



Boissons chaudes

- Espresso	3.60 €
- Allongé	3.70 €
- Capuccino	5.90 €
- Noisette	3.70 €
- Double espresso	5.70 €

Thés, infusions & tisanes DAMMANN Frères

- Thé noir aromatisé Earl Grey Yin Zhen	4.90 €
- Thé noir Darjeeling	4.90 €
- Thé noir aromatisé Jardin Bleu	4.90 €
- Thé vert aromatisé Bali	4.90 €
- Thé vert à la menthe	4.90 €
- Thé blanc aromatisé Passion de Fleurs	4.90 €
- Rooibos aromatisé Bali	4.90 €
- Tisane aromatisée des Merveilles	4.90 €
- Carcadet infusion Nuit d'été	4.90 €

Eaux minérales / pétillantes

- Chateldon (75cl)	7.90 €
- San Pellegrino (½L)	5.90 €
- San Pellegrino (1L)	7.90 €
- Evian (½L)	5.90 €
- Evian (1L)	7.90 €



Softs

- | | |
|---|--------|
| - Coca Cola (33cl) | 5.10 € |
| - Coca Cola zéro (33cl) | 5.10 € |
| - Fuze Tea (25cl) | 5.10 € |
| - Diabolo (menthe, passion ou framboise) (33cl) | 4.00 € |
| - Sirop à l'eau | 3.50 € |
| - Schweppes tonic (25cl) | 5.10 € |
| - Schweppes agrumes (25cl) | 5.10 € |

Jus & nectars de dégustation « Patrick Font », Artisan Français

- | | |
|--|--------|
| - Pur jus de pomme & yuzu (25cl) | 6.50 € |
| - Nectar de mangue bio (25cl) | 6.50 € |
| - Pur jus de mandarine (25cl) | 6.50 € |
| - Nectar de fruit de la passion bio (25cl) | 6.50 € |
| - Pur jus d'ananas Victoria (25cl) | 6.50 € |
| - Nectar de myrtilles sauvages (25cl) | 6.50 € |

Bières

- | | |
|---|--------|
| - Bière du pays de Meaux (33cl)
(Brune, Blonde ou Blanche) | 8.10 € |
| - Desperados (33cl) | 7.90 € |



Mocktails

- | | |
|---|---------|
| - Virgin Mojito (33cl) | 10.00 € |
| - Virgin pina colada (33cl) | 10.00 € |
| - Virgin Spritz (33cl) | 10.00 € |
| - Ceder's Crisp Tonic rare et Exotic Botanicals (33cl)
(Gin Tonic sans alcool) | 10.00 € |

Cocktails

- | | |
|--|---------|
| - Mojito (33cl) – Rhum Havana 3 ans
(Classique, Passion, Framboises) | 13.00 € |
| - Mojito Royal (33cl) - champagne 1er cru « Sophie Cossy »
(Classique, Passion, Framboises) | 15.00 € |
| - Masakan Mojito (33cl) - Rhum Isautier infusé à l'hibiscus, myrtilles | 13.00 € |
| - Piña colada (33cl) - lait de coco, jus d'ananas, rhum | 13.00 € |
| - Caïpirinha (12cl) – Cachaça, citron vert, sirop de canne | 13.00 € |
| - CaïpiBlack (12cl) - Vodka black, sucre roux, citron vert, myrtilles,
eau gazeuse | 13.00 € |
| - Blue Hawaiian (14cl) - Rhum, curaçao, lait de coco, jus d'ananas | 13.00 € |
| - Moscow mule (33cl) - Citron vert, Ginger Beer, vodka gingembre | 13.00 € |
| - Siciliana (14cl) - Limoncello, Prosecco | 13.00 € |
| - L'italicus (33cl) - Liqueur de Bergamote, citron vert, Ginger Beer | 13.00 € |
| - South Beach (10cl) – Rhum, passion, gingembre vanillé | 13.00 € |
| - Pornstar Martini (10cl) – Vodka, jus de Passion, Vanille | 13.00 € |
| - Espresso Martini (10cl) – Vodka, liqueur de café, cold brew | 13.00 € |
| - Masakan Spritz (33cl) – Lillet rosé infusé à l'hibiscus, Prosecco,
framboises, tonic | 13.00 € |
| - Apérol Spritz (33cl) – Apérol, Prosecco, eau gazeuse | 13.00 € |



