

NOS COCKTAILS 16€

DRY MARTINI

Au shaker ou à la cuillère ? Avec ou sans olives ?
Classique ou dirty ? Le hérosdrink à la James Bond !

COSMOPOLITAN

Modernité, onctuosité, allure, sublimé par la vodka Belvédere

MOJITO

Le mélange du Rhum Havana, menthe fraîche, sucre de canne
et citron vert pour un cocktail combinant douceur et puissance

DAIQUIRI

Un cocktail rafraîchissant, alliant le caractère d'exception
du Rhum Havana, du citron vert et du sucre de canne

GIN TONIC

Gin Tanqueray twisté avec ses épices,
agrémenté de tonic water Fever tree

EASTERN BUCK

Une combinaison d'épices venues des 5 continents,
mixée au ginger ale Fever Tree

CAIPIRINHA

Un voyage gustatif avec la cachaça Leblon

TOMMY'S MARGARITA

L'alliance parfaite de la tequila Don Julio Blanco,
du citron vert et du sirop d'agave

MANHATTAN

Un mélange de Vermouth et de Bulleit Bourbon

AMERICANO

L'amertume du Campari par l'excellence du Martini Rouge

AMARETTO SOUR

Un grand classique, amaretto, citron jaune,
sucre blanc et blanc d'œuf

**Votre suggestion ainsi que tous les grands classiques sont
réalisables sur demande**

NOS COCKTAILS 18€

VEP MOJITO

Le mojito des pères Chartreux

CHAMPAGNE COCKTAIL

L' alliance du Cognac Hennessy Fine et du Champagne Taittinger

CHERRY COSMO

Un grand classique revisité par Grey Goose Cherry

MOSCOW MULE

Un cocktail rafraîchissant et légèrement épicé
aux arômes de gingembre.

MELON MOSCOW MULE

Un classique revisité aux senteurs de melon

PATRON EXPRESSO MARTINI

Le goût du café fraîchement torréfié,
associé à des notes de chocolat, de vanille et de tequila

APRICOT WINTER

Un cocktail gourmand au jus d'abricot, amande, pêche
et cognac hennessy

GENTLEMAN

L'alliance entre la Belgique et l'Isle de Skye,
vous apportera un cocktail finement fumé

HAMMAM TANQURAY

Un gin tonic aux parfums de thé à la rose, fruits rouges
et fleur d'oranger

FRESH CUCUMBER

L'accord du gin Hendrick's, de la fraîcheur du citron vert,
et du sirop de concombre

AU BOUT DU MONDE

L'équilibre entre le Jack Daniel's, la passion,
et le combawa

COCKTAIL SANS ALCOOL 10€

TROPICAL SPRITZER

Nectar de mangue, nectar de pêche et limonade

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de rhum, menthe, limonade

PARFUM DE FEMME

Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert et sirop d'orgeat

GRAPEFRUIT LEMONADE

Jus de pamplemousse, limonade fever tree
et sirop de grenadine

BORA BORA

Jus d'ananas, fruit de la passion, citron jaune
et sirop de grenadine

VIRGIN MARY

Le bloody mary sans alcool
Jus de tomate, sel de céleri, sauce worcestershire, tabasco
et poivre

LEMON FLIP

Jus de citron jaune, sirop de sucre de canne
et jaune d'oeuf

CHAMPAGNES A LA COUPE (12cl)

COUPE BRUT TAITTINGER	15 euros
COUPE BRUT VEUVE CLICQUOT	18 euros
COUPE ROSE TAITTINGER	17 euros
COUPE ROSE VEUVE CLICQUOT	20 euros
COUPE TAITTINGER PRELUDE	22 euros
KIR ROYAL	16 euros

CHAMPAGNES (75cl)

DOM PERIGNON VINTAGE ROSE 2004	585 euros
DOM PERIGNON VINTAGE 2006	350 euros
TAITTINGER COMTE DE CHAMPAGNE	275 euros
MOET ET CHANDON GRAND VINTAGE 2006	190 euros
TAITTINGER PRELUDE GRAND CRU	125 euros
TAITTINGER ROSE PRESTIGE	125 euros
VEUVE CLIQUOT ROSE	125 euros
VEUVE CLIQUOT BRUT	115 euros
DUVAL LEROY 1ER CRU, fleur de champagne	105 euros
DEUTZ BRUT CLASSIC	100 euros

VINS AU VERRE (12cl)

Rouge:

MONDEUSE Domaine Vullien 2016	8 euros
BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine Chanzy 2015	8 euros
CHATEAU DOYAC Haut Médoc	8 euros
CROZES HERMITAGE "sens" Domaine Fayolle 2015	12euros

Blanc:

ROUSSETTE DE SAVOIE Domaine Blard 2016	8 euros
MACON UCHIZY Raphaël Sallet 2016	8 euros
MENETOU SALON Domaine Picard 2015	10 euros

Rosé :

COTES DE PROVENCE Château Romanin 2015	8 euros
--	---------

Moelleux:

JURANCON BALLET D'OCTOBRE Domaine Cauhapé	12euros
---	---------

PORTOS (8cl)

PORTO BURMESTER BLANC	12euros
PORTO BURMESTER 10 ANS TAWNY	16euros
PORTO BURMESTER LBV	18euros

APERITIFS (6cl)

RICARD, PERNOD, SUZE	6 euros
MARTINI, ROSSO, BIANCO, DRY, ROSATO	6 euros
CAMPARI	6 euros
LILLET BLANC	7euros
PINEAU DES CHARENTES	9euros

GIN (4cl)

GIN TANQUERAY TEN	16 euros
BOMBAY SAPPHIRE	14 euros
HENDRICK'S	16euros
MONKEY 47	18 euros

VODKA (4cl)

