

## Nos Apéritifs

<i>Soft en accompagnement</i>	3.50€
Cidre 27.5cl	5€
Suze, Campari, Martini ( <i>Rosso, Bianco, Extra dry, Rosato</i> ) 5cl	6€
Pernod / Ricard / Pastis 4cl	6€
Malibu / Soho / Pisang / Passoa 5cl	7€
Pineau des Charentes / Sherry Tio Pepe 5cl	7€
Martini Riserva Spécial Ambratto <b>OU</b> Rubino 5cl	7€
Porto Graham's blanc 5cl	8€
Kir vin blanc 12cl	9€
Porto Graham's rouge (10 ans) 5cl	9.50€
Picon vin blanc / Picon bière 20cl	11.50€
Kir Royal 12cl ( <i>Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, griotte</i> )	14€
Porto Graham's rouge (30 ans) 5cl	20€

## Nos softs

Fruits Pressés ( <i>Citron, Orange, Pamplemousse</i> ) 20cl	8€
Red bull 25cl	6.50€
Coca cola, Coca zéro, seven up 33cl	5€
Schweppes Indian Tonic, Orangina, 25cl	5€
Schweppes Ginger Ale, pink pepper 20cl	5€
Fever- Tree Sicilian, Elderflower	5€
Jus de Fruits Caraïbos 20cl	4.50€
Orange, pomme, ananas, citron vert, aloé-si, pêche, abricot, poire, goyave, mangue, banane, kiwi, cerise, framboise, fraise, lococo, pamplemousse, tomate, carotte ( <i>bonneterre BIO</i> ), Cranberry	
Perrier, ¼ St pellegrino, ¼ Vittel	4€

## Nos bières bouteilles, pressions, sans alcool

<b>Pression</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Kronenbourg 1664	5€	7€	9€
Grimbergen Triple	6€	8€	10€

**Bière sans Alcool** *Bouteille 33cl*

Kronenbourg 0.0 degrés	5€
------------------------	----

**Bouteille 33cl**

Grimbergen blonde	6€
Bière du Ch'ti / Chimay Bleue / Grimbergen blanche / Leffe blonde / Grimbergen rouge	7€
Duvel / Corona Extra / Kwack / Triple Karmeliet / Ducasse Triple Anosteke (IPA)	8€

**Nos accompagnements salés**

Assortiment de Toasts <i>(15 pièces)</i>	11€
--	-----

Assortiments de Bocaux « Super producteur »

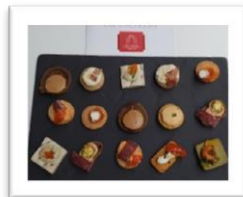
*(Rillettes, crème de légumes, et autres)*

De 10.90€ à 14.50€

Servie de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 :

Ardoise de Toasts mixte (Saumon et Foie gras, 12 pièces)	16€
--	-----

Ardoise de Toasts au Foie gras Ou au Saumon (6 pièces)	8€
--	----



## Nos Whiskies -4cl-

Jameson Caskmates	10.50€
Jameson Black Barrel	12.50€
<b>Whisky Canadien</b> Lot 40 Rye Whisky	13€
<b>Bourbon</b>	
Bulleit	10€
Jack Daniel's / Maker's Mark	11€
<b>Scotch</b>	
Famous Grouse / J&B	9.50€
Johnnie Black Label <i>12 ans</i>	18€
<b>Single Malt</b>	
Aberlour <i>10 ans</i> / Glenlivet Founder's Reserve	11€
Cardhu <i>12 ans</i>	12€
Glenfiddich <i>12 ans</i> / Knockando <i>12 ans</i>	12.50€
Aberlour « <i>Casg Annahm</i> »	15€
Aberlour « <i>A'Bumadh</i> »	21€
❧❧❧	
Laphroaig <i>10 ans</i>	13.50€
Glenmorangie Quinta Ruban <i>14 ans</i>	14€
Glenkinchie <i>12 ans</i>	16€
Ardbeg <i>10 ans</i> / Cragganmore <i>12 ans</i> / Dalwhinnie <i>15 ans</i> / Oban /	
Glenlivet <i>18 ans</i> / Talisker Distillers edition <i>2007</i> /	
Chivas Regal XV <i>15ans</i> / Lagavulin <i>16 ans</i> / Chivas <i>18 ans</i>	17€
Talisker <i>18 ans</i> / Ardbeg corryvreckan	18.50€
Glenmorangie Signet	25€
<b>Whisky Japonais</b>	
The Hakushu Distiller Reserve	16.50€
Super Nikka	18.50€
<b>Whisky Ecosais</b>	
Haig Club Clubman	11€

