

SELECTION BAR

**COCKTAILS | VINS | CHAMPAGNES
LIQUEURS | SPIRITUEUX | SOFTS**

COCKTAILS

| Dès 19.00
| From 7.00 PM

Notre Chef barman Pedro De Paula, vous propose une carte établie sur le thème des mers et océans. Une touche d'originalité autour de cocktails signatures et classiques revisités, clin d'œil aux plages et peuples de notre monde pour vous faire voyager.

GRAIN DE SEL (<i>Hors D'oeuvre</i>)	17€
Lillet blanc, Cynar, Sirop de soja, Bitter Lejay Cassis	
AMALFI (<i>Rond et déliquat</i>)	17€
Vermouth Blanc, Liqueur de Cedrat Nardini, Delamotte Brut	
SURFSIDE (<i>Puissant et fruité</i>)	17€
Citadelle infusé à l'Hibiscus, Verjus, Sirop de miel, Blanc d'oeuf, Sirop de Framboise, Tio Pepe	
CALYPSO (<i>Rond et épicé</i>)	17€
Pantation Dark arrangé passion, Vermouth rouge, Jus de citron, Sirop de vanille, Framboises	
L'ANSE NOIRE (<i>Gourmand et corsé</i>)	17€
Laphroaig, Crème de Cacao, Purée de Myrtille, Sirop de sucre, Citron vert, Bitter cacao	
NOUVEAU MONDE (<i>Rafraichissant et herbassé</i>)	17€
Tequila Blanco, Chartreuse jaune, Tio pepe, Sirop de miel, Jus de citron, eau gazeuse	

MOCKTAILS

DINGHIES (<i>Epicé et rafraichissant</i>)	10€
BottleGreen Elderflower, jus de citron, lemonade, Ginger Beer	
SAMOA (<i>Gourmand et fruité</i>)	10€
Purée de Rhubarbe, Jus de cranberry, Purée de Myrtille, Verjus, Sirop de romarin	

GIN & FEVER TREE TONIC

| Dès 19.00
| From 7.00 PM

G'VINE FLORAISON

raisins, zest de pamplemousse

17€

GENEROUS BIO

coriandre, combawa

17€

CITADELLE

poivre du timut, citron jaune

17€

CHRISTIAN DROUIN

pétales de roses séchées, zest d'orange

17€

VINS BLANCS

LOIRE	75CL	12CL
Pouilly Fumé Domaine Paul Corneau 2022	50€	9€
Sancerre "Les Belles Vignes " 2022	52€	-
Menetou-Salon Phillippe Gilbert 2021	54€	9€
 BOURGOGNE & JURA		
Chardonnay, L'étoile 2020	48€	9€
Petit Chablis Domaine Mosnier 2021	52€	9€
Rully Côte Chalonnaise Domaine Chanson 2018	62€	-
Pouilly Fuissé Château de la Lavernette 2021	72€	-
Givry 1er cru Domaine Deliance 2021	74€	-
 CÔTES DU RHÔNE		
Viognier Domaine Sybille 2022	42€	-
 CÔTES DE PROVENCE		
Château la Martinette 2021	42€	-
Château la Martinette « Clos Blanc » 2020	68€	10€
 SUD-OUEST		
Côtes de Gascogne Domaine Pellehaut 2021	30€	9€

ROSÉ

Côtes de Provence Château La Martinette 2022	42€	9€
Côtes de Provence « Reflet d'Argent » 2018	68€	-
Magnum Côtes-de-Provence La Martinette 2021	88€	-

VINS ROUGES

LOIRE	75CL	12CL
Saumur-Champigny Domaine des Nerleux 2021	38€	-
Sancerre – Vignoble Berthier 2019	64€	-
		-
BOURGOGNE & BEAUJOLAIS		
Morgon Les Charmes 2017	42€	-
Côte Chalonnaise Domaine de la Monette 2021	54€	10€
Mercurey Domaine de la Monette 2021	78€	-
BORDEAUX		
Château Ascumbas St Emilion Grand Cru 2014	52€	9€
Lalande de Pomerol Bio Château des Anneraux 2019	62€	-
Pessac-Léognan Réserve de Picque-Caillou 2017	62€	-
Pauillac Cru Bourgeois Château Monpelou 2013	74€	-
LANGUEDOC & RHONE		
Pic Saint Loup Haut-Lirou 2021	42€	8€
Faugères « Transhumance » 2019	50€	-
Crozes-Hermitage La Butte d'Or Alain Jaume 2022	54€	
Saint-Joseph , "Les Vins de Vienne" 2021	58€	10€
Châteauneuf-du-Pâpe Jas des Papes 2018	88€	-
CÔTES DE PROVENCE		
Château la Martinette 2019	44€	-