*Le monde des spiritueux est comme un écho à la cuisine. Ici aussi nous parlons de terroirs, d'histoire, de techniques et bien d'autres choses.
Du néophyte à l'amateur, en passant par le véritable connaisseur, chacun trouvera son bonheur.
Embarquez avec nous dans ce fabuleux voyage.*

- Kir royal au Champagne Sophie Cossy Brut 1 ^{er} Cru (framboise, cassis, passion ou banane) (14cl)	15.50 €
- Coupe de Champagne Sophie Cossy Brut 1 ^{er} cru (14cl)	15.00 €
- Jack Daniels (4cl)	10.00 €
- Whisky Bowmore 12 ans (4cl)	12.00 €
- Whisky Japonais – THE MATSUI (4cl) (Sakura cask ou The Peated ou Mizunara cask)	12.00 €
- Whisky Japonais – NIKKA (4cl)	12.00 €
- Whisky Mexicain - ABASOLO (4cl)	12.00 €
- Whisky Aberlour 18 ans (4cl)	24.00 €
- Vodka Eristoff (4cl)	8.00 €
- Vodka Black Eristoff (4cl)	8.00 €
- Vodka Premium Absolut Elyx (4cl)	15.00 €
- Tequila Avion Réserve 44 (4cl)	25.00 €
- Gin Santa Ana (4cl)	10.00 €
- Gin Monkey 47 (4cl)	13.00 €
- La Vieille Prune, réserve de la maison Louis Roque Souillac - Lot	10.00 €
- Ricard (2cl)	5.00 €
- Martini Bianco (4cl)	6.00 €
- Get 27 (4cl)	10.00 €
- Get 31 (4cl)	10.00 €
- Crema de Arroz (Liqueur de riz) (4cl)	9.00 €
- Manzana (4cl)	10.00 €
- Limoncello Cellini (4cl)	10.00 €
- Baileys (4cl)	9.00 €



Cave à Rhums

- Rhum Coloma 8 ans (4cl) – Colombie	10.00 €
- Rhum Havana 3 ans (4cl) – Cuba	10.00 €
- Rhum Bumbu XO (4cl) – Panama	10.00 €
- Rhum Naga Java (4cl) - Indonésie	10.00 €
- Rhum Diplomatico – Venezuela (4cl)	10.00 €
- Rhum Don Papa Baroko – Philippines (4cl)	10.00 €
- Rhum Don Papa 7 ans – Philippines (4cl)	10.00 €
- Rhum Canerock – Jamaïque (4cl)	10.00 €
- Rhum Doorly's XO - Barbades (4cl)	10.00 €
- Rhum Vieux Emperor – Ile Maurice (4cl)	10.00 €
- Rhum Zacapa Solera 23 ans - Guatemala (4cl)	12.00 €
- Rhum vieux agricole Saint James XO – Martinique (4cl)	12.00 €
- Rhum plantation XO 20th anniversaire – Barbades (4cl)	12.00 €
- Rhum Zacapa Negra - Guatemala (4 cl)	14.00 €
- Rhum Zacapa XO – Guatemala (4 cl)	18.00 €
- Rhum Zacapa royal – Guatemala (4 cl)	49.00 €
- Rhum vieux agricole J.Bally Heritage X.O – Martinique (4 cl)	27.00 €
- Rhum Havana Club 15 ans - Cuba (4 cl)	27.00 €
- Rhum hors d'âge Havana Club Union – Cuba (4 cl)	65.00 €



Rhums Arrangés « Maison »

- | | |
|--|---------|
| - Rhum Ananas, Goyave (4cl) | 10.00 € |
| - Rhum « Joli cœur » (4cl) | 10.00 € |
| - Rhum arrangé traditionnel (4cl) | 10.00 € |
| - Rhum Papaye du jardin, vanille de la Réunion (4cl) | 10.00 € |
| - Rhum Kumquat, Miel du jardin (4cl) | 10.00 € |
| - Rhum Hibiscus, citron vert et gingembre (4cl) | 10.00 € |

Cognacs

- | | |
|--|---------|
| - Cognac Hennessy VS (4cl) | 12.00 € |
| - Cognac Remy Martin XO (4cl) | 25.00 € |
| - Cognac Martell XO (4 cl) | 34.00 € |
| - Cognac Martell XXO Chanteloup (4 cl) | 63.00 € |



Cette carte est le reflet d'une rencontre entre notre chef de cuisine, amateur et passionné par le monde viticole, et des vignerons, amoureux de leurs terroirs.