## Champagnes Blancs, millésimés, prestiges

**Classique** : Coupe de champagne brut de marque *12cl* 14€

**Prestige** : Coupe de champagne blanc *12cl* 18€

*Bouteilles* 37.5cl 75cl 150cl

### Blancs Bruts

Mercier Brut 73€

Cuvée des Moines Brut *Besserat de Bellefon* 75€

Perrier Jouët Brut 80€

Moët & Chandon Impérial Brut 40€ 80€

Veuve Clicquot Ponsardin Brut 85€

Laurent-Perrier La Cuvée 85€

Billecart-Salmon brut réserve 90€

Cuvée des Moines Extra Brut *Besserat de Bellefon* 92€

Laurent-Perrier Ultra Brut 92€

Ruinart Brut / Perrier Jouët blancs de

blanc 95€

Cuvée des Moines Brut *Besserat de Bellefon* 120€

### Blancs Millésimés

Moët & Chandon Grand Vintage *2013* 95€

Laurent-Perrier Brut Millésimé *2008* 95€

Veuve Clicquot Vintage *2008* 120€

### Cuvées prestiges blancs

Cuvée des Moines Blancs de Blanc 90€

*Besserat de Bellefon*

Laurent-Perrier Grand Siècle 120€

Billecart-Salmon Blancs de blanc 120€

Ruinart Blancs de Blanc 125€

Veuve Clicquot La Grande Dame *2006* 190€

Dom Pérignon *2008* / Krug Grande Cuvée 220€

Krug Vintage *2004* 240€

## Champagnes Rosés, millésimés, prestiges

<b>Classique</b> : Coupe de champagne rosé de marque <i>12cl</i>		15€
<b>Prestige</b> : Coupe de champagne rosé <i>12cl</i>		19€
	<i>Bouteilles</i>	
		75cl      150cl
<b>Rosés Bruts</b>		
Mercier Rosé		74€
Moët & Chandon Rosé /		
Cuvée des Moines Rosé <i>Besserat de Bellefon</i>		85€
Perrier Jouët Blason Rosé / Veuve Clicquot Rosé		95€
Billecart-Salmon Rosé		95€
Ruinart Rosé		125€
Moët & Chandon Rosé		165€
<b>Rosés Millésimés</b>		
Moët & Chandon Grand Vintage <i>2009</i>		95€
<b>Cuvées Prestiges Rosés</b>		
Veuve Clicquot Vintage <i>2008 /</i>		
Laurent Perrier Cuvée Rosé		105€
Veuve Clicquot La Grande Dame <i>2004</i>		280€
Perrier Jouët Belle Epoque <i>2002</i>		300€

## Nos accompagnements salés

Assortiment de Toasts ( <i>15 pièces</i> )		11€
Assortiments de Bocaux « Super producteur »		
(Rillettes, crème de légumes, et autres)		De 10.90€ à 14.50€
Servie de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 :		
Ardoise de Toasts mixte (Saumon et Foie gras, 12 pièces)		16€
Ardoise de Toasts au Foie gras Ou au Saumon (6 pièces)		8€



## Nos Cocktails

**A Base de Champagne 12cl** 14.50€

Pimm's Champagne / Bellini (*Jus de pêche, Champagne*)

Champagne Cocktail (*Champagne, Cognac, Sucre, Angostura*)

**Classiques 10cl** 15.00€

**Spritz cocktail:** Prosecco, Apérol, Perrier

**Daiquiri:** Sucre de Canne, Rhum Bacardi, Jus de citron vert

**Gin Fizz:** Sucre de Canne, Gin Bombay Sapphire, Jus de citron, Perrier /

**Martini Royale:** Martini Bianco, Champagne

**God Father:** Amaretto, Whisky/ **God Mother:** Amaretto, Vodka

**Bloody Mary:** Vodka, Jus de tomate et de citron, Epices

**Alexandra:** Liqueur de cacao, Cognac, Crème Fraîche

**B & B:** Cognac, Bénédictine/ **Black Russian:** Kahlua, Vodka

**B 52:** Kahlua, Baileys, Grand Marnier

**Bacardi Cocktail :** Rhum Bacardi, Jus de Citron, Grenadine

**Manhattan:** Martini Rosso, Bourbon, Angostura

**Margarita:** Tequila, Jus de citron, Cointreau/ **Dry Martini:** Martini Dry, Gin

**Martini Negroni Ambrato:** Martini Riserva Spéciale Ambrato, Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter, pamplemousse frais

