

## HAPPY HOUR

Du dimanche au jeudi

De 16h à 19h

## APÉRITIFS

Martini Fiero, Bianco ou Rosso, 6 cl	6€
Martini reserva spéciale: Rubino/Ambrato, 6 cl	6€
Campari, Aperol, Suze, 6 cl	6€
Ricard, Pastis 54, 2 cl	6€
Porto Rouge ou Blanc, 8 cl	6€
Kir cassis, pêche, mûre, 12 cl	6€
Martini Prosecco, 10 cl	7€
Kir Royal, 10 cl	12€

## A L'APERU... A GRIGNOTER

LES PLANCHES 2 CHOIX 20€ / 4 CHOIX 35€

Salmon Gravilas  
 Slata Mechoria, coulis de poivrons grillés  
 Charcuterie affinée de nos régions  
 Fromage (Saint-Nectaire/Comté/Sainte-Maure de Touraine)

## LES MOCKTAILS

**LE BERRY SMASH** 10€  
 Purée de framboises, jus de cranberry et de pomme, miel.

**APPLE PILAR** 10€  
 Menthe, citron vert, cassisade, jus de pomme.

## LES COCKTAILS

**LE SE** 14€  
 Gaijole 4 CL, Martini prosecco, menthe, citron vert, purée de framboises.

**LE BRAMBLE** 14€  
 Gin Bombay Sapphire 4 CL, crème de mûre, jus de citron, sucre de canne.

**LE FRISSON DE LA BARBADE** 14€  
 Rhum Bacardi cuatro 4 CL, sirop d'érable, jus de citron, gingembre, poivre.

**LE MOSCOW MULE** 14€  
 Vodka 4CL, ginger beer, citron pressé.

**MARTINI LITCHI** 14€  
 Vodka 42 below 4CL, liqueur de litchi, purée de litchi.

**LE PORNSTAR MARTINI** 14€  
 Vodka 42 below 4CL, purée de passion, sirop de vanille et passion.

**EL DIABLO** 14€  
 Tequila Patron Silver 4CL, citron vert, crème de cassis, ginger ale.

**LE COCKTAIL DU MOMENT !** 14€  
 Imaginé par le barman, ainsi que tous les cocktails classiques.

## LES BOISSONS FRAÎCHES

**BIÈRES PRESSION** 25 CL 30 CL  
 Heineken 9€ 8€  
 Edelweiss 7€ 10€  
 Affligem 6€ 10€

**BIÈRES BOUTEILLE** 33 CL  
 Heineken sans alcool 7€  
 Lagunitas 8,50€  
 Corona, Desperados 8€

**LES SOFTS**  
 Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl 5€  
 Orangina, Limonade, 25 cl 5€  
 Schweppes Tonic / Agrumes, 25 cl 5€  
 Orange pressée / Citron pressé, 25 cl 7€  
 Jus et Nectar Charles Papillon, 25 cl 7€

*Jus de : pomme, orange, tomate, framboise, abricot, pêche, poire.*

Evian, Badoit Rouge, Perrier, 33 cl 5€  
 Evian, Badoit rouge, 75 cl 7€  
 Ferrarelle, 75 cl 8€

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso (Café de Paris Bio), décaféiné 3,50€  
 Café noisette 3,50€  
 Double espresso, café crème 5€  
 Cappuccino, chocolat chaud 5€  
 Thés et Infusions Mariage Frères 6€

*Fajyama, Rouge-Banban, Earl Grey Imperial, Thé à l'Opéra, Milky Blue, Star de Noël, Cannelone, Maria Pils, Darjeeling Himalaya, Rose, Camomille, Verveine, Jasmis, Darjeeling Himalaya, Camomille, Verveine...*

## LES VINS AU VERRE

**LE VIN DU MOMENT** Blanc, Rosé ou Rouge 7€

**BLANC 12 CL**  
 AOC Petit Chablis La Chablisienne «Vibrants», 2020 8€  
 AOC Sancerre L'essentiel, 2019 8€  
 IGP Sauvignon Réthoré Duvy «PARCELLES», 2019 8€  
 AOC Macon Vergisson La Roche, 2019 9€  
 AOC Pouilly Fumé Domaine de Biaux, 2020 10€  
 AOC Jurançon Domaine Cathapé, 2018 10€  
 IGP Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet, 2019 10€

**ROSÉ**  
 IGP L'Île de Beauté Racina, 2020 7€  
 AOP Ultimate Provence Côte de Provence, 2020 8€  
 AOC Domaine de la Croix Côte de Provence  
 'Cuvée Irrésistible', 2019 9€

**ROUGE**  
 AOC Morgon Côte de Py : Grande Mise, 2018 8€  
 AOP Saint Chinian 'Terroirs Gérard Bertrand', 2017 9€  
 AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine Voarick, 2018 9€  
 AOC Bourgneil Domaine des Fontenys «Vieilles Vignes», 2018 9€  
 AOP Côtes du Rhône village, Domaine du Vallon «Plan de Dieu», 2019 8€  
 AOC Bordeaux B de Manceillon, 2016 10€  
 AOC Lussac Saint Emilion, Château Larose Perruchon, 2016 9€

## LES ALCOOLS

**SCOTCH WHISKY** 4 CL  
 Krokando 14€  
 Glenfiddich 12 ans, Aberfeldy 12€  
 Chivas 12 ans, Craigellachie 9€  
 Balvenie 12 ans Double Wood 15€  
 Lagavulin 16 ans 19€

