



SPLASH

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2 cl	5 ^{00€}
Campari, Apérol, Suze, Martini Rosso, Bianco, Bitter, Fiero, Riserva 6 cl	7 ^{00€}
Porto Rouge ou Blanc 8 cl	7 ^{00€}
Kir vin blanc 12,5cl	7 ^{00€}
Coupe de Prosecco 10cl	10 ^{00€}
Kir Royal 10cl	12 ^{00€}
cassis, pêche, mûre	

LES COCKTAILS

LE MOJITO	33 cl	1L
CLASSIC/FRAISE/PASSION/FRAMBOISE	15 ^{00€}	35 ^{00€}
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante.		
LE FRISSON DE LA BARBADE	15 ^{00€}	
Rhum Bacardi, sirop d'érable, citron pressé, gingembre.		
LE FRENCH MULE	15 ^{00€}	
Vodka 42 Bellow, citron pressé, Ginger beer, Angostura.		
LE MARTINI FIERO SPRITZ	15 ^{00€}	
Martini fiero, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.		
LE MAI TAI	15 ^{00€}	
Rhum Bacardi Oakheart, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, sucre de canne.		

LES COCKTAILS Sans alcool

LE ST TROP'	33 cl	10 ^{00€}
Jus de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.		
APPLE PILAR	10 ^{00€}	
Menthe, citron, cassonade, jus de pomme.		
LE BORA BORA	10 ^{00€}	
Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.		

LES ALCOOLS

WHISKY	4 cl	
William Lawsons,	10 ^{00€}	
Dewars	12 ^{00€}	
Monkey Shoulder, Chivas 12 ans	14 ^{00€}	
Balvenie, Craigellachie, Aberfeldy	16 ^{00€}	
Lagavulin 16 ans	19 ^{00€}	
IRISH	4 cl	
Tullamore dew	12 ^{00€}	
AMERICAN	4 cl	
Jack Daniel's,	12 ^{00€}	
Maker's Mark	14 ^{00€}	
JAPONAIS	4 cl	
Nikka	17 ^{00€}	
VODKA	4 cl	
42 Bellow	10 ^{00€}	
Grey Goose	15 ^{00€}	
Grey Goose VX	28 ^{00€}	
GIN	4 cl	
Bombay Original	10 ^{00€}	
Hendrix, The botanist, Oxley	15 ^{00€}	
TEQUILA	4 cl	
Camino, José Cuervo	11 ^{00€}	
Patron XO Café	14 ^{00€}	
Patron Silver	17 ^{00€}	
RHUM	4 cl	
Bacardi Oakheart spiced	10 ^{00€}	
Bacardi Anejo Quatro	12 ^{00€}	
Diplomatico	15 ^{00€}	
Santa Teresa	16 ^{00€}	
LIQUEURS		
Manzana, baileys, Get 27 & 31, 6 cl	10 ^{00€}	
Bénédictine, Amaretto, Limoncello, 4 cl	10 ^{00€}	
Grand Marnier 6 cl	12 ^{00€}	
COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 cl	
Calvados Coquerel Vieux	10 ^{00€}	
Poire Williams, Mirabelle	10 ^{00€}	
Armagnac Clés des ducs VSOP	12 ^{00€}	
Vieille prune de souillac	14 ^{00€}	
Hennessy Fine de Cognac	16 ^{00€}	
Baron Otar XO	36 ^{00€}	

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	5 ^{00€}	9 ^{00€}
Affligem	6 ^{00€}	10 ^{00€}
BIÈRES BOUTEILLE		33 cl
Heineken sans alcool		6 ^{00€}
Desperados		8 ^{00€}
Corona	35,5 cl	8 ^{00€}
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero	33 cl	6 ^{00€}
Limonade Phénix	25 cl	6 ^{00€}
Perrier	20 cl	6 ^{00€}
Orangina, Fuzetea	25 cl	6 ^{00€}
Schweppes Agrumes	25 cl	6 ^{00€}
Schweppes Premium, Ginger Beer Premium	25 cl	7 ^{00€}
Jus et nectar Charles Papillon	25 cl	7 ^{00€}
Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire.		
LES EAUX		
Aquachiar Eau microfiltrée		
Plate / Gazeuse	75 cl	5 ^{00€}
Evian	75 cl	9 ^{00€}
Badoit Verte	75 cl	9 ^{00€}

LES BOISSON CHAUDES

Expresso Massaya, décaféiné	3 ^{50€}
Café noisette	3 ^{50€}
Double expresso, café crème	5 ^{00€}
Cappuccino, Chocolat Chaud	5 ^{00€}
Thés et Infusions Mariages Frères	7 ^{00€}
Thé vert Fujiyama, Vanille bourbon, Earl Grey Imperial, Marco polo, Ceylan, French breakfast, Casablanca, Empereur chen-nung, Camomille, verveine.	