**Martini Riserva&Tonic:** Martini Riserva Speciale Rubino ou Ambrato, Tonic, Zeste d'orange ou Citron vert

**Ti'Punch:** Sucre de Canne, Citron vert, Rhum blanc

**Tequila Sunrise:** Tequila, Jus d'Orange, Grenadine

**Classiques 15cl** 15.00€

**Américano:** Martini Rosso, Campari, Perrier

**Planters:** Rhum Blanc et Brun, Jus d'Orange et d'Ananas, Grenadine

**Cosmopolitan:** Vodka Grey Goose, Cointreau, Jus de citron vert, Cranberry

**Caïpirinha:** Citron vert pilé, Sucre de Canne, Cachaça Leblon

**Mojito:** Citron vert, Feuilles de Menthe, Angostura, Sucre de canne, Rhum Bacardi, Perrier

**Nos Créations** 20cl

16.00€

**Perra:** Vodka Grey-goose, Gin Monkey 47 Sloe, Curaçao bleu, Sirop de jasmin, Jus de pomme, Champagne blanc

**Caballero:** Apérol, Gin Gordon's, Sirop de spicy, Jus d'ananas, Jus de citron vert

**Rio Grande:** Rhum Bacardi Oakheart, Vodka Smirnoff, Sirop de basilic, Jus de pamplemousse, Jus de goyave

**Santana:** Téquila Sauza, Gin Bombay Sapphire, Sirop de jasmin, Jus de citron vert, Jus d'orange

**Nopal:** Rhum 3 rivières, Soho, Sirop de mandarine, Jus d'aloé-si, Jus de cranberry

**El Dorado:** Amaretto, Malibu, Sirop de caramel, Jus de banane, Jus d'orange

**Escobar:** Whisky Clan Campbell, Liqueur poire & Cognac, Sirop de poire, Jus de framboise, Jus de cranberry, Coca-cola

**Tulà:** Rhum Clément, Manzana, Sirop de gingembre, Jus de pêche, Jus de pomme

**Corrida:** Grand Marnier, Pisang, Sirop de mandarine, Jus de fraise, Red-bull

**Frida:** Liqueur de violette, Cointreau, Sirop de bubble-gum, Jus de cerise, Champagne rosé

**Chupito:** Calvados sélection, Southern Comfort, Liqueur Poire & Cognac

**Conquistador:** A la conquête de votre plaisir

**Sans Alcool** 20cl

13.00€

**Cancùn:** Jus de carotte, Jus de pêche, Jus de goyave, Sirop d'hibiscus, Concombre

**Olmèque:** Jus de lococo, Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de barbe à papa

**Pesos:** Jus de pomme, Jus de poire, Jus d'abricot, Sirop de caramel

**Pancho:** Jus de cerise, Jus de framboise, Sirop de rose, Crème fraîche

**Maya:** Jus de fraise, Jus d'ananas, Jus de kiwi, Sirop de noisette

**Yucatan:** Jus de mangue, Jus d'orange, Jus d'aloé-si, Sirop de gingembre

**Aztèque:** Jus de poire, Jus d'aloé-si, Confiture de groseille, Limonade

**Sombrero :** Jus de cranberry, Jus de cerise, Jus d'ananas, SchweppesTonic

**Nos cocktails sont élaborés à base de jus de fruits Caraïbos**

## Nos Vins au Verre et à la bouteille

Vins Blancs	12 cl	75cl
• Côte de Gascogne <i>Domaine du Tariquet 2020</i>	9€	35€
• Bourgogne		
Chardonnay " <i>Coteaux des moines</i> "		
<i>Bouchard père &amp; fils 2019</i>	9€	45€
Chablis <i>Domaine du Colombier 2020</i>	9€	55€
• Loire		
Saumur <i>Domaine Filliatreau 2020</i>	9€	
• Alsace		
Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives Hugel &amp; Fils 2011</i>	15€	
• Sud-Ouest		
Côtes de Gascogne IGP <i>Domaine de Miselle</i>		
<i>"Soleil d'Automne" 2019</i>		29€
Vins Rouges	12 cl	75cl
• Bordeaux		
Château Chapelle la Rose <i>Lussac Saint-Emilion 2016</i>		39€
Château Fontis " <i>Fontissimo</i> " <i>Médoc 2013</i>	11€	49€
• Beaujolais		
Chiroubles <i>Domaine de Thulon 2017</i>	9€	
• Côtes du Rhône		
Crozes Hermitage <i>A.O.P Domaine Pradelle 2019</i>	10€	
• Loire		
Menetou Salon <i>Domaine Jean-Claude Leclerc 2018</i>	10€	
• Bourgogne		
Savigny les Beaunes <i>Domaine Bouchard Père &amp; Fils 2019</i>	12€	
Vins Rosés	12 cl	75cl
• Provence Rosé de "S" <i>Olivier Sumeire 2020</i>	9€	35€
• Côtes de Provence <i>Cru Classé Rimauresq 2020</i>	10€	45€
• Loire Chinon <i>Domaine Raffault 2018</i>	9€	



