



A PARTAGER

PLANCHE	1pers	2pers
Charcuterie*	10€	17,90€
Fromage	10€	17,90€
Mixte*		17,90€

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	5,50€
Campari, apéro Suze, Martini Rosso, Bianco 6cl	7€
Porto Rouge ou Blanc 8cl	7€
Kir vin blanc 12,5cl	7€
Coupe de Prosecco, DOCG 10cl	10€
Kir Royal 10cl	16€
<i>cassis, pêche, mûre</i>	
Chartreuse 4cl	16€

LES COCKTAILS

LE SAINT GERMAIN SPRITZ 25cl	18€
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau pétillante, tranche de citron jaune	

LE MAÏ THAÏ 20cl	15€
Rhum Bacardi Spiced, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais.	

AMARETTO SOUR 12cl	15€
Amaretto disaronno, citron pressé, blanc d'oeuf, sucre de canne, angoustoura.	

LE FRISSON 12cl	15€
Rhum Bacardi Spiced, gingembre, sirop d'érable, citron pressé.	

HOLIDAY 12cl	15€
Tequila Jose Cuervo, liqueur de litchi, sirop de pêche, Martini extra dry, citron pressé.	

LE PORNSTAR	15€
Vodka 42, Passoa, sirop de vanille, citron vert, purée de passion, shot de champagne	

LES COCKTAILS CLASSIQUES	15€
Spritz, Mojito, ...	

LES COCKTAILS (SANS ALCOOL)

LE ST TROP' 20cl	10€
Nectare de banane, jus d'ananas, purée de fraises, coco.	

LE BORA BORA 20cl	10€
Ananas, fruit de la passion, sirop de grenadine, citron pressé.	

LE BERRY 20cl	10€
Jus de Cranberry, jus de pomme, purée de framboise	

LES VINS AU VERRE

BLANCS	12,5 CL
---------------	----------------

AOP Viognier, Le Versant Viognier, 2023	9€
AOP Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2021	10€
AOC Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, 2023	11€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2022	11€
AOP Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2020	12€

ROSÉS	12,5 CL
--------------	----------------

IGP L'île de Beauté, "Racine", 2023	9€
AOC Côtes de Provence, Domaine de La Croix, Irrésistible, 2022	11€

ROUGES	12,5 CL
---------------	----------------

AOC MÉDOC, Château Haut-Brignays, 2020	9€
AOC Côtes du Rhône 100%, Xavier Vignon, 2021	10€
AOP Morgon, Château de Corcelles, 2022	11€
AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berge Rives, 2022	12€

LES VINS ROUGES

LE BEAUJOLAIS	
AOP Morgon, Château de Corcelles, 2022	48€

LA BOURGOGNE	
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022	45€
AOC Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022	68€
AOC Mercurey 1er Cru, Les Croichots Domaine Philippe le Hardi, 2019	95€

LA VALLÉE DU RHÔNE	
AOP Côtes du Rhone, 100% Xavier Vignon, 2020	50€
AOC Vacqueyras, Domaine des ondines, Bio, 2020	65€
AOP Crozes Hermitage, Chante Passo, 2021	80€
AOC Chateaufort-du-Pape, Xavier Vignon, 2019	125€

LE BORDELAIS	
AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	48€
AOC Lussac Saint Emilion, Château La Claymore, 2020	62€
AOP Haut Medoc, Château Victoria, 2019	75€
AOC Margaux, La Sirène de Giscours, 2017	120€

LES VINS BLANCS

LA BOURGOGNE	75 CL
---------------------	--------------

AOP Bourgogne, Côte Chalonnaise, Millebuis, Chardonnay, 2022	42€
AOC Petit Chablis, Domaine des Malandes, 2022	58€
AOC Hautes de Côtes de Beaune, Domaine Billard P&F, 2022	74€
AOC Puligny Montrachet Joseph Pascal, 2021	115€
AOC Meursault, Domaine Bousse, 2020	130€

LA LOIRE	
AOC Sancerre "L'essentiel", 2022	55€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023	59€

