



# COCKTAILS

<b>PINY MULE</b> 20 cl Vodka Absolut Elyx infusée à la badiane, purée d'ananas et piment fumé, citron vert, ginger beer <i>Absolut Elyx Vodka infused with star anise, pineapple puree with smoked chili, lime, ginger beer</i>	20 €	<b>RATAFIA</b> 20 cl Vin blanc, liqueur de pomme, épices douces, huile de coco <i>White wine, apple liqueur, mild spices, coconut oil</i>	22 €
<b>JORNADAS VILLISDAS</b> 23 cl Tequila Altos infusée à la sauge, citron vert, soda pamplemousse rose, sel, piment léger <i>Sage infused Tequila Altos, lime, pink grapefruit soda, salt, light pepper</i>	20 €	<b>HOCCO ZOMBIE</b> 23 cl Rhum, Mezcal, Apérol, Falernum épicé maison, ananas, citron vert <i>Rum, Mezcal, Apérol, homemade spiced Falernum, pineapple, lime</i>	20 €
<b>TARRAGONE IS BACK</b> 15 cl Gin Plymouth infusé à l'estragon, Chartreuse verte, liqueur maison d'estragon et poivre de Timut, citron, blanc d'œuf <i>Gin Plymouth infused with tarragon, green Chartreuse, homemade liqueur with tarragon and Timut pepper, lemon, egg white</i>	21 €	<b>UMEMI</b> 12 cl Whisky Kirin, Ume Sake, Bitter rhubarbe <i>Whisky Kirin, Ume Sake, rhubarb Bitter</i>	21 €
<b>ESSENTIA</b> 15 cl Liqueur de bergamote, jus de bergamote, Bitter orange amère, champagne <i>Bergamot liqueur, bergamot juice, Bitter of sour orange, Champagne</i>	20 €	<b>BLOODY BRASSICA</b> 22 cl Vodka Elyx fat-washed à l'huile d'olive de Kalamata, assaisonnement bourguignon maison, jus de tomate noire de Crimée, cornichons <i>Vodka Elyx fat-washed with Kalamata olive oil, homemade Burgundy seasoning, Crimean black tomato juice, pickles</i>	22 €
<b>FRENCH PRESIDENT</b> 12 cl Martell Cordon Bleu, vermouth blanc, sirop de grenade maison, Bitter muscade <i>Martell Cordon Bleu, white vermouth, homemade pomegranate syrup, Bitter of nutmeg</i>	20 €	<b>COCKTAIL DU JOUR</b> Pas d'apéritif réussi sans un bon cocktail. Laissez-vous tenter par notre cocktail du jour ! <i>No party is complete without a good cocktail! Try out our daily special.</i>	20 €
<b>SAMOURAÏ CUT</b> 22 cl Saké japonais, thé fumé, concombre, sésame noir <i>Japanese sake, smoked tea, cucumber, black sesame</i>	22 €	<b>L'INSPIRATION DE NOTRE BARTENDER</b> Nos talentueux barmen vous surprennent avec leur création. <i>Trust our inspired barmen for the perfect cocktail.</i>	23 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés. Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted. Please note that our cocktails may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.*



# MOCKTAILS

22 Cl

19 €

## SPICY PEAR

Purée de poire, poivre noir, châtaigne, ginger  
beer

*Pear puree, black pepper, chestnut, ginger  
beer*

## WILD AS A CUCUMBER

Jus de concombre, sirop de sureau, citron jaune,  
tonic à l'aneth

*Cucumber juice, elderflower syrup, lemon, dill  
tonic*

## FROM THE GARDEN

Rooibos chai, citron vert, pêche blanche, thym

*Rooibos chai, lime, white peach, thyme*

## FROM GOA WITH LOVE

Orange, carotte, curcuma, citron vert

*Orange, carrot, turmeric, lime*

Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.  
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Please note that our mocktails may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.  
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# CHAMPAGNE À LA COUPE