BELVEDERE	16 euros
GREY GOOSE (CITRON,ORANGE,POIRE,MELON,CHERRY)	16 euros

RHUM ET CACHACA (4cl)

SANTA TERESA 1796	18 euros
DIPLOMATICO RESERVA	15 euros
ZACAPA 23 ANOS	18 euros

TEQUILA (4cl)

PATRON ANEJO	18 euros
PATRON REPOSADO	17 euros
PATRON XO CAFE	15 euros
DON JULIO REPOSADO	17 euros
DON JULIO 1942	30 euros

Tout supplément sodas 3 euros

SINGLE MALT (4cl)

CARDHU AMBER ROCK	22 euros
KNOCKANDO 18 ANS	24 euros
LAGAVULIN 16ANS	16 euros
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION	38 euros
TALISKER 57 NORTH	22 euros
TALISKER PORT RUIGH	26 euros
CAOL LLA MOCH	18 euros
OBAN 14 ANS	14 euros
OBAN DISTILLERS EDITION	22 euros
DALWHINNIE WINTER'S GOLD	26 euros
DALWHINNIE 15 ANS	16 euros
GLENMORRANGIE 10 ANS	14 euros
GLENMORRANGIE THE NECTAR D'OR	38 euros

WHISKY BLENDED (4cl)

JOHNNY WALKER BLACK LABEL	12 euros
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	38 euros

WHISKEY ET BOURBON (4cl)

JACK DANIEL'S (TENNESSEE)	12 euros
WOODFORD RESERVE (KENTUCKY)	16 euros
BULLEIT RESERVE BOURBON (KENTUCKY)	14 euros
BULLEIT RYE (KENTUCKY)	14 euros
BUSHMILLS BLACK BUSH (IRLANDE)	14 euros

CALVADOS DU PAYS D'AUGE (4cl)

CHRISTIAN DROUIN 1969	36 euros
CHATEAU DU BREUIL DOUBLE MATURATION 14 ans	20 euros
CHATEAU DU BREUIL FUT N°333 14 ANS	12 euros
CHATEAU DU BREUIL XO LES SEIGNEURS	14 euros
CHATEAU DU BREUIL 8 ANS D AGE	10euros

BAS ARMAGNAC (4cl)

LES ASSEMBLAGES

VEUVE GOUDOULIN 15 ans	12 euros
VEUVE GOUDOULIN 20 ans	14 euros
VEUVE GOUDOULIN 30 ans	18 euros
VEUVE GOUDOULIN 40 ans	28 euros

LES MILLESIMES

VEUVE GOUDOULIN 2000	16 euros
VEUVE GOUDOULIN 1990	12 euros
VEUVE GOUDOULIN 1985	20 euros
VEUVE GOUDOULIN 1959	45 euros
VEUVE GOUDOULIN 1942	75 euros

COGNAC (4cl)

VOYER XO 1 ^{ER} CRU	18 euros
HENNESSY PRIVATE RESERVE	26 euros
HENNESSY XO	38 euros
HENNESSY PARADIS	70 euros
HENNESSY RICHARD	150 euro

EAUX DE VIE,GRAPPA (4cl)

QUETSCH KIRSH (Schladerer Fôret Noire)	12 euros
GRAPPA NARDINI ALLA RUTA	10 euros
MIRABELLE DE LORRAINE (Distillerie de Maucourt)	12 euros
PRUNE (Distillerie Artisanale Brana)	12 euros
POIRE WILLIAM (Distillerie Artisanale Brana)	12 euros

LIQUEURS ET CREMES (4cl)

SAINT GERMAIN	10 euros
BENEDICTINE	10 euros
GENEPI DES PERES CHARTREUX	10 euros
CHARTREUSE 9 ^{ème} CENTENAIRE, ELIXIR 1605	12 euros
CHARTREUSE VEP JAUNE ET VERTE	15 euros
BAILEY'S	10 euros
GRAND MARNIER	10 euros
GET 27	10 euros

BIERES

CARLSBERG (33 cl)	6 euros
BRASSERIE DU MONT BLANC (33 cl)	8 euros
BLONDE, ROUSSE, BLANCHE	
LEFFE (33cl)	8 euros
MAREDSOUS (33cl)	9 euros

SOFTS

LIMONADE (20cl)	6 euros
TONIC WATER (20cl)	6 euros
GINGER ALE (20cl)	6 euros
COCA COLA CLASSIQUE, ZERO, LIGHT (33cl)	6 euros
GINGER BEER (20cl)	6 euros

JUS DE FRUITS

JUS ET NECTAR DE FRUITS « PATRICK FONT »(25cl) 8 euros

PECHE
FRAISE
ABRICOT
FRAMBOISE
POIRE
MANGUE
PASSION
TOMATE
ANANAS
POMME

EAUX MINERALES

PERRIER (33 cl)	5 euros
EVIAN (33 cl)	5 euros
BADOIT (33 cl)	5 euros

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3 euros
DOUBLE ESPRESSO	5 euros
CAPPUCCINO	5 euros
LATTE MACCHIATO	5 euros
CHOCOLAT CHAUD Préparé par notre chef pâtissier	7 euros

NOTRE SELECTION DE THES ET INFUSIONS

LE PALAIS DES THES	5 euros
---------------------------	---------

LES THES NOIRS:

DARJEELING MARGARET'S HOPE
SAINT-JAMES OP
BLUE OF LONDON
GOUT RUSSE 7 AGRUMES
THE DES AMANTS

LES THES VERTS

GRAND JASMIN CHUN FENG
THE DU HAMMAM
SENCHA ARIAKE
THE VERT A LA MENTHE
THE DES MOINES

LES INFUSIONS

VERVEINE
CAMOMILLE
TILLEUL