

Apéritifs

Cocktail Maison 12cl	12 €
Coupe Champagne 10cl	12 €
Coupe Champagne Rosé 10cl	18 €
Kir Royal (Cassis / Mûre / Pêche) 10cl	12 €
Kir Vin Blanc (Cassis/ Mûre/ Pêche) 12cl	6 €
Martini Blanc / Rouge & Campari 6cl	6 €
Suze 6cl	6 €
Ricard 2cl	6 €
Porto Quinta do Noval Rouge 8cl	6 €
Porto Douro & Maderia Blanc 8cl	6 €
Gin Bombay Sapphire 4cl	8 €
Gin Tonic 4cl	8 €

Les Bières Régionales « Gatinorge » 33cl

La Gâtine Ambrée ou Blanche	6 €
-----------------------------	-----

Les Bières Classiques 33cl

Heineken Blonde	6 €
Edelweiss Blanche	6 €
Duvel Blonde	8 €

Cocktails :

Américano Maison (Long Drink)	10 €
Soutenu et amer, Martini, Campari, Eau gazeuse	
Caipirinha (Short Drink)	10 €
Fraicheur et agrumes, Cachaça, Citron vert	
La Piña Colada (Long Drink)	10 €
Velouté et exotique, Ananas, Coco, Malibu	
Blue Lagoon (Short Drink)	10 €
Tonic et Frais, Vodka, Citron, Curaçao bleu	
Bloody Mary (Long Drink)	10 €
Fraicheur et Epices, Tomate, Vodka, Citron	

Les Softs

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5 €
Orangina / Sprite	5 €
Schweppes Classic ou Agrumes	5 €
Perrier 33 cl	5 €

Jus & Nectars de Alain Milliat 33cl

Nectar de Framboise Mecker	7 €
Nectar de Poire d'automne	7 €
Nectar Mangué de Colombie	7 €
Jus de Tomate	7 €

Les Eaux

	1 litre	0.5 litre
Badoit	6,00 €	4,00 €
Evian	6,00 €	4,00 €
San Pellegrino	6,00 €	4,00 €

Service et T.V.A compris

Les Whisky

Ecosse :

Doses 4 cl

Spice Tree – Blended Malt	12 €
<i>Orge malté, vanille, Cannelle, épices</i>	
The Arran Malt 10 ans – Single Malt	10 €
<i>Vanille, Fruits exotiques, épicé, Noix</i>	
Peat's Beast – Moyennement Tourbé – Single Malt	12 €
<i>Tourbé (Viande Fumé), Huileux, Salin</i>	
Jura Elixir 12 ans – Single Malt	12 €
<i>Malté, Salin, Agrumes, Caramel, Réglisse</i>	
Kilchoman – Très Tourbé – Single Malt	15 €
<i>Tourbé et fruité, Toffee, vanille et agrumes</i>	
Oban Single Malt - 14 ans	12 €
<i>Agrumes & fruits frais, ample et iodé</i>	
Highland Park – Dark Origins	18 €
<i>Tourbe sèche puis douce, cerise, cacao</i>	
Auchentoshan – American Oak	10 €
<i>Epices douces, pêche blanche, pamplemousse sucré</i>	
Caol Ila – Single Malt – 12 ans	10 €
<i>Iodé & tourbé, huile d'olive, agrumes</i>	

Angleterre :

Penderyn Légend – Single Malt – Pays de Galles	12 €
<i>Crémeux, doux, fruits mûrs, cannelle</i>	

USA :

Blanton's Original – Single Barrel - Kentucky	10 €
<i>Citron, vanille épices, chêne, orange</i>	

Japon :

Nikka From the Barrel	15 €
<i>Puissant, ferme et épicé, notes marines, prune & pêche</i>	
Nikka Coffey Malt – Pure Malt	15 €
<i>Frais, citron, poire pralin, vanille</i>	

Inde :

Amrut India – Single Malt	10 €
<i>Miel, Agrumes Confites, réglisse, Curry</i>	

Service et T.V.A compris

Sélection des Verres de Vin

Blanc : 12cl

- *Chardonnay de Mercurey « Le Renard » 2015* 6 €
- *Chablis 1^{er} Cru N&G Fèvre 2016* 10 €
- *Sancerre « Caillottes » 2016 Pascal Jolivet* 8 €

