

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

Planche de Charcuterie 16€
Cold cuts platter

Sélection de fromages 16€
Cheese platter

Tarama (100gr) 8€

Guacamole et Tortilla 6€

Houmous 6€



Cocktails 16€

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 14€

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



La Promenade Apéritive

La Quintinye Royal Rouge 8cl 10€

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 10€

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 2 cl 10€

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 12€

Apérol, kumquat, Saint Germain, Limoncello

Double Jus 30&40 12€

Apéritif de tradition Normande. Assemblage de
Calvados AOC et de jus de pomme

Le Melon de Manguin 12€

Apéritif Provençal à la saveur d'un melon d'été

Gin Tonic 15€

Bombay Saphir



Bières 33cl

La Parisienne Blanche 8€

Heineken 8€

Corona Extra 8€

Gin Expérience 4cl

Isola Di Favignana

12€

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

12€

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

12€

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

12€

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

18€

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

Rhum Expérience 4cl

Botran 15

12€

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

12€

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

16€

Rhum Martiniquais Notes fruitées épicées, grillées et vanillées qui se mélangent parfaitement lors de la dégustation

Eminente Reserva 7 ans

16€

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

16€

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

Guillotine Héritage

20€

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

Le Champagne au verre 12cl

Gremillet AOP 19€
Brut blanc de blanc

Les vins blancs au verre 15cl

Vouvray AOP - 9€
François Xavier Barc-Plénitude-Chenin 2020/21

Saint Veran AOC 10€
Terres secrètes-Climat Saint-Claude 2022

Côtes du Rhône Blanc AOC Bio 11€
Les Cassagnes la Nerthe 2021/22

Jurançon sec AOP 8€
*Clos de la Vierge – Carré de Péés
Lionel Osmin 2021*

Les vins rouges au verre 15cl

Saumur AOC Bio 8€
Château Fouquet 2020/21

Hautes Côtes de Nuits Bio 11€
Domaine Patrick Hudelot 2020/21

Côtes du Rhône Village AOC Bio 11€
Les Cassagnes de la Nerthe 2021/22

Faugères AOC 11€
*Frédéric Albaret Domaine Saint Antonin
2020/21*

Le vin rosé au verre 15cl

Côtes de Provence AOC Bio 10€
Domaine Sainte-Marie

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 50€
Domaine Sainte-Marie

Côtes de Provence AOC 62€
*Whispering Angel Caves d'Esclans
Sacha Lichine*

Côtes de Provence AOC 90€
Château Minuty cuvée 281

Vins Blancs 75cl

Val de Loire

Vouvray AOP 45€
*François Xavier Barc-Plénitude-Chenin
2020/21*

Pouilly Fumé AOC 65€
*Domaine Serge Daguéneau et filles
2021/22*

Sancerre AOC 71€
Pascal Jolivet 2022

Alsace

Vin Orange VDF 58€
Domaine Loberger 2020

Bourgogne

Saint Véran AOC 46€
Terres secrètes-Climat Saint-Claude 2022

Chablis AOC 61€
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 55€
Les Cassagnes la Nerthe 2021/22

Saint-Péray AOC 61€
Domaine cuilleron les Potiers 2021

Sud-Ouest

Jurançon sec AOP 38€
Clos de la Vierge – Carré de Péés
Lionel Osmin 2021

Grand Sud

Côtes de Roussillon AOP Bio 40€
Domaine Modat – Le Petit Modat'amour
2011

Vins Rouges 75cl

Val de Loire

Saumur AOC Bio 40€
Château Fouquet 2020/21

Sancerre AOC 71€
Clément et Florian Berthier 2020

Grande Bourgogne

Juliéas AOP 45€
Domaine du Bois de Chat – Original 2019

Hautes Côtes de Nuits Bio 57€
Domaine Patrick Hudelot 2020 / 21

Hautes Côtes de Beaune AOC 62€
AOC Berger-Rive 2020

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 55€
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

