

## APÉRITIFS

Martini Fiero, Bianco ou Rosso, 6 cl.	6€
Martini reserva speciale: Ambrato, 6 cl.	6€
Campari, Aperol, Nuxe, 6 cl.	6€
Ricard, Pastis 54, 2 cl.	6€
Porto Rouge ou Blanc, 3 cl.	7€
Kir Sauvignon cassis, pêche, mûre, 12 cl.	7€
Martini Prosecco, 10 cl.	7€
Americano, 10 cl.	10€
Kir Royal, 10 cl.	12€

## A L'APERO... A GRIGNOTER

**LES PLANCHES 2 CHOIX 20€ / 4 CHOIX 33€**

Saumon Gravlax  
Traditionnel Houmous à l'huile de sésame grillée.  
Charcuterie affinée de nos régions  
Fromages affinés de nos régions

## LES MOCKTAILS

**LE BERRY SMASH 12€**  
Purée de framboises, jus de cranberry et de pomme, miel.

**APPLE PILAR 12€**  
Menthe, citron vert, casonade, jus de pomme.

## LES COCKTAILS

**LE SI 14€**  
Guignolet 4cl, Martini Prosecco, menthe, citron vert, purée de framboises.

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

**LE FRISON DE LA BARRADE 14€**  
Rhum 4cl, sirop d'érable, jus de citron, gingembre, poivre.

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

**MARTINI LITCHI 14€**  
Vodka, 4cl liqueur de litchi, purée de litchi.

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

**EL DIABLO 14€**  
Tequila 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

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
Heineken	9€	8€
Affligem Blanche	7€	10€

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	<b>33 CL</b>
Heineken sans alcool	7€
Corona, Desperados	8€

<b>LES SOFTS</b>	
Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl.	6€
Orangina, Limonade, 25 cl.	6€
Schweppes Tonic / Agrumes, 25 cl.	6€
Orange pressée / Citron pressé, 25 cl.	7€
Jus et Nectar Carabos, 25 cl.	7€
<i>poivre, orange, tomate, framboise, abricot, pêche, poire, fraise, framboisette, cranberry</i>	

Thé Classé maison	8€
Café frappé maison	8€
Aquachiarin plate/gazeuse 75 cl.	9€
Aquachiarin plate/gazeuse 75 cl.	9€
Eau Plate, Eau Gazeuse, 33 cl.	9€
Eau Plate, Eau Gazeuse 75cl.	9€

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso (Café de Paris Bio), décaféiné	2,50€
Café moquette	2,50€
Double espresso, café crème	9€
Cappuccino, chocolat chaud	9€
Thés et Infusions de la maison Dammann.	6€
<i>Daarjeeling, Breakfast, Earl Grey, Jasson, Jasson, 4 fruits rouges, Verveine</i>	

## LES VINS AU VERRE

**12€.**

<b>BLANC</b>	
RCP Languedoc, Viognier Le Versant 2023	7€
AOC Côte du Rhône Blanc Xavier Vignon 2023	7€
AOC Millebuis Chardonnay Côte Chalonnaise 2022	7€
AOC Côtes du Rhône, Grand Veneur, 2022	8,9€
AOC Sancerre "L'essentiel", 2022	9€
AOC Macon Vergisson La Roche, 2022	10€
AOC Muscat Beaumes de Venise 2022	10€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Biars, 2022	11€
AOC Jurançon Domaine Cahupé, 2019	11€
IPG Côtes de Gascogne Domaine de Tarquet, 2022	11€

<b>ROSÉ</b>	
RCP L'Île de Beauté Racina, 2022	8€
AOP Côtes De Provence "Irrésistible" Domaine de la Croix 2023	9€
AOP Côtes de Provence, Minity Prestige 2022	10€

<b>ROUGE</b>	
AOP Médoc, Château Haut-Brignays, 2020	7€
AOP Côte de Rhône, Xavier Vignon 100%, 2020	7€
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise "Millebuis", 2022	8€
Haute Côte de Beaune Domaine Berge Rive 2022	10€

## LES ALCOOLS

<b>Scotch Whisky</b>	<b>4cl.</b>
Knoxkando	14€
Jameson, Aberfeldy, Haig Clubman	12€
Chivas 12 ans, Craigellachie	16€
Bavense 12 ans.	19€
Lagavulin 16 ans	20€
<b>American Whisky</b>	<b>4cl.</b>
Jack Daniel's, Maker's Mark	12€
Jim Beam Rye	10€
<b>Whisky japonais</b>	<b>4cl.</b>
Nikka	14€
<b>Vodka</b>	<b>4cl.</b>
Eristoff	8€
<b>Gin</b>	<b>4cl.</b>
Bombay Sapphire, Gordon's Rose	10€
Star of Bombay, Hendrick's, The Botanist, Osley	19€
<b>Tequila</b>	<b>4cl.</b>
Patron Silver	19€
<b>Rhum</b>	<b>4cl.</b>
Bacardi Spiced	9€
The Kraken	11€
Diplomatico 12 ans, Santa Teresa	19€
<b>Digestifs</b>	<b>9cl.</b>
Cognac Le Palis	16€
Armagnac V&OP	19€
Calados, Buzel	12€
Chartreuse	14€
Vielle Prune, Poire Williams, Mirabelle	12€
Grog	12€
Mamzara, Limoncello, Get 29, Get 31	9€
Bailey's, Amaretto	9€
<b>LIQUEURS</b>	<b>9cl.</b>
Comtreau, Bénédictine, Southern Comfort, St-Germain	9€