LES VINS AU VERRE

BLANCS	12,5 cl	
AOP Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2018	8 ^{00€}	
AOP Tarriguet, Premières Grives 2017	8 ^{00€}	
AOC Mâcon, Domaine Vergisson Laroche 2016	9 ^{00€}	
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux 2018	10 ^{00€}	
ROSÉS		
AOP Côte de provence, Château St Maur, 2019	8 ^{00€}	
ROUGES		
AOP Côtes du Rhône « Amour de Fruit » 2018	8 ^{00€}	
AOP Pignol, Côtes de Py, Mommessin 2016	9 ^{00€}	
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils 2018	9 ^{00€}	
AOC Haut Medoc, Château Lieujean 2014	10 ^{00€}	

LES VINS

BLANCS	75 cl	
BOURGOGNE		
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2018	40 ^{50€}	
AOC Mâcon Vergisson, 2016		
« La Roche »	45 ^{00€}	
AOC Meursault, Domaine Boussey, 2016	95 ^{00€}	
« Clos du pré de Manche »		
AOC Puligny Montrachet Louis Latour, 2017	99 ⁰⁰	
CÔTES DE GASCogne		
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Tarriguet, 2017	36 ^{50€}	
« Premières Grives »		
LOIRE		
AOI Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, 2018		
«B,Jeannot & fil»	48 ^{00€}	
AOC Sancerre, Domaine des Caves du Prieuré, 2016		
« Les Panscellots »	55 ^{00€}	
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave 2018	70 ^{00€}	
AOP Condrieu, 2017 « Pagus Luminis »	79 ^{00€}	
ROSÉS	75 cl	150 cl
Côte de Provence «La Vie en Rose»	43 ^{50€}	300 cl
Château Sainte Marguerite		
«cuvée SYMPHONIE»	49 ^{00€}	97 ^{00€}
AOP Côte de Provence, Château Saint-Maur,		
«Cuvée EXCELLENCE»	55 ^{00€}	95 ^{00€}
Château Sainte Marguerite		
«cuvée FANTASTIQUE»	59 ^{00€}	
ROUGES		75 cl
BEAUJOLAIS		
AOC Morgon, Côte du Py, Mommessin 2017	35 ^{50€}	
AOC Brouilly, Château des Tournes, 2017	40 ^{00€}	
BOURGOGNE		
AOC Pinot Noir, Domaine Denis Père et Fils 2018	40 ^{00€}	
AOC Hautes-Côtes de Beaune, Alexandre Parigot,		
Cuvée « Clos de la Perrière » 2017	62 ^{00€}	
AOC Marsannay, Domaine Chanson 2017	75 ^{00€}	
AOC Gevrey-Chambertin, René Bouvier		
Cuvée « Les Jeunes Rois » 2013	95 ^{00€}	
LOIRE		
AOC Bourgueil, Domaine Olivier 2017		
« Vieilles Vignes »	35 ^{50€}	
AOC Sancerre, Domaine de la Chézatte 2018	45 ^{00€}	
AOC Chinon, « Vieilles Vignes », Alliet 2017	50 ^{00€}	
VALLÉE DU RHÔNE		
AOP Côtes du Rhône, Amour de Fruit, bio 2018	35 ^{50€}	
AOP Vacqueyras, « Le Poète » Fourmone 2016	51 ^{00€}	
AOC Châteauneuf-du-Paône, Mont-Redon 2015	95 ^{00€}	
AOP Côte-Rôtie, Lionel Faury,		
Cuvée « Emporium », 2015	109 ^{00€}	
LANGUEDOC		
AOC Saint Chinian, Domaine de Jouglu 2017	35 ^{50€}	
AOP Mas de Jon 2018	45 ^{00€}	
BORDELAIS		
AOC Bdx Supérieur, Le B Par Maucaillou 2015	40 ^{00€}	
AOC Haut Medoc, Château Lieujean 2014	50 ^{00€}	
AOC Lussac St Emilion, Château Lyonnat 2014	60 ^{00€}	
AOC Pomerol, Esprit de Clocher 2014	65 ^{00€}	
AOC Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange 2014	90 ^{00€}	
AOC Margaux, La Sirène de Giscours 2015	90 ^{00€}	

LES CHAMPAGNES

BLANC	10 cl	75 cl
B.S.A. FrèreJeanFrères Brut	14 ^{00€}	75 ^{00€}
B.S.A. Pommery		
Edition Spéciale Silver		110 ^{00€}
B.S.A. FrèreJeanFrères Edition Numérotée,		
Blanc de Blancs, Premier Cru		145 ^{00€}
B.S.A. Ruinart Blanc de Blancs		165 ^{00€}
B.S.A. Champagne Pommery		
Cuvée « LOUISE » 2004		250 ^{00€}
ROSÉ		
B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	15 ^{00€}	85 ^{00€}
B.S.A. Champagne Pommery Brut Rosé		140 ^{00€}

LA SELECTION PRESTIGE

AOC Saint Emilion Grand Cru, 1er Grand Cru Classé,	75 cl	
Château Cheval Blanc 2012	90 ^{00€}	
AOC Margaux, 1er Grand Cru Classé,		
Château Margaux, 2011	110 ^{00€}	
AOC Pauillac, 1er Grand Cru Classé,		
Château Mouton Rothschild, 2015	140 ^{00€}	