Rouge :

- *Madiran Famille Laplace - Sud-Ouest* 6 €
- *Reuilly Pinot Noir Pascal Desroches 2016* 6 €
- *Château Beaurivage de By Médoc 2015* 8 €
- *Pernand Vergelesses « Les Belles Filles » 2015 Domaine Rapet* 10 €

Carte des Vins

Champagne

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
<i>Demie Duval Leroy rosé</i>	<i>Rosé Brut</i>	45 €
<i>Roederer Brut Premier</i>	<i>Blanc Brut</i>	65 €
<i>Billecart Salmon Reserve</i>	<i>Blanc Brut</i>	65 €
<i>Billecart Salmon</i>	<i>Brut Rosé</i>	75 €
<i>Billecart Salmon Grand Cru</i>	<i>Blanc de Blancs</i>	115 €
<i>Billecart Salmon</i>	<i>Cuvée Nicolas François Billecart 2002</i>	250 €

Vins Rosés

	<u>75cl</u>	<u>50cl</u>
<i>Coteaux du Giennois « Les Beaux Jours » Emile Balland</i>	2016	20 €
<i>Côtes de Provence « Haedus »</i>	Ferry Lacombe	2016
<i>Reuilly « Pinot Gris »</i>	Pascal Desroches	2016

Vins Sucrés

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
<i>Vouvray Demi-Sec « La Folie »</i>	Sébastien Brunet	2015

Service et T.V.A compris

Loire Blanc

		<u>75cl</u>		<u>37.5cl</u>	
Sancerre « Les Caillottes »	Pascal Jolivet	2016	36 €	2016	20 €
Pouilly Fumé « Les Terres Blanches »	Pascal Jolivet	2016	36 €	2016	20 €
Sancerre « Le Grand Chermarin »	Pascal Jolivet	2014	39 €		
Sancerre « Le Roc »	Pascal Jolivet	2014	39 €		
Sancerre « Edmont »	Alphonse Mellot	2014	55 €		
Sancerre « Génération Dix-Neuf »	Alphonse Mellot	2014	55 €		

Loire Rouge

		<u>75cl</u>		<u>37.5cl</u>	
Orléans « Excellence »	Clos Saint Fiacre	2016	25 €		
Reuilly « Cuvée Amaury »	Pascal Desroches	2016	25 €		
Sancerre « La Bondenotte »	Pascal Jolivet	2016	36 €		
Chinon « Les Chiens Chiens »	Domaine Lanoblaie	2015	28 €		
Bourgueil « Martinière »	Lamé delisle Boucard	2014	36 €		
Sancerre « En Grand Champs »	Alphonse Mellot	2014	55 €		
Sancerre « Génération Dix-Neuf »	Alphonse Mellot	2014	55 €		
Anjou-Village Brissac « La Croix de Mission »	J.Y.A Lebreton	2014	30 €		

Service et T.V.A compris

Bourgogne Blanc

		<u>75cl</u>		<u>37.5cl</u>
Chardonnay de Mercurey « Le Renard »	A&A Devillard	2015	32 €	
Mercurey « Clos Rochette »	Domaine de la Framboisière	2015	36 €	
Meursault Charmes 1 ^{er} Cru	Jean-Marie Bouzereau	2015	80 €	
Pernand-Vergelesses « Les Combottes »	Domaine Rapet	2015	50 €	
Chablis 1 ^{er} Cru « Fourchaume »	Nathalie & Gilles Fèvre	2016	45 €	2016 24 €
Montagny	Domaine de la Framboisière	2014	32 €	
Chassagne Montrachet « 1 ^{er} Cru Morgeot »	Lamy Pillot	2014	60 €	

