

## Champagnes

*Coupe 12 cl.*

*37,5 cl.*

*75 cl.*

*150 cl.*

### Brut

*Emmanuelle Herblin, Extra Brut*

16€

88€

*Laurent Perrier*

235€

*Laurent Perrier « Ultra Brut »*

155€

*« R » de Ruinart*

175€

### Brut rosé

*Laurent Perrier*

199€

## Cocktails

*Duingt Duingt, Jus d'Ananas, Passion, Citron Vert et Gingembre*

14€

*Madeleine, liqueur d'Amareto, Jus d'Ananas et Cointreau*

15€

*Porn Star Martini, Vodka, Passoa, Citron, Vanille, Passion et Champagne*

17€

*Whisky Sour, bourbon Marker 's Mark, Jus de Citron et blanc d'œuf*

17€

*Martini Espresso*

14€

## *Apéritifs*

<i>Spritz « du Comptoir »</i>	12,00€
<i>Coupe de Champagne Extra Brut Emmanuelle Herblin, 12cl.</i>	16,00€
<i>Vin Blanc Pétillant et Crème de Mûre, 12cl.</i>	8,70€
<i>Vin Blanc et crème de Cassis, Mûre ou Pêche, 12cl.</i>	6,70€
<i>Bière Kronenbourg 1664 (Sans Alcool), 33cl.</i>	6,50€
<i>Bière artisanale Veyrat, Blonde / Blanche / Triple de Saison, A.B., 33cl.</i>	9,00€
<i>Corona, 35,5cl.</i>	7,00€
<i>Américano Maison</i>	11,50€
<i>Campari</i>	7,70€
<i>Suze / Porto Rouge</i>	7,70€
<i>Anisé</i>	5,00€
<i>Martini Rosso / Bianco</i>	7,70€
<i>Havana Club Blanc / Brun</i>	9,70€
<i>Whisky Clan Campbell / Gin Gordon's / Vodka Wyborowa / Tequila San Jose</i>	9,70€
<i>Gin Hendrick's / Bombay</i>	13,70€
<i>Tequila José Cuervo Especial</i>	13,50€
<i>Supplément Accompagnement</i>	3,50€

# Whiskies

6 cl

## Blende

<i>Johnnie Walker « Black Label », Blended Scotch</i>	<i>12ans</i>	<i>14€</i>
<i>Nikka "From the barrel"</i>		<i>16€</i>

## Single Malt

<i>Ardbeg "The Ultimate", Single Islay Malt Scotch Whisky</i>		<i>16€</i>
<i>Bowmore, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>12ans</i>	<i>14€</i>
<i>Bruichladdich "The Classic Laddie", Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>16€</i>
<i>Coal Ila Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>12ans</i>	<i>16€</i>
<i>Knockando, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>18ans</i>	<i>17€</i>
<i>Lagavulin, Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>	<i>16ans</i>	<i>18€</i>
<i>Laphroaig "Quarter Cask", Islay, Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>16€</i>
<i>Oban, Single Malt Scotch Whisky 14</i>	<i>14ans</i>	<i>17€</i>
<i>Talisker "Port Ruighe", Single Malt Scotch Whisky</i>		<i>17€</i>

## Bourbon

<i>Jack Daniel's « Old N. 7 », Tennessee Whiskey</i>		<i>14€</i>
<i>Marker's Mark, Kentucky, Straight Bourbon Whisky</i>		<i>16€</i>

# Vins Rouges

Millésime

Verre 12 cl.

50 cl.

75 cl.

## Savoie

Gamay Jongieux Vieilles Vignes, Francis Masson	2020		24€	33€
Gamay Chignin, «La Voie Sarde», A&M Quenard	2020			34€
Mondeuse « Brut par Nature », Dom. St. Romain	2020			39€
Mondeuse Chignin Vieilles Vignes, A&M Quenard	2021	7,90€		39€

## Côtes du Rhône

Crozes-Hermitage « Aléophane », Natacha Chave	2021			47€
Ventoux « Les 3 Villages », La Croix des Pins A.B.	2019			34€
M de Malijay, Château Malijay, Famille Deltin	2021	6,90€		36€
Vaqueyras « Sous les Dentelles, Jean F. Fauque	2020		32€	40€
Gigondas, Domaine Palon	2019			51€
Saint Joseph « Aléophane », Natacha Chave	2021			58€

