

CÔTÉ CAVE

OUVERT LUNDI, MARDI, MERCREDI ET DIMANCHE : DE 11H00 À 23H00
ET JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI : DE 11H00 À 00H00

CHAMPAGNES

	14cl	75cl
BRUT RÉSERVE.....	14€	70€
Taittinger		
ROSÉ PRESTIGE	18€	80€
Taittinger		
COMTES DE CHAMPAGNE.....	•	195€
Taittinger		
RARE	•	220€
Piper Heidsieck		

VINS BLANCS

	14cl	75cl
MENETOU-SALON AOP.....	7€	38€
Domaine Assadet, Val de Loire		
CROZES-HERMITAGE AOP	7.5€	45€
Domaine Laurent Tardieu, Vallée du Rhône		
CHABLIS AOP.....	8.5€	43€
Domaine Passy Leclou, Bourgogne		
GRAVES AOP	6.5€	28€
Château Saint Jean de Graves, Bordeaux		

VINS ROUGES

	14cl	75cl
SANCERRE AOP.....	•	45€
Domaine François Crochet, Val de Loire		
HAUTES CÔTE DE BEAUNE AOP.....	8€	42€
Domaine Nulton Beaunoy, Bourgogne		
HAUT-MÉDOC AOP	7.5€	28€
Domaine Maurac Bellecour, Bordeaux		

VINS DU MONDE

	14cl	75cl
MOSCATO D'ASTI BLANC.....	.	45€
Ricossa 2023, Italie		

BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
LA LUXE DU MOULIN.....	5€	7€	9€
Brasserie 3 Monts 5.3°			
LA PAIX DIEU	6€	8€	10€
Brasserie Caulier 10°			
PICON BIÈRE	7.5€	.	.

BOUTEILLES

	33cl
LA PAIX DIEU NOVA.....	7€
Brasserie Caulier 6°	
BLONDE DU MONT-BLANC.....	7€
Brasserie du Mont Blanc 5.8°	
BLANCHE DE NAMUR.....	7€
Brasserie du Bocq 4.5°	
KASTEEL ROUGE.....	8€
Brasserie Van honsebrouck 8°	
ANOSTEKÉ	8€
Brasserie du Pays Flamand 8°	
BON SECOURS 4 HOUBLONS	8€
Brasserie Caulier 5.9°	
BON SECOURS EMÉRITE.....	9€
Brasserie Caulier 8°	

CÔTÉ BAR

SPIRITUEUX

WHISKIES

4 cl

JAMESON IRISH WHISKEY 9€
Blended Malt, Irlande 40°

JACK DANIEL'S..... 9€
USA 40°

ARBEG TEN 10 ans 12€
Single Malt, Écosse 46°

OBAN 14 ans 12€
Single Malt, Écosse 43°

NIKKA FROM BAREL 14€
Japonais 45°

TALISKER 10 ans..... 14€
Single Malt, Écosse 45,8°

LAGAVULIN 16 ans..... 16€
Single Malt, Écosse 43°

VODKAS

4 cl

GREY GOOSE ORIGINAL..... 10€
France 40°

BELVEDERE..... 10€
Pologne 40°

GINs

4 cl

LIND & LIME 12€
Écosse 44°

UNA MAS 13€
France 40.6°

RHUMS

4 cl

ANGOSTURA 1919..... 12€
Antilles, Trinité-et-Tobago 40°

RON ZACAPA..... 16€
Sistema Solera 23 ans, Guatemala 40°

TEQUILA

4 cl

OLMECA..... 12€
Mexique 38°

APÉRITIFS

4 cl

6 cl

14 cl

RICARD 40°..... 6.5€ . .

MARTINI ROSSO 15°/ BIANCO 14,5°..... . 6.5€ .

MARTINI..... . 6.5€ .

CAMPARI 25°..... . 6.5€ .

PORTO ROUGE 20°/BLANC 16°..... . 7€ .

