



## WHITE WINES

Glass 15 cl / Bt 75 cl

<b>CHABLIS 1<sup>er</sup> Cru</b> - <i>Domaine L&amp;C Poitout (AOC)</i> 2016 - Cuvée Stellaris – Vines : 100% Chardonnay	58€
<b>SANCERRE</b> - <i>Domaine P.de Benoist &amp; Fils (AB)</i> 2017 – Vines : 100% sauvignon	10€ / 46€
<b>ALSACE RIESLING</b> - <i>Domaine Spielmann (AB)</i> 2016 - Vines : riesling, sylvaner, pinot blanc, gewurztraminer, pinot noir, pinot gris, muscat ottonel	7€ / 34€
<b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE</b> - <i>Domaine Billard &amp; Fils</i> 2017 - Cuvée La Justice Vines : 100% chardonnay	9€ / 42€
<b>PETIT CHABLIS</b> - <i>Domaine L&amp;C Poitout (AOC)</i> 2018 - Cuvée Sycomore – Vines : 100% Chardonnay	7€ / 34€
<b>CHARDONNAY DE RETZ</b> - <i>Domaine Eric Chevallier (AB)</i> Cuvée Les 3 Bois – Vines : 100% Chardonnay	6€ / 30€
<b>VOUVRAY</b> - <i>Domaine C&amp;P Breton, (AB)</i> 2017 – Vines : 100% chenin	8€ / 39€

**\*\* Ask our wine of the month!**

## BEERS

**Draft:**

<b>CARLSBERG</b> Blond 5° (25 cl / 50 cl)	6€ / 9€
---	---------

**Bottle:**

<b>GRIMBERGEN</b> White 6° (33cl)	8€
<b>CHOUFFE</b> Blond 8° (33 cl)	8€
<b>DUVEL</b> Triple Hop Citra Blond 8° (33 cl)	9€
<b>VEDETT IPA</b> Blond (5,5°) 33cl	8€
<b>ROCHEFORT 8</b> Brown 9,2° (33 cl)	9€

## HOT DRINKS, JUICES, SODAS & WATER

<b>EPRESSON COFFEE OR DECAF</b>	4€
<b>TEA &amp; HERBAL TEA</b> Palais des Thés	5€
<b>FRUIT JUICES « Ju »</b> (25 cl) Handcrafted & Organic Orange, Apple Pear, Red berries	6€
<b>GINGER BEER</b> Schweppes Premium Mixer (20 cl)	6€
<b>GINGER ALE</b> Schweppes Premium Mixer (20 cl)	6€
<b>SCHWEPES Tonic</b> (25 cl)	6€
<b>COCA COLA or COCA ZERO</b> (25 cl)	6€
<b>SPRITE</b> (25 cl)	6€
<b>PERRIER</b> (25 cl)	5,5€
<b>CASTALIE WATER</b> , still or sparkling (75 cl)	3€/4,5€

\*(AB) : Biodynamic or organic wine  
(AOC): Protected Designation of Origin  
(PGI): Protected geographical indication

**Alcohol abuse is dangerous for your health, drink with moderation**

## RED WINES

Glass 15 cl / Bt 75 cl

<b>SAVIGNY-LÈS-BEAUNE</b> 2017- Les Peuillets 1 <sup>er</sup> Cru - Vines : 100% Pinot noir	68€
<b>BORDEAUX</b> - <i>Château Massereau (AB)</i> 2015 – Cuvée Tradition Vines: 30 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et 5 % Petit Verdot	8€ / 38€
<b>CHINON</b> - <i>Domaine Lambert (AB)</i> 2015 - Vines : 100% cabernet franc	9€ / 42€
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> - <i>Château Simian (AB)</i> 2017 - Cuvée Combe des Avaux Vines : grenache noir 70%, syrah 20%, mourvèdre 5%, cinsault 5%	7€ / 33€
<b>CROZES-HERMITAGE</b> - <i>David Reynaud (AB)</i> 2016 - Vines: 100% syrah	9€ / 45€
<b>CHIROUBLES</b> - <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i> 2017 - Vines : 100% gamay	8€ / 40€
<b>GAILLAC</b> - <i>Domaine de la Brousse (AB)</i> 2016 - Cuvée L'Origine Vines : syrah, braucol	6€ / 30€

## CHAMPAGNE

Glass 12 cl / Bt 75 cl

<b>DEHOURS</b> « Grande Réserve Brut »	12€ / 70€
<b>MUMM</b> « Cordon Rouge Brut »	13€ / 75€
<b>FLEURY</b> « Blanc de Noirs Brut » (AB)	75€
<b>BOLLINGER</b> Rosé	115€

## GOURMET PLATTERS

<b>Charcuterie board</b> <i>Matanza Ham &amp; Felino Saucisson PGI</i> <i>Maison Seguin Gastronomie</i>	13€
<b>Selection of cheeses</b> <i>Cheeses &amp; butter</i> <i>La Fromagère - Jean-Yves Bordier</i>	13€
<b>Charcuterie &amp; Cheese board</b> <i>Matanza, Ham, Saucisson Felino IGP &amp; truffled gouda</i> <i>Maison Seguin Gastronomie</i>	13€
<b>Duck foie gras &amp; chutney</b> <i>Duck foie gras PGI from Périgord</i> <i>Maison Masse</i>	16€
<b>Scottish smoked salmon</b> <i>Organic salmon &amp; fumaison artisanale</i> <i>Origine Ecosse</i>	17€