## CHAMPAGNE BY THE GLASS

### BRUT

12 Cl

Lombardi Brut Cuvée Axiome

19 €

Deutz Brut

22 €

### ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

Deutz Rosé

24 €

### BLANC DE BLANCS

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

28 €

### PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

36 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# VINS AU VERRE

## WINE BY THE GLASS

### ROSÉ

12 Cl

IGP d'OC, Puech-Haut Prestige, 2019

10 €

Côtes-de-Provence, Château Minuty Cuvée Prestige, 2019

12 €

### BLANC

IGP Ardèche, Viognier, François Grenier, Les Jardins, 2018

9 €

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

11 €

Bourgogne, Pierre Girardin, Eclat de Calcaire, 2018

12 €

### ROUGE

Morgon, « Corcelettes », Gregoire Hoppenot, 2019

10 €

Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2019

11 €

Maranges 1er Cru, La Fussièrre, Domaine Bachalet-Monnot

15 €

### LIQUOREUX

Maury, 6 ans d'âge, Grande Réserve

12 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



5 cl

<b>CITADELLE</b> France Baies de genièvre, anis <i>Juniper berries, star anis</i>	17 € 44°	<b>OXLEY</b> Angleterre - England Réglisse, vanille, muscat <i>Liquorice, vanilla, muscatel</i>	19 € 47°
<b>MALFY</b> Italie - Italy Baies de genièvre, citron <i>Juniper berries, lemon</i>	17 € 41°	<b>TANQUERAY TEN</b> Angleterre - England Baies de genièvre, agrumes <i>Juniper berries, citrus</i>	19 € 47,3°
<b>ROKU</b> Japon - Japan Sakura, thé, yuzu <i>Sakura, tea, yuzu</i>	17 € 43°	<b>G'VINE FLORAISON</b> France Baies, gingembre, réglisse <i>Juniper, ginger, liquorice</i>	19 € 40°
<b>BOTANIST</b> Écosse - Scotland Agrume, fruité <i>Citrus fruit, fruity</i>	17 € 46°	<b>MONKEY 47</b> Allemagne - Germany Agrumes, poivres <i>Citrus, peppers</i>	19 € 47°
<b>STAR OF BOMBAY</b> Angleterre - England Bergamote citron <i>Bergamot, lemon</i>	17 € 44°	<b>GIN MARE</b> Espagne - Spain Thym, olive <i>Thyme, olive</i>	19 € 42,7°
<b>BEEFEATER 24</b> Angleterre - England Baies de genièvre, citron, thé vert <i>Juniper berries, lemon, green tea</i>	17 € 45°	<b>NORDES</b> Espagne - Spain Fleur blanche; verveine, gingembre <i>White flower, verbena, ginger</i>	19 € 40°
<b>PLYMOUTH</b> Angleterre - England Coriandre, citron, angélique <i>Coriander, lemon, angelica</i>	17 € 41,2%	<b>MOMBASA</b> Angleterre - England Agrumes confits, thé, cardamome <i>Candied peel, tea, cardamom</i>	20 € 41,5°
<b>HENDRICKS</b> Écosse - Scotland Concombre, pétale de rose <i>Cucumber, rose petals</i>	19 € 41,4°	<b>THE LONDON N°1</b> Angleterre - England Réglisse, amande, cannelle <i>Liquorice, almond, cinnamon</i>	20 € 47°

Supplément tonic 4 € (25 cl) - Extra tonic 4€ (25cl)



# TEQUILA & MEZCAL

## DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

**MEZCAL AMORES  
ESPADA**

Mexique - Mexico  
Agrume, cuir  
Citrus fruit, leather

17 €  
37°

**ALTOS SILVER**

Mexique - Mexico  
Acide citrique, herbes  
Citric acid, herbal

19 €  
40°

**AVION EXTRA  
ANEJO**

Mexique - Mexico  
Vanille, caramel au beurre salé  
Vanilla, salted butter caramel

60 €  
40°

**AVION SILVER**

Mexique - Mexico  
Poivre noir, pamplemousse,  
ananas  
Black pepper, grapefruit,  
pineapple