## Loire

Bourgueil « Domaine du Grand Clos », Audebert	2018			38€
Sancerre « La Louée », Domaine Sylvain Bailly	2019			43€
Chinon « Les Perruches », Maison Audebert & Fils	2019			38€

## *Vins Rouges*

*Millésime*

*37,5 cl.*

*75 cl.*

### *Bourgogne, Côtes Chalonnaise*

<i>Bourgogne Gamay, « Gorges de Loup »</i>	<i>2021</i>		<i>36€</i>
<i>Pinot Noir, « Cœur de Violette », F. Magnein</i>	<i>2018</i>		<i>45€</i>

### *Bourgogne, Côtes de Nuits*

<i>Ruchottes Chambertin, Château De Marsannay</i>	<i>2010</i>		<i>290€</i>
<i>Côte de Nuits Villages, Domaine Chevalier</i>	<i>2019/18</i>	<i>33€</i>	<i>59€</i>
<i>Nuits-Saint-Georges, Arnoux-Lachaux</i>	<i>2017</i>		<i>149€</i>

### *Bourgogne, Côtes de Beaune*

<i>Aloxe Corton, Domaine Chevalier Père &amp; Fils</i>	<i>2018/19</i>	<i>42€</i>	<i>79€</i>
<i>Hautes-Côtes de Beaune, J-Michel Giboulot, A.B.</i>	<i>2020</i>		<i>49€</i>
<i>Ladoix 1<sup>er</sup> Cru « Les Corvées », Dom. Chevalier</i>	<i>2018</i>	<i>40€</i>	<i>76€</i>

# Vins Rouges

Millésime Verre 12 cl. 37,5 cl. 75 cl.

## Languedoc

<i>Saint Chinian, Château du Ciffre, Dom. Lorgeril</i>	2019	7,70€	37€
<i>Pic St. Loup « Peyras », Dom. de la Costesse, A.B.</i>	2021		39€

## Bordeaux

<i>Côtes de Bourg, Château Vieux Lansac, Durand</i>	2019	7,90€	37€
<i>Haut Médoc, Sociando Mallet, Jean Gautreau</i>	2012		99€
<i>Médoc, Petit Manou, Dief, 2<sup>nd</sup> du Clos Manou</i>	2015		49€
<i>Margaux Grand Cru Classé, Château Giscours</i>	2014		145€
<i>Moulis, l'Oratoire de Château Chasse Spleen</i>	2019/17	39€	74€
<i>Moulis, Château Chasse Spleen</i>	2014		97€
<i>Moulis, Château Maucaillou</i>	2014/16	43€	79€
<i>Saint Julien, Lalande Borie, Jean-Eugène Borie</i>	2014		75€
<i>Saint Julien, Château Talbot</i>	2015		185€

## Vins Blancs

Millésime Verre 12 cl. 37,5 cl. 75 cl.

### Savoie

Jacquère, « Brut par <i>Nature</i> », Dom. St. Romain	2020		30€
Apremont « Grande Réserve », Philippe Chapot	2020	19€	32€
Chasselas « Héritage 1927 », Germaine Perret	2020		29€
Roussette Marestel, Domaine Saint Romain	2018	23€	39€
Chardonnay « Sous la Chapelle », St. Romain	2019		35€
Chignin Vieilles Vignes, A. & M. Quenard	2022	6,90€	34€
Chignin Bergeron « Les Terrasses », Quenard	2020		42€

### Bourgogne

Saint Véran, Domaine Innocenti, Réserve Jobert	2020		39€
Montagny « Millebuis »	2019		34€
Hautes-Côtes de Beaune, J.-Michel Giboulot, <i>A.B.</i>	2020		47€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Fourchaumes », Domaine Fèvre	2020	39€	
Chablis Grand Cru « Les Preuses », Dom. Fèvre	2017		149€

## Vins Blancs

Millésime Verre 12 cl. 37,5 cl. 75 cl.

