados 18€

Représente la richesse et la diversité des vieilles eaux-de-vie de Normandie âgées entre 10 et 27 ans. Vieilli en fût de chêne français. Des notes amples de pomme confite marquée par un boisé élégant

### Laballe Résistance – Armagnac 20€

Situé au cœur du Bas Armagnac Landais Issue du cépage baco, et composé de trois armagnac différent vieilli six ans minimum. Arômes de pomme granit, d'agrumes et de réglisse

### Vieille Prune de Souillac 18€

Différentes variétés de prunes vieillis en fût de chêne du Limousin. Agée entre deux et trois ans fin de garder ce goût si caractéristique du fruit

### Sab's La Poire 20€

Située au Sud de la Bourgogne Poire parfaitement mûre, pluie de notes de fruits frais sur un long final vanillé

### Manguin Caraxès Blend 22 €

Provenant de l'Île de la Barthelasse de Eaux-de-vie de poire Williams distillée et d'un rhum ambré de la Trinidad. Notes vanillées et épicées

## Cocktails 20€

### Champagne Cocktail

Champagne AOP Gremillet, Cognac Hennessy, Grand Marnier

### Fresh Breeze

Gin Gordon, Champagne AOP Gremillet, citron, feuilles de menthe

### Whiskey Sour

Jack Daniel n°7, jus de citron, blanc d'œuf

### Cosmopolitan

Vodka Absolut Blue, cointreau, jus de Cranberry

### Daiquiri

Rhum Bacardi blanc jus de citron

### Margarita

Tequila camino, cointreau, citron vert

### Mojito

Rhum Bacardi blanc, citron vert, feuilles de menthe, perrier (**découvrez également nos variations framboise, fraise et royal**)

### Piña Colada

Rhum Bacardi Blanc, crème de coco, jus d'ananas

### Espresso Martini

Liqueur de café Richard, Favignana gin, sirop de Jasmin Monin, liqueur de Maraschino et café expresso

## Mocktails 16€

### Driving Licence

Citron vert, menthe fraîche, coulis de fraise, 7up

### Golden Cannelle

Miel, coulis de pomme verte, Orange, jus de pomme, cannelle

### Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, ginger ale

### Virgin Casanova

Coulis de Framboise, jus de gingembre, jus de pomme

## Bières 33cl

La Parisienne Blanche 10€

Heineken 10€

Corona Extra 10€



## Gin Expérience 4cl

### Isola Di Favignana

14€

Favignana est une petite île cachée de Sicile. Véritable London Dry Gin, organique, sans allergène, ni gluten, ses notes de citron, menthe et camomille apporteront une fraîcheur aromatique



### Manguin Oli'Gin

16€

Gin d'origine Française, île de la Barthelasse à Avignon vous offre une dominante de genièvre et d'olives, aux tonalités salines et iodées avec une touche de violette et de truffe

### Anaé Gin

14€

Gin français bio distillé artisanalement et embouteillé en Charente. Marquée par une fraîcheur intense, un équilibre subtil et des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices

### Sab's Gin

14€

London Dry gin français provenant de Bourgogne. Elaboré à partir de quinze botaniques, d'eau de vie de chardonnay et de pinot noir de Bourgogne apporteront une saveur vinique légèrement épicée

## Whisky Expérience 4cl

### Twelves Basalte

16€

Élaboré à partir d'orges, ce single malt a été brassé, fermenté, distillé et vieilli à Laguirole, dans l'Aveyron. Élégant, gourmand et équilibré sur des notes de fruits secs et à coques

### Benjamin Kuentz – Fin de Partie

18€

Ce Single Malt Lorrain, généreux, intense et élégant explose en arômes gourmands. Portant sur des notes de fruits sec, d'épices et de poivre

### Bellevoye

14€

Ce Triple Malt, produit d'un assemblage de trois meilleurs whiskys de France provenant du Nord, d'Alsace et Charente laissera un caractère malté sur des saveurs de pêche et d'abricot sec

### Glann Ar Mor- Kornog Roc'h Hir

20€

Ce Single Malt Breton provient de Glann Ar Mor signifiant « Bord de Mer ». Son environnement maritime apporte sa singularité très fraîche et tourbée sur des notes herbeuses de menthe, et de verveine pour finir sur l'ananas et la mandarine

### Duke

20€

Bourbon américain du Kentucky, vieilli 5 ans dans des fûts de chêne américains fortement toastés laisseront des notes de cannelle, cerise et vanille

## Vodka 4cl

### Beluga

18€

Une vodka fabriquée à partir de grains de blé russe naturel et filtrée avec d'une eau artésienne pure fraîche et sèche avec une attaque franche sur des notes légèrement herbacées