Nos Alcools -4cl-

<b>Vodkas</b> Smirnoff Red	9€
Belvedere / Grey goose	12€
<b>Tequila</b> Sauza Silver	10€
<b>Gins</b>	
Gordon's	9€
Bombay Sapphire	11€
Monkey 47 Sloe	12€
Tanqueray Ten	13€
Monkey 47 Dry	14€
<b>Rhums</b>	
Bacardi Superior, Clément <i>VSOP</i> Ambré, Captain Morgan <i>Black Spiced</i>	10€
Pacto Navio	13€
Zacapa 23 ans	18€
Santa Teresa	22€
Vieux Rhum "Soleil de minuit"	22€
Zacapa <i>XO</i>	30€
Zacapa Royal	40€
<b>Genièvre</b> Houlle Carte Noire	11€
<b>Eaux de Vie</b> Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune	10€
Fleur de Bière	11€
<b>Armagnac</b> "La Blanche Armagnac"	10€
<b>Bas-Armagnacs</b>	
Château de Laubade <i>VSOP</i>	11€
Château de Laubade <i>25 ans</i>	18€
<b>Marc d'Alsace de Gewurztraminer/ Marc de Bourgogne Hospices de Beaune</b>	11€
<b>Cognacs</b>	
Hennessy <i>VS</i>	11€
Rémy Martin Fine Champagne Cognac <i>VSOP</i>	13€
Augier l'Océanique / Martell <i>VSOP</i>	14€
Hennessy <i>XO</i>	23€
Hennessy Paradis extra	60€
<b>Calvados</b>	
Morin Pays d'Auge <i>extra</i> 10€ / Morin <i>Hors d'Age 15 ans</i>	15€
Morin Napoléon <i>25 ans</i>	24€

### Nos Liqueurs -4cl-

Cointreau, Grand Marnier, Baileys	9€
Amaretto Di Saronno	9€
Chartreuse Jaune, Marie Brizard	9€
Get 27, Get 31	9€
Drambuie	9€
Southern Comfort, Limoncello	9€
Mandarine Impériale, Manzana verte, Bénédictine	9€
Chambord Liqueur de framboise	10€

### Nos boissons Chaudes

Café expresso, café décaféiné	3€
Double expresso, double décaféiné	5€
Thé *	
<i>Darjeeling, Earl Grey, English breakfast, vert jasmin, vert Nature Sencha, Menthe, Bombay chaï, blanc gingembre</i>	5€
Infusion*	
<i>Camomille, Infusion Fruits rouges, Verveine, Menthe</i>	5€
Chocolat Chaud	5€
Chocolat Viennois, Café Viennois, Cappuccino	6€
Irish coffee, Russian coffee,	
French coffee, Marnissimo, Normandy coffee	12€
Café gourmand	8.50€
Thé Gourmand	9.50€
En accompagnement de vos boissons chaudes ou froides	
Notre assortiment de mignardises sucrées	12€



Un grain de plaisir !  
« Caviar » 15gr et son pain Suédois  
**41.00€**

Pour accompagner votre apéritif, nos assortiments de Bocaux "Super producteur"

- Crème fine Bio d'olives noires (bocal de 90gr)  
**11.50€**
- Rillettes de Poulet Français (bocal de 85gr)  
**11.50€**
- Rillettes de Tourteaux (bocal de 85gr)  
**12.80€**
- Rillettes de Canard de Barbarie (bocal de 85gr)  
**11.50€**
- Rillettes de St Jacques (bocal de 90gr)  
**14.50€**

Accompagnez votre pot d'un assortiment de feuilles de pain Kamut Bio et Graines de sésame OU de Fines rondelles de pain grillé à l'huile d'olive



Photo Non Contractuelle