## LE CHAMPAGNE

<b>BLANC</b>	<b>10 CL</b>	<b>75 CL</b>	<b>150 CL</b>
AC Gremillet Brut Selection	14€	80€	
BSA Pommery Silver	19€	120€	
BSA Moët Impérial Brut	16€	130€	240€
BSA Pommery Blanc de blanc	16€	160€	
BSA Ruinart Brut	20€	140€	

<b>ROSÉ</b>			
BSA Pommery Brut Rosé	19€	140€	

## LES GRANDS VINS

<b>BLANC</b>	
AOC Savigny-lès-Beaune 1er Cru, 2019	154€

<b>ROUGES</b>	
AOC St Julien Les Fiefs de Lagrange, 2017	140€
AOP Nuit Saint Georges "Bouchard père et fils", 2016	140€
Pommard -Michel Picard's, 2017	149€

## LES VINS

<b>BLANCS</b>	<b>75 cl.</b>
---------------	---------------

<b>LA BOURGOGNE</b>	
Millebuis Chardonnay Côte Chalonnaise 2022	39€
AOC Macon Vergisson La Roche, 2022	30€
AOP Petit Chablis Dis Blas Frères 2023	39€
AOP Haute Côte de Beaune Domaine Billar P&F 2022	60€

<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	
RCP Domaine du Tarquet "Premières Grèves", 2022	48€

<b>LE SUD-OUEST</b>	
AOC Jurançon Domaine Cahupé "Ballet d'Octobre", 2019	32€

<b>LA LOIRE</b>	
AOC Quincy Domaine du Tremblay, 2022	46€
AOC Sancerre "L'essentiel", 2022	30€
AOC Pouilly Fumé Biars E.Jeannot & Fils, 2022	31€

<b>LE RHÔNE</b>	
AOC Côte du Rhône Blanc Xavier Vignon 2023	39€
AOP Domaine Grand Veneur, 2022	47€
Crotes Hermitage Chateau Pons 2021	30€
AOP Viognier Domaine Grand Veneur, 2022	37€
AOC Muscat Beaumes de Venise 2022	60€
AOP Condrieu «Pagis Lumines» Louis Chéze, 2020	100€

<b>LE LANGUEDOC</b>	
Viognier Le Versant 2023	29€

<b>ROSÉS</b>	<b>75 cl.</b>
RCP L'Île de Beauté Racina, 2022	39€
AOP Côtes De Provence "Irrésistible" Domaine de la Croix 2023	30€
AOP Côtes de Provence, Minity Prestige 2022	48€

<b>ROUGES</b>	<b>75 cl.</b>
---------------	---------------

<b>LE BEAUJOLAIS</b>	
AOC Morgon Château de Corcelles Gamay 2022	43€

<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise "Millebuis" 2022	39€
AOP Haute Côte de Beaune Domaine Berge Rive 2022	39€
AOC Savigny-lès-Beaunes Domaine Denis, 2021	39€
AOP Mercurey 1er les Croixchaux, 2019	89€

<b>LA LOIRE</b>	
AOC Sancerre Langlois Château, 2022	31€

<b>LE RHÔNE</b>	
AOC Côtes du Rhône Carvée 100% Xavier Vignon 2023	39€
AOC Vacqueyras Domaine des Oudines Bio Gremache 2020	49€
AOC Crozes Hermitage, Domaine des Bernières, 2022	30€
AOC Vacqueyras Grande Carrigüe d'Alain Jaume, 2020	60€
Château-neuf-du-Pape Xavier Vignon 2020	108€
AOC Châteauneuf du Pape, Vaudieu, 2020	129€

<b>LE LANGUEDOC</b>	
AOP Corbières Domaine du Grand Arc, 2021	39€

<b>LE BORDELAIS</b>	
AOP Médoc, Château Haut Brignays 2020	39€
AOC Lussac St Emilion Château La Claymore 2020	49€
AOC Haut-Médoc Château Victoria 2019	36€
AOC Pomerol «Esprit de Chêchers», 2019	110€
AOC Puisse La fleur de Haut Buges, 2017	109€
AOC St Estèphe «Château Tour de Peys, 2019	109€

<b>VIN PÉTILLANT</b>	<b>75 cl.</b>
DOC Prosecco Spumante Martini n.3	40€