18 €  
40°

**CASAMIGOS  
REPOSADO**

Mexique - Mexico  
Boisée, caramel, cacao  
Woody, caramel, cocoa

24 €  
40°

**DON JULIO  
1942**

Mexique - Mexico  
Menthe poivrée, vanille  
Bourbon, cardamome  
Peppermint, vanilla bourbon,  
cardamom

90 €  
38°

**MEZCAL AMORES  
CUPREATA**

Mexique - Mexico  
Cuir, herbacés  
Leather, herbaceous

19 €  
41°

**CASAMIGOS  
ANEJO**

Mexique - Mexico  
Poivre, caramel  
Pepper, caramel

26 €  
40°



# VODKA

## DÉGUSTATION - TASTING

5 cl

**MAMONT VODKA**

Russie - Russia  
Noix de Cèdre, agrumes  
Cedar nut, citrus fruit

17 €  
40°

**KETEL ONE**

Pays-Bas - Netherlands  
Anis, poivre  
Star anise, pepper

17 €  
40°

**BELVEDERE  
BLACK FOREST**

Pologne - Poland  
Céréales, miel  
Cereals, honey

17 €  
40°

**LEGEND OF  
KREMLIN**

Russie - Russia  
Céréales, poivres  
Cereals, peppers

17 €  
40°

**ABSOLUT ELYX**

Suède - Sweden  
Doux et fruité  
Sweet and fruity

17 €  
42,3°

**NINKASI**

France - France  
Houblon saaz bio  
Organic Saaz hops

18 €  
40°

Supplément tonic 4 € (25 cl) - Extra tonic 4€ (25cl)



# RHUM

## DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

<b>DON PAPA</b>	17 €	<b>SEVERIN XO</b>	22 €	<b>ANGOSTURA</b>	30 €
Philippines	40°	Guadeloupe	45°	<b>1787</b>	40°
The Philippines		Fruits tropicaux,		Trinidad et Tobago	
Vanille, fruits confits		boîtes à cigares		Trinidad-and-Tobago	
Vanilla, candied fruits		Tropical fruit, cigar boxes		Fruits secs, caramel	
				Dried fruit, caramel	
<b>HAVANA 7</b>	19 €	<b>NEISSON</b>	26 €		44 €
Cuba	40°	<b>L'ESPRIT BIO</b>	66°	<b>MOUNT</b>	40°
Cacao, vanille, noisette		Martinique		<b>GAY 1703</b>	
Cocoa, vanilla, hazelnut		Rhum agricole, canne à		Barbade - Barbados	
		sucre, citron vert poivre blanc		Chêne, toffee	
		Agricultural rum, sugar cane,		Oak, toffee	
		lime and white pepper			
<b>MILLONARIO</b>	19 €			<b>APPLETON</b>	49 €
Pérou - Peru	40°			<b>ESTATE 21</b>	43°
Cacao, cannelle				Jamaïque - Jamaica	
Cacao, cinnamon				Vanille, amande	
				Vanilla, almonds	



# PORTO

5 Cl

<b>ANDRESEN WHITE</b>	17 €	<b>GRAHAM'S 20 ANS</b>	39 €
<b>10 ANS</b>	20°	Agrumes, amandes grillées	20°
Raisin frais, fruits secs		Citrus fruit, roasted almonds	
Fresh grapes, dried fruit			
<b>GRAHAM'S 10 ANS</b>	25 €	<b>GRAHAM'S 40 ANS</b>	138 €
Cerises confites,	20°	Caramel, chocolat	20°
Écorces d'agrumes		Caramel, chocolate	
Candied cherries, citrus peel			

Supplément tonic 4 € (25 cl) - Extra tonic 4€ (25cl)