LA VALLÉE DU RHÔNE	
AOC Côtes du Rhone-Blanc, Xavier Vignon, 2022	46€
AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2022	60€
AOC Condrieu Louis Chez, Pagus Luminis, 2021	120€

LE LANGUEDOC	
AOC Viognier, Le Versant Viognier, 2023	39€

LES VINS ROSÉS

	75 CL	150 CL	300 CL
IGP L'île de Beauté, "Racine", 2023	42€		

AOC Côtes de Provence, Domaine de La Croix, Irrésistible, 2023	52€
--	-----

AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2022	62€
--	-----

LES CHAMPAGNES

BLANCS	10 CL	75 CL
---------------	--------------	--------------

B.S.A Gremillet Brut Sélection		85€
B.S.A Moët et Chandon Impérial Brut	16€	135€
Premier Cru, FrèrejeanFrères Blanc de Blanc		145€
B.S.A R Ruinart	21€	149€
B.S.A Ruinart Blanc de Blanc		250€
B.S.A Champagne Pommery, Cuvée "Louise"		250€
B.S.A Dom Pérignon Blanc		450€

ROSÉS		
B.S.A. Champagne Thiénot Brut Rosé	17€	99€
B.S.A. Champagne Pommery Brut Rosé		140€

LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 CL
----------------------	-------------

William Lawsons	10€
Chivas 12 ans	14€
Balvenie, Aberfeldy	16€
Lagavulin	19€

IRISH WHISKY	4 CL
---------------------	-------------

Tullamore Dew	12€
---------------	-----

JAPAN WHISKY	4 CL
---------------------	-------------

Nikka	16€
-------	-----

AMERICAN WHISKY	4 CL
------------------------	-------------

Jack Daniel's,	12€
----------------	-----

VODKA	4 CL
--------------	-------------

42 Bellow	10€
Grey Goose VX	28€

GIN	4 CL
------------	-------------

Bombay Original	10€
Hendrix, The botanist	15€

TEQUILA	4 CL
----------------	-------------

José Cuervo	11€
Patron Silver	17€

RHUM	4 CL
-------------	-------------

Bacardi Spiced	10€
Diplomatico	15€
Don Papa	16€
Santa Teresa	16€

LIQUEURS	
-----------------	--

Manzana, Baileys, Get 27 & 31, 6 cl	10€
Amaretto, Limoncello, 4 cl	10€
Cointreau	12€
Chartreuse	16€

COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 CL
---	-------------

Calvados Coquerel Vieux	10€
Poire Williams, Mirabelle	10€
Armagnac Clés des ducs VSOP	12€
Vielle prune de souillac	14€
Hennessy Fine de Cognac	16€

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
------------------------	--------------	--------------

Heineken	5€	9€
Affligem	6€	10€

BIÈRES BOUTEILLE	33 CL	35,5 CL
-------------------------	--------------	----------------

Heinekein (sans alcool)		6€
Desperados		8€
Corona		8€

Bières Artisanales Bio (<i>Les Travailleurs de la Mer</i>):		
Light Ale 33 cl		9,5€
Blanche 33 cl		9,5€
IPA 33 cl		9,5€

LES SOFTS	
------------------	--

Coca-Cola & Coca Zero 33 cl	6€
Limonade Phénix 25cl	6€
Perrier 33 cl	6€
Orangina, Fuzetea 25 cl	6€
Schweppes Agrumes 25 cl	6€
Schweppes Premium, Ginger Beer Premium 25 cl	7€
Jus et nectar Charles Papillon 25 cl	7€
<i>Pomme, orange, tomate, abricot, pêche, poire</i>	

LES EAUX	
-----------------	--

AQUACHIARA EAU MICROFILTRÉE	
Plate / Gazeuse, 75 cl	6€
Eau Plate, Eau Gazeuse, 75 cl	9€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	3,50€
Double Expresso, Café Crème	5,50€
Cappuccino, Chocolat Chaud	6€
Thés et Infusions Mariage Frères	6€

* Nos boissons chaudes peuvent être servies à base de lait végétal.