### Grey Goose

20€

Vodka Française distillée à partir de blé Un soupçon de noix de coco, fenouil ainsi qu'une pointe de poivre

### Absolut Extrakt

16€

Vodka originaire du sud de la Suède infusée aux plantes aromatiques. Gout unique, rond et délicatement épicé

## Alcool du Monde 4 cl

### Magnifica tradicional – Cachaça

14€

2<sup>ème</sup> meilleur cachaça du Brésil, issue de canne à sucre récoltée manuellement et pressée le jour même pour conserver sa fraîcheur

### Caravedo – Pisco

14€

Originaire du Pérou Distillé à partir de 1005 vins entièrement fermenté et reposé pendant au moins un an. Cela produit des notes lisse et intense aux arômes de chocolat, pommes, fruits secs et banane

### Convite Esencial Joven -Mezcal

14€

Provenant de la région de Oaxaca dans le sud du Mexique Issue de l'agave Espadin et cuites au bois de chêne, renforçant les arômes herbacés et subtilement fumés

### Union – Mezcal

14€

Issue de l'état de Oaxaca. Charrie des parfums d'agave fraîche, de citron et de fleurs blanches. Le côté fumée est plus marqué et apporte un souffle végétal plus prononcé



## Whisky 4cl

**Jameson 14€**  
Blend Irlandais provenant de Midleton., Distillés trois fois ce qui lui confère une onctuosité exceptionnelle et des saveurs épicées et fruitées

**Johnnie Walker Red Label 14€**  
Blended whisky écossais à Caractère corsé et épicé. Palais équilibré, fruité et vanillé

**Johnnie Walker Blue Label 50€**  
Blended whisky écossais issue d'un assemblage des plus rares et précieux whiskys au monde. Complexe, intense et fruité aux saveurs de fruits secs et de chocolat

**Monkey Shoulder 16€**  
Single malt issu de l'assemblage de de différentes cuvées provenant du Speyside (Ecosse) De l'intensité et de l'énergie combinées à des arômes fruités et des notes moelleuse de vanille

**Four Roses 14€**  
Ce Bourbon emblématique américain offre une robe ambrée, légèrement dorée sur des arômes de maïs grillé

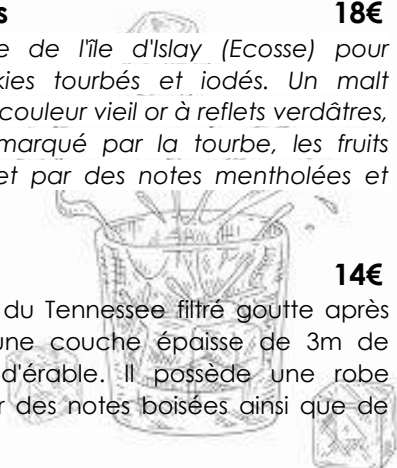
**Bulleit Bourbon 15€**  
Whisky américain provenant du Kentucky Elaboré à partir d'une eau naturellement filtrée par le calcaire, fort en seigle et vieilli dans des fûts de chêne américain. Des Arômes riches et boisés, sur des notes pâtisseries et épicées.

**Connemara 18€**  
Single Malt irlandais, aux notes de malt et de réglisse et légèrement fumée

**Canadian Club 14€**  
Grands whisky canadien, âgé de 6 ans. Sa jolie robe dorée et des reflets ambrés vous envoûteront, au nez dévoile on dénote des saveurs boisées. La bouche dévoile une pointe de vanille. La finale, fruitée, se révèle en revanche plus lourde.

**Laphroaig 10 ans 18€**  
Un grand classique de l'île d'Islay (Ecosse) pour amateurs de whiskies tourbés et iodés. Un malt incontournable. De couleur vieil or à reflets verdâtres, le nez ample est marqué par la tourbe, les fruits rouges, la réglisse et par des notes mentholées et animales

**Jack Daniel's 14€**  
Bourbon américain du Tennessee filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. Il possède une robe ambrée soutenu sur des notes boisées ainsi que de plantes fraîches



## Rhum Expérience 4cl

**Botran 15 16€**  
Pur produit du Guatemala, il est issu d'une méthode où les cannes à sucre sont cultivées, fermentées et distillées en plaine. Particulièrement singulier, il offre une gamme de saveurs et un équilibre parfait

**La Favorite Blanc 14€**

La distillerie Martiniquaise est l'une des dernières à être détenues de manière familiale, elle utilise encore une machine à vapeur pour le broyage des cannes. Notes d'agrumes et de fleurs blanches

**La Favorite VSOP 4 ANS 18€**  
Rhum Martiniquais Notes fruitées épicées, grillées et vanillées qui se mélangent parfaitement lors de la dégustation