Bourgogne Rouge

		<u>75cl</u>		<u>37.5cl</u>
Coteaux Bourguignons « Le Renard »	A&A Devillard	2015	25 €	
Pernand-Vergelesses « Les belles Filles »	Domaine Rapet	2015	50 €	2015 27 €
Givry 1 ^{er} Cru « Servoisine »	Famille Devillard	2014	55 €	
Chassagne Montrachet « 1 ^{er} Cru Boudriotte »	Lamy Pillot	2014	55 €	
Vosne-Romanée « Domaine des Perdrix »	B&C Devillard	2014	90 €	
Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru « Petite Chapelle »	Grillot	2013	85 €	
Echezeaux Grand Cru	Domaine des Perdrix	2014	220 €	

Service et T.V.A compris

Languedoc & Roussillon & Provence Rouge

75cl

37.5cl

<i>Le « Pad »</i>	<i>Mas Delmas</i>	2010	55 €		
<i>Le « M »</i>	<i>Mas Delmas</i>	2012	36 €		

Sud-Ouest

75cl

37.5cl

<i>Madiran Rouge « Aydie l'Origine »</i>	<i>Famille Laplace</i>	2015	28 €		
<i>Pacherinc du Vic Bilh Blanc « l'Odé d'Aydie »</i>	<i>Famille Laplace</i>	2015	40 €		

Vallée du Rhône

75cl

37.5cl

<i>Saint Joseph « Syrah »</i>	<i>Christophe Pichon</i>	2016	60 €		
-------------------------------	--------------------------	------	------	--	--

Bordeaux Rouge

75cl

37.5cl

<i>Château Goumin</i>	<i>Domaine André Lurton</i>	2015	18 €		
<i>Château Corconnac « Cru Bourgeois »</i>	<i>Haut Médoc</i>	2012	36 €		
<i>Château Barbe Blanche</i>	<i>Lussac Saint Émillion</i>	2012	36 €	2012	18 €
<i>Château de Rochemorin</i>	<i>Pessac-Léognan</i>	2012	40 €	2012	22 €
<i>Château la Tour de By</i>	<i>Médoc</i>	2011	42 €		
<i>Château Beau Rivage de By</i>	<i>Médoc</i>	2015	20 €		

Service et T.V.A compris

Les Digestifs

Cognac :

Doses 4 cl

Fins bois - Leyrat - 8 ans - Claix Charente
Ample, fruits confits, pruneau, amande

12 €

Rhum :

The Kraken
Caramel, vanille, cacao, café

12 €

Ableforth's Rumbullion !
Vanille, cannelle, clou de girofle, miel

12 €

Eaux de Vie :

Poire William - Golles - Autriche **18 €**

Abricot - Golles - Autriche **18 €**

Mirabelle - Louis Roque - Souillac (Lot) **18 €**

Autres Boissons :

Calvados du Pays d'Auge - 5 ans - Lecomte **12 €**

Vieille eau de vie de Prune - Laubade - Sorbet **15 €**

Marc de Bourgogne - 1985 - Domaine des Hautes Cornières **15 €**

Baileys' **8 €**

Get 27 & 31 **8 €**

Grand Marnier **8 €**

Cointreau **8 €**

Service et T.V.A compris

Cafés, Thés & Infusions

Cafés Nespresso 4,00 €

Ristretto

Pur Arabica d'Amérique Centrale et du Sud, très torréfié, avec une note cacaoté qui se développe sur un corps dense

Espresso Forte

Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, très torréfié où les notes très grillées et fruitées s'équilibrent harmonieusement

Lungo Leggero

Alliance d'Arabicas d'Afrique de l'Est, d'Amérique Centrale et du Sud avec des notes fleuries rappelant le Jasmin

Espresso Decaffeinato

Combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud et de Robusta avec des notes de cacao et de céréales sur un corps dense

Sélection « Palais des Thés »

Thés 6,00 €

Thé Noir :

- **Saint James** (*Délicieux thé noir, du Sri Lanka*)
- **Blue of London** (*Superbe thé noir à la bergamote*)
- **Darjeeling** (*Sombre et fruité avec beaucoup de caractère*)
- **Thé des Amants** (*Thé noir à la pomme et aux épices*)

Thé Vert :

Service et T.V.A compris

- **Thé vert à la menthe**
- **Thé des Alizés** (*Thé vert fruité à la pêche*)
- **Thé du Hammam** (*Thé vert Gourmand aux fruits rouges*)

Infusions 6,00 €