All taxes included, prices in euros, service included



## CLASSIC COCKTAILS

(12 to 20 cl)	13€
<b>Old Fashioned, Dry Martini, Negroni, Margarita, Ti Punch, Cosmopolitan, Mai Thai, Bourbon sour, Manhattan, Singapore Sling, Mojito, Caïpirinha, Bloody Mary...</b>	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>SPRITZ « A LA FRANÇAISE »</b> (20 cl) St Germain liqueur, Champagne Mumm, Perrier, orange slice	13€
<b>MOSCOW MULE or TENNESSEE MULE</b> (20 cl) Vodka Wyborowa or Jack Daniel's Rye, lemon juice, ginger beer, angostura bitters	
<b>TI GINGER</b> (15 cl) Rhum Havana Anejo Especial, orange, lime, fresh ginger, angostura bitters, Schweppes Premium Mixer ginger beer, angostura bitter	
<b>BRANDY TRIP</b> (15 cl) Cognac Martell VSOP, Cointreau, lime juice, egg white, sugar, cacao syrup	
<b>HOT CHILI TEQUILA</b> (15 cl) Tequila Olmeca Alto, Disaronio, lime juice, black pepper, bitter piment	
<b>CALVAKING</b> (20 cl) Calvados Clos de la Patrie, apple juice, Champagne Mumm	
<b>GIN BASIL SMASH</b> (15 cl) Gin Plymouth, liqueur St Germain, lime juice, sugar, Perrier, basil	
<b>SWEET BUBBLE</b> (18 cl) Champagne Mumm, strawberry juice, Chambord Liqueur, basil	
<b>FRESH CONNECTION</b> (20 cl) Rhum Havana Club 3 years, Chartreuse jaune, Bitter Suze, ginger ale, fresh cucumber	

## COCKTAILS SIGNATURE (SANS ALCOOL)

<b>PINK PANTHER</b> (20 cl) Grapefruit juice, lime, elderberry, sugar, Schweppes Tonic	9€
<b>TIKI</b> (20 cl) Fresh mint, lime slices, maracuja juice, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	
<b>MOSCO FIZZ</b> (20 cl) Lime juice, vanilla syrup, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, orange slice	

**Alcohol abuse is dangerous for your health, drink with moderation**

## WHISKIES & BOURBONS

<b>BALLANTINE'S</b> Finest	(4cl) 8€
<b>ABERLOUR</b> Un-chillfiltered 12 years	12€
<b>ABERLOUR</b> A'bunadh	16€
<b>ABERLOUR</b> 18 years	18€
<b>PORT CHARLOTTE</b> Islay Barley	14€
<b>BRUICHLADDICH</b> The Classic Laddie	14€
<b>SCAPA</b> Glansa	14€
<b>LAPHROAIG</b> 10 years	14€
<b>BENRIACH</b> « Curiositas » 10 years	14€
<b>OBAN</b> 14 years	14€
<b>NIKKA</b> From the Barrel	14€
<b>LAGAVULIN</b> 16 years	18€
<b>JACK DANIEL'S</b> n°7	10€
<b>JACK DANIEL'S</b> Single Barrel Select	14€
<b>BULLEIT BOURBON</b> or <b>BULLEIT RYE</b>	12€
<b>WOODFORD RESERVE</b> Distiller's Select	14€

## TEQUILAS & VODKAS (+Soft 2 euros)

<b>TEQUILA OLMECA</b> Altos 100% agave (4cl)	(4cl) 10€
<b>TEQUILA OLMECA</b> Altos Reposado (4cl)	12€
<b>VODKA WYBOROWA</b> (4cl)	8€
<b>VODKA EXQUISITE</b> (4cl)	12€

## GINS

<b>GIN SEAGRAM'S</b> + Schweppes Tonic	(20cl) 10€
<b>GIN PLYMOUTH</b> + Schweppes Tonic	12€
<b>GIN CITADELLE</b> + Schweppes Premium Mixer Tonic	14€
<b>GIN THE BOTANIST</b> + Schweppes Premium Mixer Tonic	14€

## RHUMS (+Soft 2 euros)

<b>RHUM HAVANA CLUB</b> 3 years	(4cl) 10€
<b>RHUM HAVANA CLUB</b> Anejo Especial	10€
<b>RHUM HAVANA CLUB</b> 7 years	12€
<b>RHUM PACTO NAVIO</b>	13€
<b>RHUM VIEUX CLEMENT</b> « V.S.O.P. »	13€

## APERITIFS

<b>PASTIS 51</b> (4 cl)	8€
<b>PORTO SANDEMAN</b> blanc ou rouge (8 cl)	8€
<b>CUSENIER</b> (peppermint) Liqueur (4cl)	8€
<b>BAILEYS</b> Irish Cream (4cl)	10€
<b>CAMPARI</b>	8€
<b>MARTINI</b> Red or white	8€

## DIGESTIVES

<b>LIMONCELLO</b>	(4cl) 10€
<b>CALVADOS</b> « Clos de la Patrie » Hors d'âge	12€
<b>LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC</b>	12€
<b>ARMAGNAC</b> « Marquis de Montesquiou VS »	10€
<b>ARMAGNAC</b> « Marquis de Montesquiou XO »	14€
<b>COGNAC Martell</b> « V.S.O.P. »	12€
<b>COGNAC Martell</b> «Cordon Bleu»	18€
<b>COGNAC Remy Martin</b> « 1738 »	14€
<b>COGNAC Delamain</b> « XO »	17€