Languedoc Roussillon

Faugères AOC Bio 47€
Frédéric Albaret Domaine Saint Antonin
2020/21

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

Bordeaux

Haut Médoc AOC 45€
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

Gin 4cl

Gin Beefeater 10€

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 10€

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 12€

Un gin Ecossois particulièrement frais et aromatique, avec des arômes de pamplemousse, de camomille et des épices complexes

Gin Hendrick's 16€

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 16€

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 12€

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

Camino 10€

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 Noël

Havana Club 7 ans 14€

Un rhum originaire de Cuba Un bouquet exquis de notes complexes et intenses de cacao, de vanille, de tabac doux et de fruits tropicaux

Whisky 4cl

Jameson 10€

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 10€

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 12€

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 10€

Ce Bourbon emblématique américain offre une robe ambrée, légèrement dorée sur des arômes de maïs grillé

Bulleit Bourbon 12€

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 16€

Single Malt irlandais, aux notes de malt et de réglisse et légèrement fumée

Canadian Club 10€

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 10€

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

Vodka 4cl

Beluga 16€

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 18€

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

Absolut Extrakt 15€

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 10€

2^{ème} meilleur cachaça du Brésil, issue de canne à sucre récoltée manuellement et pressée le jour même pour conserver sa fraîcheur

Caravedo – Pisco 12€

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 Espadín 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



Liqueurs 4cl

Get 31 12€

Liqueur Française à base de sept menthes poivrées

Get 27 12€

Liqueur française à base de de menthe poivrée plus intense et moins sucrée

Bailey's 12€

Liqueur de café à base de whisky irlandais

Frangelico 12€

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 14€

Liqueur Italienne, d'amandes associées à des notes de vanille, cannelle, cacao et café

Adriatico Amaretto Bianco 14€

Liqueur italienne d'amande blanche

Walcher Bio – Limoncello 10€

Liqueur premium Italienne à base de citron

La Mentheuse 10€

Crème de menthe fraîche française

Fair Kumquat 10€

Liqueur Française Triple Sec sur des notes de kumquat, de miel et écorce de citron

Liqueur de café Maison Richard et Fair 10€

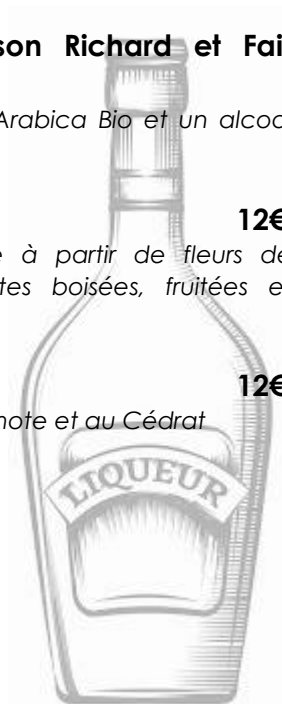
Réalisé avec du café 100 Arabica Bio et un alcool neutre français

Saint Germain 12€

Liqueur française élaborée à partir de fleurs de sureau apportant des notes boisées, fruitées et florales

Italicus 12€

Liqueur italienne à la Bergamote et au Cédrat



Digestifs 4cl

Verseau Bourgoin – Cognac 16€

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 25€

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 40€

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 16€

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 18€

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 16€

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

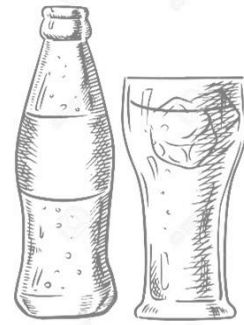
Sab's La Poire 18€

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

Manguin Caraxès Blend 20€

Poire & Rhum

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



Eaux 75cl et Boissons Softs 33cl

Abatilles plates, Abatilles pétillantes	8€
Perrier	6€
Coca Cola, Coca Zéro, Orangina 7up	7€
Ginger Beer	7€
Red Bull	10€
Jus de fruit Frais Orange, Pamplemousse, pomme verte, Ananas	10€
Sélection de Jus Alain Millat Nectar de fraise, de framboise, d'abricot, jus d'ananas	12€

Café et Thés

Expresso, décaféiné	5€
Double Expresso, Café Crème	7€
Cappuccino, Latte Macchiato	8€
Thés et infusions	7€
Chocolat Chaud	8€

