

PLANCHES APÉRITIVES

Charcuterie / Fromage / Mixte

22 €

De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Apéritifs

Martini (Blanc, Rouge) / Campari / Suze (6cl)	7
Porto Rouge / Blanc (8cl)	7
Pineau des Charentes (8cl)	7
Muscat de Rivesaltes (8cl)	7
Ricard (3cl)	6
Kir Vin Blanc - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise (12cl)	7
Kir Pétillant - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise (12cl)	8
Kir Royal - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise (12cl)	14
Coupe de Champagne brut (12 cl)	12

Bières

Bière artisanale Gustave (locale)	25cl / 50cl
Blonde ou du moment	5 / 9
Panaché / Monaco	5 / 9
Picon bière	6 / 10
Bière bouteille	33cl
Chouffe / Corona / Duvel	8
1664 sans alcool	5

LIQUEURS / DIGESTIFS

Amaretto / Baileys / Cointreau / Get 27 / Menthe Pastille	9
Armagnac VS Gelas (USA)	15
Calvados Coquerel 15 ans	12
Hine VSOP	14
Limoncello / Sambuca	8
Poire William Rozelieures	10
Vieille Prune Gelas	10
Mirabelle Rozelieures	10

Mocktails --- 10

Virgin Mojito

Menthe, Citron Vert, Sucre

Virgin Mule

Miel d'acacia, Citron Vert, Gingembre, Fleur d'Oranger

Geysa Says No

Pamplemousse Rose, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau, Framboise

Calico Jack

Baie de Passion, Grenade, Ananas, Orange, Citron Vert, Amande

Cocktails --- 13

Moscow Mule

Vodka, Citron Vert, Gingembre, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau Pétillante

Caïpirinha

Cachaça, Citron Vert, Sucre

Americano

Vermouth, Bitter, Rondelle d'Orange, de Citron et Eau Pétillante

Mojito

Rhum, Menthe, Citron Vert, Sucre

Marylin Kiss

Vodka, Framboise, Fleur de Sakura, Pamplemousse Rose, Fleur de Sureau

Spritz

Apérol / Campari / St Germain, Prosecco, Eau Pétillante

Doctor Pineapple

Rhum, Ananas, Orange, Grenade, Baie de Passion

London Mule

Gin, Citron Vert, Gingembre, Miel d'Acacia, Fleur d'Oranger, Eau Pétillante

Bohemian Raspberry

Rhum, Framboise, Fleur de Sakura, Pamplemousse Rose, Fleur de Sureau

Vod'kalypso

Vodka, Ananas, Orange, Grenade, Baie de Passion

Cocktail du moment

Jus de Fruits ---

Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Cranberry, Abricot 5

Sodas ---

Coca Original / Zero (33 cl) 5

Limonade / Ice Tea / Tonic (25 cl) 5

Sirop 3

Supplément sirop 1

Eaux ---

Perrier (33cl) 5

Évian / San Pellegrino (50cl) 4,5

Évian / San Pellegrino (1 L) 6

Boissons chaudes ---

Expresso / Décaféiné 3

Noisette 3,5

Café Viennois / Latte Macchiato 6

Capuccino / Café crème / Chocolat chaud / Thé / Infusion 5

Double expresso 5

WHISKY

4 cl

ECOSSE

Laphroaig	10 ans Islay	12
Chivas	12 ans Speyside	10
Cragganmore Single Malt	12 ans Speyside	12
Knockando Single Malt	12 ans Speyside	14
Lagavulin Single Malt	16 ans Islay	18
Oban Single Malt	14 ans West Highland	16
Tomatin Single Malt	12 ans Highland	14
Talisker Single Malt	10 ans Skye	12

ETATS-UNIS

Jack Daniel's Single Barrel	12
Maker's Mark Bourbon	10

FRANCE

Rozelieures Single Malt Subtil	12
Rozelieures Single Malt Fumé	14

IRLANDE

Teeling Small Batch	10
Jameson	10

JAPON

Tokinoka Single Barrel	12
Nikka from the Barrel	14

ALCOOLS

4 cl

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva (VEN)	10
Chamarel VSOP (MUS)	14
Ophimus 15 ans (DOM)	14