Découvrez au travers de chacun de leurs flacons une partie de leur histoire.

En cuisine, l'accord mets & vins se veut parfait.

Ici, en toute humilité, nous recherchons au travers de cette sélection, un seul et unique but, celui d'un voyage sensoriel qui sublimera vos plats.

Champagne

- Sophie Cossy « Cuvée éclat » premier cru brut	15.00 € (14cl)
	69.00 € (75cl)
- Sophie Cossy « Cuvée Ephemère » brut (75cl)	79.00 €
- Billecart-Salmon Brut Nature (75cl)	89.00 €
- Billecart-Salmon Brut Réserve (75cl)	89.00 €
- Billecart-Salmon Brut Rosé « Sans Sucre » (75cl)	119.00 €
- Billecart-Salmon Brut Blanc de Blanc Grand Cru (75cl)	129.00 €
- Billecart-Salmon Brut Sous-Bois (75cl)	159.00 €
- Billecart-Salmon Meunier Extra Brut « Les Rendez-Vous n°3 » (75cl)	179.00 €
- Billecart-Salmon Brut Rosé « Elisabeth Salmon Millésimé 2009 » (75cl)	309.00 €
- Cristal Roederer « Millésimé 2014 » (75cl)	449.00 €



Vin rouge

Bordelais :

- Château Nénine Côtes de Bordeaux (75cl)	39.00€
- Château D’Arcins Haut Médoc Cru Bourgeois (75cl)	41.00€
- Château Haut Lagrange – AOC Pessac Léognan (75cl)	61.00 €
- Connétable de Talbot - Saint Julien (75cl)	74.00 €
- Sarget de Gruaud Larose - Saint Julien (75cl)	74.00€
- Totem – La Mouline, vin de France (75cl)	74.00 €
- Château de Côme – AOC Saint Estèphe (75cl)	81.00 €
- Château Trianon Saint Emilion grand cru (75cl)	89.00 €
- Baron de Brane – AOC Margaux (75cl)	91.00 €
- Château le Castelet – AOC Pomerol (75cl)	96.00 €
- Château Fonbadet – AOC Pauillac (75cl)	159.00 €
- Château Les Carmes Haut Brion – AOC Pessac Léognan (75cl)	309.00 €



Bourgogne :

- | | |
|--|----------|
| - Bourgogne Chitry Pinot noir – Domaine Chalmeau
(75cl) | 49.00 € |
| - Givry 1 ^{er} Cru » Le Vigron » - Domaine Vincent Lumph
(75cl) | 59.00 € |
| - Monthelie les Sous Roches – AOP Monthelie, Gavinet
(75cl) | 69.00 € |
| - Prieuré Roch - Côteaux Bourguignon
(75cl) | 79.00 € |
| - AOC Ladoix Clos Royer – Domaine Pierre Ravaut
(75cl) | 79.00 € |
| - Beaune 1 ^{er} cru « Les Aigrots » - Domaine Vincent Girardin,
(75cl) | 89.00 € |
| - Volnay 1 ^{er} cru « Les Santenots » - Domaine Vincent Girardin
(75cl) | 109.00 € |
| - Aloxe-Corton - Domaine Dubreuil – Fontaine
(75cl) | 119.00 € |
| - Gevrey Chambertin vieilles vignes - Domaine Marchand-Frères
(75cl) | 129.00 € |
| - Pommard 1 ^{er} cru « Les Epenots » - Domaine Vincent Girardin
(75cl) | 139.00 € |
| - Vougeot 1 ^{er} cru « clos de la perrière » monopole - Domaine
Bertagna
(75cl) | 169.00 € |
| - Corton Perrière Grand Cru – Domaine Vincent Girardin
(75cl) | 229.00 € |
| - Prieuré Roch - Nuit Saint George 1 ^{er} Cru « Clos des Argillières »
(75cl) | 359.00 € |