# SCOTCH & IRISH

## DÉGUSTATION - TASTING

5 Cl

### CONNEMARA DISTILLERS

Irlande  
Ireland  
Tourbe, fruits jaunes  
Peated, yellow fruit

17 €  
43°

### SCAPA GLANSA

Orcades  
Pêches et poires mûres  
Tropical peaches and ripe  
pears

26 €  
40°

### BALVENIE 14 ANS 30 € CARIBBEAN CASK 43°

Speyside  
Vanille, bois de chêne  
Vanilla, oak wood

### ABERLOUR CASG ANNAMH

Speyside  
Crumble, pêches mûres  
Crumble, ripe peaches

20 €  
48°

### LAGAVULIN 16 ANS

Islay  
Tourbe, orge fumé  
Peated, smoked barley

26 €  
43°

### BOWMORRE 60 € 18 ANS 43°

Islay  
Sherry, chocolat  
Sherry, chocolate

### OBAN DISTILLERS EDITION

Highland  
Salin, zest orange  
Salin, orange peel

20 €  
43°

### DOMAINES DES HAUTES GLACES MOISSONS

France  
Pâte d'amande, agrumes  
Almond paste, citrus

28 €  
44,8°

### CHIVAS 25 118 € Speyside 40°

Miel de bruyère, fruits frais  
Heather honey, fresh fruits

### CHIVAS 18

Speyside  
Fruits secs, chocolat noir  
Dried fruit, dark chocolate

26 €  
40°

### KNAPPOGUE CASTLE 12

Irlande  
Ireland  
Cassonade, vanille boisée  
Brown sugar, woody vanilla

28 €  
40°

# CIDRE CIDER

33 Cl

### APPIE BRUT

12 €  
4,7°

### APPIE POIRÉ

12 €  
4,1°

### APPIE POIRÉ GINGEMBRE

12 €  
3,3°





# WHYSKEY JAPONAIS

## JAPANESE WHYSKEY

5 Cl

### NIKKA FROM THE BARREL

Poivre, chêne, pêche  
Pepper, oak, peach

18 €  
51,4°

### HIBIKI HARMONY

Poire, chêne  
Pear, oak

22 €  
43°

### HIBIKI 17

Pêche, poire, cannelle  
Peach, pear, cinnamon

64 €  
43°

### YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

Noix de coco, vanille, cannelle  
Coconut, vanilla, cinnamon

28 €  
43°

### HIBIKI 21

Épices, chocolat  
Spices, chocolate

106 €  
43°

### HIBIKI 30

Cuir, prune, châtaigne  
Leather, plum, chestnut

310 €  
43°



# BOURBON & RYE

## BOURBON & RYE WHISKEY

5 Cl

### WOODFORD RESERVE

Vanille, caramel  
Vanilla, caramel

17 €  
43,2°

### KNOB CREEK BOURBON

Epicée, noisette  
Spicy, hazelnut

20 €  
50°

### BULLEIT RYE

Miel et épices  
Honey and spices

17 €  
45°

### HUDSON BABY BOURBON

Maïs, caramel  
Corn, caramel

22 €  
46°

Supplément tonic 4 € (25 cl) – Extra tonic 4€ (25cl)



# COGNAC & ARMAGNAC

5 Cl

## ARMAGNAC LAUBADE VSOP

Fruits mûrs, vanille, prune  
*Ripe fruit, vanilla, plum*

16 €  
40°

## ARMAGNAC LAUBADE XO

Écorces d'orange, cannelle,  
pains grillés  
*Orange peel, cinnamon, toast*

20 €  
40°

## AUGIER L'OCÉANIQUE

Tourbé, épicé  
*Peated, spicy*

16 €  
40,1°

## MARTELL CORDON BLEU

Caramel, épices douces, pain d'épices,  
fèves de cacao  
*Caramel, mild spices, gingerbread, cocoa beans*

60 €  
40°

## HENNESSY XO

Fruits confits, épices, cacao  
*Candied fruit, spices, cocoa*

78 €  
40°

## MARTELL CHANTELOUP

Miel, abricot, pêche, fruits secs  
*Honey, apricot, peach, dried fruit*

150 €  
40°

## HENNESSY PARADIS

Épices, finesse  
*Spices, subtlety*

260 €  
40°

## LOUIS XIII

Myrrhe, miel, rose séchée, prune,  
chèvrefeuille, cuir, figue, fruit de la passion  
*Myrrh, honey, dried roses, plum, woodbine,  
leather, figs, passion fruit*