CHAMPAGNES

LAURENT – PERRIER	75CL	12CL
Laurent-Perrier Brut "La Cuvée"	140€	24€
Laurent-Perrier Rosé "La Cuvée"	230€	-
Laurent-Perrier Blancs de Blanc	230€	-
Laurent-Perrier Grand Siècle	390€	-
DELAMOTTE		
Delamotte Blancs de Blanc	160€	-
BOLLINGER / AYALA		
Ayala Brut Majeur	110€	18€
Bollinger Spécial Cuvée	150€	-
THIENOT		
Thienot Cuvée Garance Blancs de Rouge	220€	-
CHAMPAGNES RUINART		
Ruinart Brut	150€	-
Ruinart Rosé	240€	-
Ruinart Blancs de Blanc	250€	-

BIÈRES

Gallia Nouveau Western – IPA	9€
Gallia Weiss & Versa	9€
Gallia FollAmour	9€
La Parisienne – Blonde/Blanche	9€

APÉRITIFS & LIQUEURS

| 5 cl

La Quintinye Royal Blanc	10€	La Fée Parisienne Absinthe Supérieure	10€
La Quintinye Royal Rouge	10€	Lillet Blanc	10€
Noilly Prat	10€	Get 27	10€
Liqueur Café Fair	10€	Liqueur 30&40 Apéritif de Normandie	10€
Suze	10€	Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Pontarlier	10€	Dry Curaçao Pierre Ferrand	10€

LIQUEURS THEORIA

Laissez-vous tenter par H. Theoria, une collection de liqueurs aux noms évocateurs qui bousculent les codes des spiritueux en s'inspirant du monde de la parfumerie.

LIQUEUR MIDI FAUVE THEORIA

12€

Une harmonie à la fois chaude et lumineuse. Au nez, des notes solaires et animales se font délicates et profondes. En bouche, les notes vanillées, florales et vertes teintent cet accord d'une intense langueur.

LIQUEUR CUIR LOINTAIN THEORIA

12€

Rondeur ancienne et patinée. Au nez, des notes de fruits cuits, tanniques et agrestes. En bouche, une longueur boisée couplée d'agrumes.

LIQUEUR ELECTRIC VELVET THEORIA

12€

Le palais navigue entre les fleurs, les baies, les épices. Au nez, floral et féminin, se dévoile une caresse parfumée. En bouche, l'acidité et le piquant explosent de saveurs surprenantes.

LIQUEUR AMOUR MATADOR THEORIA

12€

Délicieux et intrigant poison. Au nez, une note étonnante de tomate confite et un parfum quelque peu sanguin. En bouche, des saveurs de fruits noirs épicés, une astringence racée de racines terreuses.

SPIRITUEUX

| 5 cl

VODKA

Le Philtre	14€
Grey Goose	14€
Fair Quinoa	12€

RHUM

L'Esprit de Neisson Bio	12€
Karukera Cuvée Christophe Colomb	36€
Rhum Clément Single Cask	18€

WHISKEY

Bellevoie Bleu	12€
Bellevoie Blanc	12€
Bellevoie Rouge	12€
Rye Domaine des Hautes Glaces Les Moissons	18€
Kornog Bourbon Cask 46%	22€
Armorik Double Maturation 45	18€

COGNAC

Pierre Ferrand 1840	14€
Pierre Ferrand Reserve	22€
Hennessy XO	28€

CALVADOS & ARMAGNAC

30&40 Extra Old	26€
Christian Drouin Hors d'Age	28€
Château de Bordeneuve VSOP	14€

SOFTS

JUS PATRICK FONT **25CL** **8€**

Abricot, Ananas, Mangue,
Pomme Brut, Poire, Tomate

JUS DE FRUIT FRAIS **20CL** **8€**

Orange, Pamplemousse, Citron

SODA **33CL** **8€**

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Tonic

CAFETERIE

Expresso, Noisette **5€**

Double Expresso **7€**

Crème, Cappuccino, Chocolat Chaud **8€**

PALAIS DES THÉS **7€**

Big Ben, Blue of London

Long Jing, Genmaicha Yama

Grand Jasmin Impérial

Rooibos des Vahinés

INFUSION **7€**

Verveine

Detox Scandinave

L'herboriste N°108 : Verveine, Orange, Menthe

SIROP MONIN **6€**

Grenadine, Menthe, Fraise, Orgeat, Citron,
Pêche, Violette