Alsace :

- Domaine Wassler « Wustberg » 100% Pinot noir élevé en
barrique de chêne 39.00 €
(75cl)
- Domaine Wassler « Eclipse » Quintessence du Pinot noir 49.00 €
(75cl)

Languedoc – Roussillon :

- Mas Gourdou, Le pas du loup - AOP Pic Saint Loup
Au verre (14cl) 15.00 €
(75cl) 39.00 €
- Domaine du Clos des fées « Cuvée les Sorcières » 49.00 €
(75cl)
- Amphore – AOP Cabardès, Domaine Guilhem Barre 79.00 €

Vallée du Rhône :

- Infini – AOP Duché D’Uzès – Ad Vinam Aeternam
Au verre (14cl) 15.00 €
(75cl) 39.00 €
- AOC Cairanne – Domaine Alary
Au verre (14cl) 15.00 €
(75cl) 39.00 €
- AOP Gigondas – Château de Montmirail 49.00 €
(75cl)



- M.Chapoutier Crozes Hermitages « les Meysonniers » 51.00€
(75cl)
- AOC Châteauneuf du Pape « Le Miocène » - Domaine Grand Veneur 79.00 €
(75cl)
- AOC Côte Rôtie – Domaine Bernard Burgaud 129.00 €
(75cl)

Provence :

- Château Simone – AOC Palette 96.00 €
(75cl)

Vin blanc

Bordelais :

- Château Guiraud « Le G »
Au verre (14cl) 15.00 €
(75cl) 39.00 €
- Château Brown « le colombier de Brown » Grave 49.00 €
(75cl)
- Château Haut Lagrange – AOC Pessac Léognan 59.00 €
(75cl)
- Château Carbonnieux « La croix de Carbonnieux » - AOC
Pessac Léognan 61.00 €
(75cl)
- Ouest de Lamothe Guignard – AOC Sauternes 69.00 €
(75cl)



Bourgogne :

- Viré – Clessé Vieilles vignes « Les Bruyères » 49.00 €
(75cl)
- Chablis 1er cru « Beauroy » - Dampt Frères 59.00 €
(75cl)
- Chorey les Beaunes – Domaine Maillard 69.00 €
(75cl)
- Mercurey AOC « Les Vignes de Maillonges – Domaine Juillot 79.00 €
(75cl)
- Pernand Vergelesses – Domaine Truchetet 89.00 €
(75cl)
- Nuits Saint Georges « Les Creux Fraiche Eau » - Domaine Machard de Gramont 96.00 €
(75cl)
- Puligny Montrachet - Le Trézin, Domaine Gérard Thomas 119.00 €
(75cl)
- Prieuré Roch – Savigny les Beaunes « Dessus les Gollardes » 169.00 €
(75cl)
- Meursault 1^{er} cru « Les Perrières » - Domaine Vincent Girardin 209.00 €
(75cl)
- Corton Charlemagne « Quintessence Grand Cru » - Domaine Vincent Girardin 389.00 €
(75cl)

Languedoc – Roussillon :

- Domaine la Négly « La falaise » 49.00€
(75cl)

Vallée du Rhône :

- Chardonnay « Grand Ardèche » - Maison Louis Latour



<i>Au verre (14cl)</i>	15.00 €
(75cl)	39.00 €

Provence :

- Château Simone – AOC Palette (75cl)	96.00 €
--	---------

Vallée de la Loire :

- Château de la Mulonnière Coteaux du Layon <i>Au verre (14cl)</i>	15.00 €
(75cl)	36.00 €
- Domaine Pierre Marchand & fils « Pouilly Fumé les loges » (75cl)	39.00 €
- Domaine Pierre Marchand & fils « Pouilly Fumé cuvée calcaire » (75cl)	41.00 €
- Château de Saint Louans « Chinon » (75cl)	51.00 €