40°

69 € 1 Cl / 170 € 2,5 Cl / 340 € 5 Cl



# CALVADOS

5 Cl

## BUSNEL VSOP

Cannelle, menthe  
*Cinnamon, mint*

17 €  
40°

## BUSNEL HORS D'ÂGE 12 ANS

Muscade, coing, vanille, café  
*Nutmeg, quince, vanilla, coffee*

26 €  
43°



<b>PRESSION DRAFT</b>	<b>25 Cl</b>	<b>50 Cl</b>	<b>BOUTEILLE BOTTLED</b>	<b>33 Cl</b>
Grimbergen blonde 6,7° <i>Grimbergen blond</i>	9 €	16 €	Grimbergen blonde 6,7° <i>Grimbergen blond</i>	10 €
Ninkasi blonde 4° <i>Ninkasi blond</i>	9 €	16 €		

**NINKASI - BRASSEUR LYONNAIS DEPUIS 1997**  
**NINKASI - LYON BREWER SINCE 1997**  
 Bouteille 33Cl - Bottled 33Cl

<b>BLONDE BLOND</b> Miel, notes fruitées <i>Honey, fruity notes</i>	10 € 4°	<b>INDIAN PALE INDIAN PALE</b> Agrumes, fruits blancs <i>Citrus fruit, white fruit</i>	10 € 5,4°
<b>BLANCHE WHITE</b> Céréales, litchi <i>Cereals, lychee</i>	10 € 4,8°	<b>TRIPLE TRIPLE</b> Céréales, fruits compotés <i>Cereals, fruit compote</i>	10 € 8,4°



	<b>5 Cl</b>		
Génépi des Pères Chartreux Génépi des Pères Chartreux	12 € 40°	Morand Framboise <i>Morand Raspberry</i>	20 € 43°
Morand Williamine <i>Morand Pear</i>	16 € 43°	Morand Abricot <i>Morand Apricot</i>	20 € 43°



# APÉRITIFS

## APERITIVO

Pastis 51 Pastis 51	<b>5 cl</b> 10 € 45°	Kir Royal Crème de cassis and Champagne	<b>12 cl</b> 18 € 45°	Martini blanc White Martini	<b>7 cl</b> 10 € 14,4°
Ricard Ricard	<b>5 cl</b> 10 € 45°	Suze Suze	<b>5 cl</b> 8 € 15°	Cocchi Cocchi vermouth	<b>7 cl</b> 11 € 16°
Kir Crème de cassis and white white	<b>12 cl</b> 11 €	Martini Rouge Red Martini	<b>7 cl</b> 10 € 14,4°	Lustau rouge Red Lustau vermouth	<b>7 cl</b> 11 € 15°



# LIQUEURS

Amaretto Amaretto	<b>7 cl</b> 12 € 28°	Saint Germain Saint Germain	<b>7 cl</b> 18 € 20°	Grand Marnier Centenaire Grand Marnier Centenaire	<b>5 cl</b> 26 € 40°
----------------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------



# CHARTREUSES

Chartreuse verte Green chartreuse	<b>5 cl</b> 18 € 55°	Chartreuse Jaune Yellow Chartreuse	<b>5 cl</b> 18 € 45°	Chartreuse MOF Chartreuse MOF	<b>5 cl</b> 35 € 45°
--------------------------------------	-------------------------	---------------------------------------	-------------------------	----------------------------------	-------------------------



# CHAMPAGNES

## BRUT

Lombardi Axiome « Cuvée Brut »