PORTO ROUGE 16° 13€ .
Graham's 20 ans

KIR VIN BLANC 9€

Crème de Cassis/Mûre/Pêche/Framboise

KIR ROYAL Champagne..... . . 14.5€

Crème de Cassis/Mûre/Pêche/Framboise

CÔTÉ BAR

DIGESTIFS & LIQUEURS

5cl

AMARETTO 28°.....	8€
LIQUEUR DE CAFÉ BIO 20°	8€
CRÈME ALPINA 17°	8€
GET 27 21°.....	9€
COINTREAU 40°.....	9€
POIRE WILLIAMS 45°	10€
FRAMBOISE 45°.....	10€
FLEUR DE BIÈRE 40°	10€
MANDARINE NAPOLÉON 38°	11€
GENIÈVRE DE HOULLE 42°	14€
COGNAC VS 40°.....	15€
CALVADOR XO 40°	18€
COGNAC XO 40°	20€
ARMAGNAC XO 40°	20€

COCKTAILS

ALCOOL

9cl 12cl 15cl

SPRITZ APÉROL	•	•	12€
Apérol, Prosecco et Eau gazeuse			
AMÉRICANO.....	11€	•	•
Martini rouge et Campari			
MOJITO	•	12€	•
Rhum blanc, Citron vert, Menthe, Sucre et Eau gazeuse			
GIN TONIC	•	12€	•
Gin, Schweppes Tonic et Baie de Genièvre			
PRÉSIDENT	•	•	15€
Mandarine Napoléon et Champagne brut			

SANS ALCOOL

12cl 15cl

VIRGIN MOJITO	8€	•
Menthe, Citron vert, Sucre et Eau gazeuse		
EXOTIC	•	8€
Jus d'orange, Jus d'ananas et Sirop de fraise		
BARBOTTAGE	•	8€
Jus d'orange, Jus de citron, Sirop de fraise et Limonade		

BOISSONS FRAÎCHES

	25cl	33cl	50cl	1L
VITTEL.....	4€	•	4.5€	6€
SAN PELLEGRINO	•	•	5€	6.5€
PERRIER.....	•	5€	•	•
JUS DE FRUIT.....	5.5€	•	•	•
SCHWEPES TONIC				
ou AGRUMES.....	5€	•	•	•
ORANGINA.....	5€	•	•	•
FUZETEA.....	5€	•	•	•
LIMONADE.....	5€	•	•	•
COCA-COLA	•	6€	•	•
COCA-COLA ZÉRO.....	•	6€	•	•

CÔTÉ BAR

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3€
PETIT CRÈME.....	3.5€
DOUBLE EXPRESSO.....	6€
GRAND CRÈME.....	7€
CAPPUCCINO.....	7€
CAFÉ VIENNOIS.....	7€
CHOCOLAT CHAUD.....	7€
IRISH COFFEE	14€
FRENCH COFFEE	14€
THÉS / INFUSIONS.....	5€
Thé vert Menthe / Fruits rouges / Darjeeling / Camomille / Earl Grey / Verveine / Tilleul Menthe	

SNACKING

PLANCHE CHARCUTERIE

JAMBON BLANC, JAMBON SEC, SAUCISSON AIL,
TERRINE, CORNICHONS, OIGNONS GRELOTS,
PAIN BEURRE.

20€

PLANCHE MER

SAUMON FUMÉ, FLÉTAN FUMÉ, RILLETTES
DE LA MER, PAIN BEURRE, CITRON.

22€

PLANCHE MIXTE

JAMBON BLANC, TERRINE BEAULAINCOURT,
ROSETTE, FROMAGES, PAIN BEURRE,
CORNICHONS, OIGNONS GRELOTS.

24€

**CROQUE MONSIEUR « MAISON »,
ACCOMPAGNEMENT SALADE**

17€

**QUICHE INDIVIDUELLE « MAISON »
FROMAGE OU LÉGUMES**

15€

BROWNIE « MAISON »

8€

ROCHER COCO « MAISON »

8€

CAKE / MADELEINE « MAISON »

6€