GIN

Jagg - Production locale (FR)	10
Bombay Sapphire (UK)	10
Citadelle (FR)	10
Hendrick's (SCT)	12

VODKA

Absolut (SUE)	10
Grey Goose (FR)	12

TEQUILA

Patron (MEX)	12
--------------	----

Vins au verre

12cl 15cl

ROUGES

Mont Verrier, Morgon 2022 (Beaujolais)	8	10
Gamay « Les canons » 2023 (Loire)	7	9
Beaumes de Venise "Vieux clocher" 2022 (Rhône)	8	10
Saint Emilion Grand cru "Pierre 1er" 2023 (Bordeaux)	9	11

BLANCS

Sancerre « Les Belles Vignes » 2023 (Loire)	9	11
Sauvignon « Les canons » 2024 (Loire)	7	9
Chablis « Paul Manevey » 2022 (Loire)	8	10
Loupiac « Grand Peyruchet » 2022 (Bordeaux)	8	10

ROSÉ

Bravade « Torpez » 2024 (Provence)	8	10
------------------------------------	---	----

LES VINS BLANCS

75 cl

LOIRE

Sauvignon « Les Canons » 2024	32
Quincy « Les Sablons » 2023	35
Menetou Salon « Côtes de Morogues » 2022	36
Pouilly Fumé AOC « Les deux cailloux » 2024	43
Sancerre AOC « Les Belles Vignes » 2023	45

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté « Baptiste Bienvenu » 2021	29
Chablis « Paul Manevey » 2022	39
Marsannay « Domaine Jean Fournier » 2023	49
Santenay « Armand Heitz » 2022	69
Meursault « Armand Heitz » 2022	91

LANGUEDOC

Clos Roca « Lucie » 2024	33
Pic Saint Loup « Clos Des Reboussiers » 2022	45

RHÔNE

Le Bouquet des Garrigues « Clos Du Caillou » 2024	33
Crozes Hermitage « Elixir » Christelle Betton 2024	42
Condrieu « Les Caillelets » 2023	75

BORDEAUX

Château Grand Peyruchet « Loupiac » 2022	36
Château Le Grand Verdus « Grande Réserve » 2022	39

LES VINS ROSÉS --- 75 cl

Domaine « Casanova » Corse Ile de Beauté IGP 2024	27
Bravade « Torpez » Provence 2024	35

LES VINS ROUGES --- 75 cl

LOIRE

Le Gamay « Domaine Les Canons » 2023	32
--------------------------------------	----

BOURGOGNE

Bourgogne Côte d'Or « Domaine Jean Fournier » 2023	38
Marsannay « Domaine Jean Fournier » 2023	47
Mercurey « Domaine Armand Heitz » 2022	62
Pommard « Domaine Armand Heitz » 2020	90

BEAUJOLAIS

Morgon Mont Verrier « Janin » 2022	33
------------------------------------	----

RHÔNE

Beaumes de Venise « Vieux Clocher » 2023	33
Côtes du Rhône « Vieux Clocher » 2023	39
Crozes-Hermitage « Caprice » Christelle Betton 2024	48
Saint Joseph « Betton » 2024	55

LANGUEDOC

Clos Roca « Adéenne » 2024	30
Pic Saint Loup « Clos Des Reboussiers » 2021	51

BORDEAUX

Château Grand Peyruchet « Cadillac » 2020	35
Saint Emilion "Pierre Ier" Grand cru 2023	49

LES CHAMPAGNES --- 75 cl

Palmer & Co La Réserve	59
Drappier Carte d'Or	79
Billecart-Salmon Brut Rosé	89
Billecart-Salmon Brut Sous Bois	99
Billecart-Salmon Blanc de Blanc	109