75 Cl

150 Cl

96 €

188 €

Deutz Brut

105 €

194 €

Lombardi, Cuvée Hyménée, 2012

195 €

## ROSÉ

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

104 €

198 €

Deutz Rosé

138 €

Louis Roederer Rosé, 2013

146 €

Veuve Clicquot Rosé, 2006

176 €

## BLANC DE NOIRS

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature, Blanc de Noirs, 2010

152 €

Lombardi, Blanc de Noirs

178 €

## BLANC DE BLANCS

Louis Roederer Blanc de Blancs, 2013

154 €

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

162 €

RSRV Mumm Grand Cru Blanc de Blancs, 2013

178 €

## PRESTIGE

Amour de Deutz, 2010

248 €

Dom Pérignon, 2008

338 €

Krug Grande Cuvée, 167<sup>ème</sup> édition

395 €

Dom Pérignon P2, 2000

850 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*

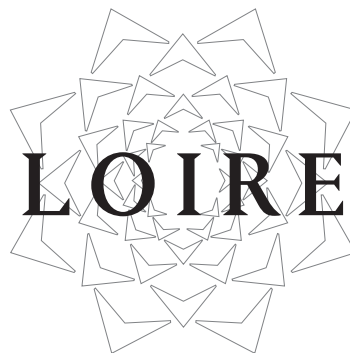


## BLANC

75 cl

Riesling, Domaine Schlumberger, Grand Cru Saering, 2015

63 €



## BLANC

75 cl

Sancerre, Domaine Pierre Martin, Les Monts Damnés, 2018

61 €

## ROUGE

75 cl

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, 2018

44 €

## LIQUOREUX

75 cl

Coteaux du Layon, Prestige du Plessis, 2018

48 €



# BOURGOGNE

## BLANC

	75 Cl	150 Cl
Macon-Lugny, Les Crays , Joseph Drouhin, 2018	41 €	
Bourgogne, Pierre Girardin, Eclat de Calcaire, 2018	63 €	
Chablis, Grand Regnard, 2018	69 €	129 €
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru, La Mission, Château de Chamirey, 2016	94 €	
Nuits-Saint-Georges, « Les Terrasses », Monopole, Château-Gris, 2017	129 €	
Bienvenues-Batard Montrachet Grand Cru, Vincent Girardin, 2015	658 €	

## ROUGE

	75 Cl
Auxey-Duresses, Domaine Fabien Coche, 2018	59 €
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru, La Fussièrre, Domaine Bachalet-Monnot	84 €
Savigny-Les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Marconnets », Vincent Girardin, 2015	96 €
Vosne-Romanée, Joseph Drouhin, 2014 - 2015	136 €
Beaune 1 <sup>er</sup> cru, Clos Des Mouches, Joseph Drouhin, 2016	208 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# BEAUJOLAIS

## ROUGE

75 Cl

Morgon « Corcelette », Grégoire Hoppenot, 2019

44 €

Fleurie, Château des Bachelards, 2016

67 €



# RHÔNE

## BLANC

75 Cl

IGP Ardèche, Viognier, François Grenier, Les Jardins, 2019

41 €

Saint-Joseph, François Grenier, Cuvée Fragrance, 2019

59 €

Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2018

76 €

Condrieu, Maison Les Alexandrins, 2017

98 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

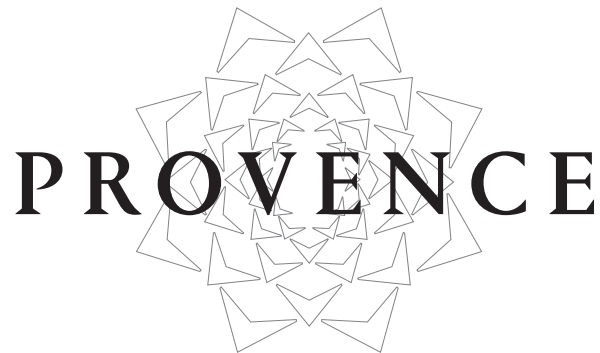
*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*





## ROUGE


	75 Cl	150 Cl
Crozes-Hermitage, Domaine Combier, Cuvée L, 2019	48 €	
Saint-Joseph, Domaine Courbis « Les Royes », 2017	69 €	123 €
Châteauneuf-du-Pape, Château Maucoil, 2017	94 €	
Côte-Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine, 2017 - 2018	108 €	
Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2011	291 €	
Hermitage, Maison Jaboulet, La Chapelle, 2006	305 €	