Alsace :

- Domaine Wassler « Cuvée Origine » (75cl)	41.00 €
- Domaine Wassler « Riesling grand cru Frankstein » (75cl)	49.00 €



Vin rosé

Languedoc – Roussillon :

- Domaine de la Périnade « Cuvée Renaissance » 100% grenache noire
Au verre (14cl) 15.00 €
(75cl) 39.00 €

Provence :

- Léos « Cuvée Augusta » Côteaux d'Aix 49.00 €
(75cl)
- Château Sainte Marguerite, Cru classé, Cuvée « Fantastique AOP »
2022 (75cl) 59.00 €

Vin du monde



- Valdepeñas « Pata Negra Reserva » - Espagne 39.00 €
(75cl) – *Rouge*
- Casa de Campo, réserve - Chili 39.00 €
(75cl) – *Rouge*
- Cape Dream pinotage - Afrique Du Sud 39.00 €
(75cl) – *Rouge*
- Tenuta Val Di Piata, Chianti Colli Sensi – Italie 39.00 €
(75cl) – *Rouge*
- La Consulta – Argentine 39.00 €
(75cl) – *Rouge*
- Gold Country – Californie 39.00 €
(75cl) - *Rouge*

Vins au verre

Rouge

- Infini – AOP Duché D’Uzès – Ad Vinam Aeternam 15.00 €
(14cl)
- Mas Gourdou, Le pas du loup - AOP Pic Saint Loup 15.00 €
(14cl)



- Cairanne – AOC Cairanne, Domaine Alary
(14cl) 15.00 €

Blanc

- Chardonnay « Grand Ardèche » - Maison Louis Latour
(14cl) 15.00 €
- Château Guiraud « Le G » - AOC Bordeaux
(14cl) 15.00€
- Château de la Mulonnière Coteaux du Layon – IGP Val de Loire
(14cl) 15.00€

Rosé

- Domaine de la Périnade « Cuvée Renaissance » 100% grenache noire
(14cl) 15.00 €

Vin du monde

- Cape Dream pinotage - Afrique Du Sud
(14cl) – *Rouge* 15.00 €

Un brin d'histoire :

Absolut Elyx : Vodka premium originaire de Suède.

Blé récolté à la main

Eau de source pour une finesse & une élégance inégalée



Avion Reserva 44 : Originaire du Mexique, cette Tequila est mûri 44 mois dans des fûts de chêne, ce qui lui confère des arômes profonds d'agave torréfiés, de vanille, & d'agrumes légers

Italicus : Liqueur inspirée du rosolio qui nous transporte en Italie, avec des notes de Bergamotes de calabre, de camomille romaine, de mélisse, de lavande & de gentiane.

Bowmore 12 ans : Whisky single Malt particulièrement rare, résultant de 40 ans de vieillissement dans des fût.

Aberlour 18 ans : Magnifique whisky écossais vieilli 18 ans en fût de sherry.

Puissant, riche et complexe sont les mots qui décrivent le mieux ce single malt.

Havana Club 15 ans : Tel que le souligne Don José Navarro, premier maître rhumier de cette maison, ce 15 ans d'âge représente dignement l'esprit de Cuba.

Fait de plusieurs assemblages vieillis en fût de chêne, ce rhum exacerbe toute la richesse de ces arômes.

Havana Club Union : Le maître rhumier Asbel Morales a personnellement veillé à l'élaboration de ce nectar, au profil aromatique si particulier dans laquelle on retrouve toute a douceur de vivre de l'île de Cuba.

Monkey 47 : Référence dans le monde du Gin, élaboré par micro cuvée, Monkey 47, fait de 47 plantes différentes, d'où est issu son nom « 47 »

Santa Ana : Elaboré à partir d'ingrédients 100% philippins, le gin Santa Ana est un véritable voyage organoleptique au coeur de l'Asie.

Martell XO : Cognac qui exprime un équilibre harmonieux entre puissance et intensité aromatique de la Grande Champagne.

Martell XXO Chanteloup : Exceptionnel assemblage de plus de 450 eaux de vie dont la plus jeune a 14 ans.