### Loire

Touraine, La Java des Grandes Espérances, <i>A.B.</i>	2019		34€
Sancerre « Terroirs », Domaine Sylvain Bailly	2021		40€

### Languedoc

I.G.P. Cévennes, Chardonnay, Dom. Coursac, <i>A.B.</i>	2021		31€
Flying Solo, Domaine Gayda	2019/20	6,90€	30€
Les Gariguettes, Domaine de Coursac, <i>A.B.</i>	2021		33€

### Bordeaux

Sainte-Croix-du-Mont, Château des Arroucats	2018/19	7,90€	39€
---	---------	-------	-----



## Vins Rosés

*Millésime*

*50cl.*

*75 cl.*

### Savoie

*Gamay, Vieilles Vignes, François Masson*

2020

24€

33€

### Languedoc

*Grenache Gris, Maison Fortant*

2021

7.40€

30€

*I.G.P. Cité de Carcassonne, Gris de Garille, Lorgeril*

2021

7,80€

34€

*Les Gariguettes, Domaine de Coursac, A.B.*

2021

36€

### Côtes de Provence

*Domaine Torpèze « La Bravade »*

2021

39€

*La Source Gabriel, Régine Sumeire Selection*

2021

35€

*Château Tour Saint Honoré « Cuvée Olivier », A.B.*

2020

39€

*Domaine du Jas d'Esclan, Cru Classé, A.B.*

2021

29€

40€

# Digestifs

6 cl.

<i>Génépi Abrupt Pères chartreux</i>	16€
<i>Chartreuse Jaune / Verte</i>	16€
<i>Poire Williamine</i>	17€
<i>Fine de Cognac, Hennessy</i>	15€
<i>Cognac Raymond Ragnaud Extra Vieux ou Millésimé 1995, 1996, 1998</i>	19€
<i>Bas Armagnac De Montal Millésimé : 1986, 1991, 1996, 2001</i>	17€
<i>Bas Armagnac « Hors d'Age », Delaitre</i>	17€
<i>Calvados « Château Du Breuil » 15 ans</i>	15€
<i>Rhum Pyrat X.O. Réserve (Caraïbes), Rhum Plantation Gran Anejo (Guatemala/Bélize)</i>	16€
<i>Ron Zacapa « Sistema Solera 23 », Rhum Nation « Sistema 18 anos Solera »</i>	17€
<i>Amaretto Amanda</i>	14€
<i>Get 27 / 31</i>	14€
<i>Marie Brizard</i>	14€
<i>Limoncello</i>	14€
<i>Grappa Cellini</i>	14€

## *Boissons Sans Alcool*

<i>Vittel, 25cl.</i>	4,60€
<i>Coca Cola / Coca Cola Zéro, 33cl.</i>	6,60€
<i>Orangina, 25cl.</i>	5,70€
<i>Schweppes, 25cl.</i>	5,70€
<i>Perrier, 33cl.</i>	6,60€
<i>Thé pêche Fuztea, 25Cl.</i>	5,70€
<i>Bitter, 10cl.</i>	4,90€
<i>Tropico, 25cl.</i>	5,70€
<i>Jus de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Pomme Cox's / Tomate Rouge / Orange / Pamplemousse</i>	8,00€
<i>Nectar de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Pêche de Vigne / Abricot Bergeron</i>	8,00€
<i>Nectar de fruit Alain Milliat, 33 cl. : Framboise Mecker</i>	8.90€
<i>Jus de Fruits Pressés : Orange ou Citron</i>	8.40€
<i>Limonade, 25cl.</i>	5,70€
 <i>Supplément Sirop</i>	 0,70€

<i>Eaux Minérales Naturelles</i>	<i>25 cl.</i>	<i>50 cl.</i>	<i>75 cl.</i>	<i>100 cl.</i>
<i>Vittel</i>	4,60€			
<i>Orezza, Haute-Corse</i>		6,60€		9,00€
<i>Vals, Source Vivaraise, Ardèche</i>			6,90€	
<i>Thonon, Alpes</i>			6,80€	

## *Bar Chaud*

<i>Expresso / Decaféiné</i>				2,90€
<i>Expresso Crème</i>				3,00€
<i>Double Expresso</i>				5,30€
<i>Double Expresso Crème</i>				5,50€
<i>Cappuccino, Café Latte</i>				5,50€
<i>Café Frappé</i>				5,60€
<i>Café Bodum</i>				9,20€
<i>Chocolat Chaud</i>				5,60€
<i>Thé, Infusion, A.B.</i>				5,80€
<i>Irish Coffee</i>				15,00€