## ROSÉ

	75 Cl	150 Cl
Côtes-de-Provence, Minuty Prestige, 2019	46 €	
Côtes-de-Provence, By Ott, 2019	49 €	91 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets.  
Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included.  
Credit card and cash are accepted.*



# LANGUEDOC- ROUSSILLON

## ROSÉ

Igp Pays d'oc, Puech Haut, 2019

75 Cl 150 Cl

41 € 78 €

## ROUGE

Igp Pays d'Oc, Chemin de Moscou, 2017

64 €



# BORDEAUX

## BLANC

Graves, Château Villa Bel-Air, 2018

75 Cl

51 €

Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier, 2016


278 €

Bordeaux, Le Pavillon du Château Margaux, 2014

545 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# BORDEAUX

## ROUGE

75 cl

Graves, Château Villa Bel-Air, 2015

51 €

Pomerol, Château Nenin, 2006

185 €

Pessac-Léognan, Château Smith Haut Laffite, 2013

208 €

Pessac-Léognan, Château Haut Brion, 2006

960 €

Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2004

1 180 €

## LIQUOREUX

75 cl

Sauternes, Château d'Yquem, 2005

750 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*



# BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

## EAUX WATER

**33 cl    75 cl**

Evian

7 €    11 €

Badoit

7 €    11 €

## SODAS SOFT DRINK

**9 €**

Coca Cola, light, zero 33 cl

Orangina 25 cl

7 up 25 cl

Red Bull Energy Drink 25cl

Red Bull Energy Drink Sugarfree 25cl

Schweppes Premium Tonic 20 cl

Schweppes Premium Ginger Ale 20 cl

Schweppes Agrume 25 cl

May Tea 25 cl

## JUS DE FRUITS PATRICK FONT PATRICK FONT HOMEMADE JUICES

**10 €  
25 cl**

Pomme tentation  
Apple temptation

Pêche de vigne  
Vine peach

Poire william  
William pear

Pomme Yuzu du Japon  
Apple Japanese yuzu

Litchi de Madagascar  
Madagascar lychee

Mandarine  
Mandarine orange

Ananas victoria  
Victoria pineapple

Jus de tomate noire de Crimée  
Crimean black tomato juice



# BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

### CAFÉS

#### COFFEES

Cafés de Gonéo, maison de torréfaction de café exigeante de Lyon !

*Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon!*

Espresso	5 €	Mocha	9 €	Mocha vanille	9 €
Espresso		Coffee Mocha		Vanilla Mocha	
Ristretto	5 €	Mocha vanille	9 €	Chai Latte	9 €
		Vanilla Mocha			
Décaféiné	5 €	Cappuccino	9 €	Café frappé	9 €
Décafeinated				Iced coffee	
Allongé	5 €	Latte	9 €	Chocolat chaud	9 €
Lungo		Coffee Latte		Hot chocolate	
Noisette	6 €	Café viennois	9 €	Chocolat blanc chaud	9 €
Macchiato		Viennese coffee		Hot white chocolate	

### THÉS

#### TEAS

9 €

De Harney & Sons, maison de thé américaine spécialisée dans les thés biologiques premiums.

*From Harney & Sons, an American tea company specialized in high-quality and organic teas.*

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle,  
vanille noir, pêche, gingembre

*Bangkok: green tea, coconut, lemongrass,  
black vanilla, peach, ginger*

Thé noir chai  
Chai black tea

Thé noir menthe chocolat  
Black chocolate mint tea

Thé noir Paris : vanille, cassis, bergamote,  
caramel

*Black tea Paris: vanilla, blackcurrant, bergamot,  
caramel*

Thé blanc winter : white earl grey, bergamote  
White winter tea: white earl grey, bergamot

### INFUSIONS

#### HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Chai : clou de girofle, cardamome, cannelle  
Rooibos chai: cloves, cardamom, vanilla, cinnamon

Menthe poivrée  
Peppermint herbal

Verveine  
Verbena

**Supplément chantilly du moment 4 € - Extra chantilly of the day 4€**

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
*Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*