**Eminente Reserva 7 ans 18€**  
En provenance de la Martinique, la bouche est structurée, riche et ample, il dégage des arômes fumés de vanille, de café et de raspadura. La finale est persistante fraîche et crémeuse avec des arômes de chocolat

## Vodka Expérience 4cl

**Guillotine 18€**  
Vodka Française issue du vignoble champenois. Claire légère et onctueuse aux notes boisées et épicées. Certifiée végan et sans gluten

**Guillotine Héritage 24€**  
Le vieillissement en fût de chêne du Limousin permet d'obtenir sa robe ambrée et or. Apportant des Notes boisées et épicées accompagné de vanille et cannelle

## La Promenade Apéritive

**La Quintinye Royal Rouge 8cl 13€**  
Vermouth Français élaboré à partir d'une sélection de 28 plantes aromatiques et d'un assemblage de vins blancs et pineau des Charentes rouge

**La Quintinye Royal Blanc 8 cl 13€**  
Vermouth Français élaboré à partir d'une sélection de 18 plantes et épices des vins blancs assemblé au pineau des Charentes blanc

**Pastis Henri Bardouin 4 cl 14€**  
Chef d'œuvre d'équilibre où chaque ingrédient occupe une juste place. Une symphonie dont la partition est un secret jalousement gardé par Distilleries et Domaines de Provence



**Nos sélections de Spritz** 18€  
*Apérol, kumquat, Saint Germain, Limoncello*

**Double Jus 30&40** 14€  
*Apéritif de tradition Normande. Assemblage de Calvados AOC et de jus de pomme*

**Le Melon de Manguin** 15€  
*Apéritif Provençal à la saveur d'un melon d'été*

### Le Champagne au verre 12cl

**Gremillet AOP** 20€  
*Brut blanc de blanc*

### Les vins blancs au verre 15cl

**Vouvray AOP -** 13€  
*François Xavier Barc-Plénitude-Chenin 2020/21*

**Saint Veran AOC** 14€  
*Terres secrètes-Climat Saint-Claude 2022*

**Côtes du Rhône Blanc AOC Bio** 15€  
*Les Cassagnes la Nerthe 2021/22*

**Jurançon sec AOP** 12€  
*Clos de la Vierge – Carré de Péés  
Lionel Osmin 2021*

### Les vins rouges au verre 15cl

**Saumur AOC Bio** 12€  
*Château Fouquet 2020/21*

**Hautes Côtes de Nuits Bio** 16€  
*Domaine Patrick Hudelot 2020/21*

**Côtes du Rhône Village AOC Bio** 15€  
*Les Cassagnes de la Nerthe 2021/22*

**Faugères AOC** 13€  
*Frédéric Albaret Domaine Saint Antonin  
2020/21*

### Le vin rosé au verre 15cl

**Côtes de Provence AOC Bio** 13€  
*Domaine Sainte-Marie*

### Gin 4cl

**Gin Beefeater** 12€  
*Produit depuis 1820 à Kennington près de Londres. Des notes légères d'orange s'expriment en bouche, qui se termine sur une finale sèche avec une pointe de violette, de poivre et de coriandre*

**Bombay Sapphire** 14€  
*Ce Gin originaire du Royaume-Uni où nous retrouvons des notes délicates et légères avec une pointe de coriandre qui évolue sur des notes plus fortes de poivre et de piment ainsi des notes herbacées*

**Tanqueray Ten** 16€  
*Un gin Ecossois particulièrement frais et aromatique, avec des arômes de pamplemousse, de camomille et des épices complexes*

**Gin Hendrick's** 20€  
*Ce gin Ecossois Très floral marqué de genièvre et une touche de rose, suivi de zeste de citron et fleur de sureau. Sa finale est longue avec une touche de réglisse et de poivre noir*

**Nikka Coffey** 18€  
*Produit au Japon ce gin contient des notes amères d'agrumes, qui se développent par la suite en des notes plus herbacées*

### Tequila 4cl

**Vecindad** 14€  
*Tequila en provenance du Mexique Gustativement riche et douce, elle offre des notes minérales et citronnées*

**Camino** 12€  
*En provenance de Etat de Jalisco Arôme typique de la téquila, puissant, fruité et épicé au nez. Sa bouche est puissante avec des saveurs uniques provenant de l'agave bleu*

### Rhum 4cl

**Zacapa XO** 25€  
*A l'est du Guatemala, on trouve Zacapa, Un rhum superbe, qui s'ouvre sur des arômes de café onctueux, de chocolat, de noix du Brésil, de banane mûre et d'épices de Noel*