**AMERICAN WHISKY** 4 CL  
 Jack Daniel's, Maker's Mark 12€  
 Jim Beam Rye 10€

**VODKA** 4 CL  
 42 below 10€  
 Grey Goose, Belvédère 15€

**GIN** 4 CL  
 Bombay Sapphire 10€  
 Star of Bombay, Hendrick's, The Botanist, Osety 15€

**TEQUILA** 4 CL  
 Patron Silver 15€  
 Patron XO café 15€

**RHUM** 4 CL  
 Sailor Jerry, Bacardi anejo cuatro, Black Barrel 10€  
 The Kraken, Bacardi Ocho 11€  
 Diplomatico 12 ans, Santa Teresa 15€

**DIGESTIFS** 3 CL  
 Cognac Otard 16€  
 Reim Martin XO 36€  
 Armagnac clés des Ducs VSOP 15€  
 Calvados, Busnel 12€  
 Chartreuse 14€  
 Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle 12€  
 Grog 12€  
 Marzanna, Limoncello, Get 27, Get 31 9€  
 Bailey's, Amaretto 9€

**LIQUEURS** 3 CL  
 Cointreau, Bénédictine, Southern Comfort, St-Germain 9€

## LE CHAMPAGNE

**BLANC** 10 CL 75 CL  
 BSA Jeeper Grand Assemblage 15€ 75€  
 BSA Pommery Silver 15€ 105€  
 BSA Pommery Blanc de blanc 15€ 105€  
 BSA Billecart Salmon 17€ 105€

**ROSÉ**  
 BSA Pommery Brut Rosé 17€ 120€

## LES MAGNUMS

**VIN ROSÉ** 150 CL  
 AOC Domaine de la Croix, Côte de Provence  
 Cuvée Irrésistible, 2017 90€

## LES GRANDS VINS

**BLANC**  
 Puligny Montrachet Louis Latour, 2017 115€  
 AOC Savigny-lès-Beaune 1er Cru, 2015 102€

**BOUGES**  
 AOC St Julien Les Fiefs de Lagrange, 2014 89€  
 AOP Nui Saint Georges 'Bouchard père et fils', 2014 120€  
 AOP St Julien Château Talbot, 4ème cru classé, 2015 120€  
 Pommard «Michel Picards», 2016 120€

## LES VIEUX MILLÉSIMES

Pessac-Léognan Château Larrivet Haut Brion 1989 150€  
 Pessac-Léognan Château Smith Haut Lafitte 1988 190€

## LES VINS

**BLANCS** 75 cl  
**LA BOURGOGNE**  
 AOC Petit Chablis: La Chablisienne «Vibrants», 2020 45€  
 AOC Macon Vergisson La Roche, 2019 46€  
 AOC Chablis 1er Cru : La Chablisienne «Fourchannes», 2018 66€

**CÔTES DE GASCOGNE**  
 IGP Domaine du Tariquet 'Premières Gèves', 2020 48€

**LE SUD-OUEST**  
 AOC Jurançon Domaine Cathapé 'Ballet d'Octobre', 2018 46€

**LA LOIRE**  
 AOC Quincy Domaine du Tremblay, 2020 39€  
 AOC Sancerre «L'essentiel», 2019 44€  
 AOC Pouilly Fumé Domaine de Biaux B. Jeannot & Fils, 2020 50€  
 IGP Sauvignon Réthoré Duvy «PARCELLES», 2020 35€

**LE RHÔNE**  
 AOP Rhône Domaine Grand Veneur, 2019 52€  
 AOP Condrieu «Pagus Luminus» Louis Chêze, 2017 90€

**ROSÉS** 75 cl  
 IGP L'Île de Beauté Racina, 2020 35€  
 AOP Ultimate Provence Côte de Provence, 2020 42€  
 AOC Domaine de la Croix Côte de Provence  
 'Cuvée Irrésistible', 2020 48€

**BOUGES** 75 cl  
**LE BEAUJOLAIS**  
 AOC Morgon Côte de Py Grande Mise, 2020 42€

**LA BOURGOGNE**  
 AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine Voarick, 2018 48€  
 AOC Savigny-lès-Beaune Domaine Denis, 2018 60€  
 AOC Marsannay Chanson, 2017 67€

**LA LOIRE**  
 AOC Bourgneil Domaine des Fontenys «Vieilles Vignes», 2018 44€  
 AOC Sancerre Langlois Château, 2019 52€

**LE RHÔNE**  
 AOP Côtes du Rhône village : Domaine du Vallon «Plan de Dieu», 2019 35€  
 AOC Crozes Hermitage  
 Domaine des Bemizières, 2020 30€  
 AOC Vaqueyras Grande Garrigue d'Alain Jaume, 2019 37€  
 AOC Châteaufort du Pape : Château de Vandieu, 2015 87€

**LE LANGUEDOC**  
 AOP Corbières Domaine du Grand Arc, 2019 32€  
 AOP Pic Saint Loup « Les Déeses Muettes»  
 Cuvée Exception, 2019 42€  
 AOP Saint Chinian «Terroirs Gérard Bertrands», 2019 44€

**LE BORDELAIS**  
 AOC Lussac Saint Emilion  
 Château Larose Perruchon, 2016 38€  
 AOC Bordeaux B de Manceillon, 2016 42€  
 AOC Haut Médoc Château Malescasse, 2014 60€  
 AOC St Emilion Grand Cru Château Fourney, 2011 67€  
 AOC Paillet La fleur de Tour luges, 2015 80€  
 AOC St Estèphe «Château Haut de Pez», 2016 85€  
 AOC Pomerol «Esprit de Clochers», 2014 87€

**VIN PÉTILLANT** 75 cl  
 Prosecco Spumante dose Martini 11,5' 40€

*Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.*

*Prix net. Service compris.*