**Havana Club 7 ans** 16€  
*Un rhum originaire de Cuba Un bouquet exquis de notes complexes et intenses de cacao, de vanille, de tabac doux et de fruits tropicaux*

## Languedoc Roussillon

**Faugères AOC Bio** 58€  
*Frédéric Albaret Domaine Saint Antonin  
2020/21*

**Pic-Saint Loup** 105€  
*Domaine de l'Hortus Grande Cuvée 2017*

## Bordeaux

**Haut Médoc AOC** 59€  
*Cru Bourgeois Château Victoria 2018*

**Margaux AOC** 95€  
*Confidences de Prieuré-Lichine 2019*

**Pomerol AOC** 112€  
*Le Carillon de Château Rouget 2018*

**Saint Emilion Grand Cru Classé** 125€  
*Château Grand Corbin 2015*

**Pessac-Léognan AOC  
Cru Classé** 152€  
*Château Carbonnieux 2018/2019*

**Saint Julien AOC** 185€  
*Clos du Marquis de Léoville las Cases 2015*



## **Champagnes 75cl**

**Gremillet AOP** 95€  
*Brut blanc de blanc*

**Deutz Classique AOP** 140€  
*Brut*

**Bollinger AOP** 160€  
*Bollinger spécial cuvée*

**R de Ruinart AOP** 205€  
*Brut*



## **Champagnes Rosés 75cl**

**Ayala AOP** 165€  
*Rosé Majeur*

**Ruinart** 245€  
*Brut rosé*

## **Vins Rosés 75cl**

**Côtes de Provence AOC Bio** 58€  
*Domaine Sainte-Marie 2022*

**Côtes de Provence AOC** 72€  
*Whispering Angel Caves d'Esclans  
Sacha Lichine 2022*

**Côtes de Provence AOC** 90€  
*Château Minuty cuvée 281 2022*



## Vins Blancs 75cl

### Val de Loire

**Vouvray AOP** 58€  
François Xavier Barc-Plénitude-Chenin  
2020/21

**Pouilly Fumé AOC** 73€  
Domaine Serge Dagueneau et filles  
2021/22

**Sancerre AOC** 71€  
Pascal Jolivet 2022

### Alsace

**Vin Orange VDF** 58€  
Domaine Loberger 2020

### Bourgogne

**Saint Véran AOC** 59€  
Terres secrètes-Climat Saint-Claude 2022

**Chablis AOC** 71€  
Domaine de l'Alouette 2022

**Mercurey AOP** 85€  
Château d'Estroyes-Les Samares 2021/22

**Meursault AOC** 135€  
Vincent Girardin Vieilles Vignes 2017

**Beaune AOP** 165€  
Clos Saint Désiré Rodolph Demougeot  
viticulteur 2011

### Vallée du Rhône

**Côtes du Rhône Blanc AOC Bio** 67€  
Les Cassagnes la Nerthe 2021/22

**Saint-Péray AOC** 71€  
Domaine cuilleron les Potiers 2021

### Sud-Ouest

**Jurançon sec AOP** 54€  
Clos de la Vierge – Carré de Péés  
Lionel Osmin 2021

### Grand Sud

**Côtes de Roussillon AOP Bio** 58€  
Domaine Modat – Le Petit Modat'amour  
2011

## Vins Rouges 75cl

### Val de Loire

**Saumur AOC Bio** 55€  
Château Fouquet 2020/21

**Sancerre AOC** 71€  
Clément et Florian Berthier 2020

### Grande Bourgogne

**Juliéna AOP** 57€  
Domaine du Bois de Chat – Original 2019

**Hautes Côtes de Nuits Bio** 66€  
Domaine Patrick Hudelot 2020 / 21

**Marsannay AOC** 81€  
Louis Latour 2019/2020

**Gevrey Chambertin AOC Bio** 130€  
AOC Frédéric Magnien Vieilles Vignes  
2019

**Nuit Saint Georges AOP** 140€  
Philippe Germain 2019

**Santenay AOC** 165€  
Les Champs-Lins Vieilles Vignes V. Girardin  
2018

**Vosne-Romanée AOC** 250€  
Vieilles Vignes Frédéric Magnien 2018

### Vallée du Rhône

**Côtes du Rhône Village AOC Bio** 67€  
Les Cassagnes de la Nerthe 2021

**Crozes Hermitage AOC** 60€  
Guigal 2020/21

**Saint Joseph AOP Bio** 72€  
Vignoble Verzier – L'empreinte 2021

**Châteauneuf du Pape AOC Bio** 105€  
Château La Nerthe rouge 2017

### Sud-Ouest

**Madiran AOC** 61€  
Château Montus 2017

