

Le Champagne à la Coupe 12 cl

<i>Champagne Mercier Brut</i>	11.50 €
<i>Champagne Prestige Rosé</i>	13.50 €
<i>Champagne Prestige Notre Sélection</i>	13.50 €

Le Champagne à la Bouteille 75 cl

Champagne Brut

<i>Champagne Mercier</i>	56.00 €
<i>Mercier Blancs de Noirs</i>	62.00 €
<i>Moët et Chandon</i>	72.00 €
<i>Moët et Chandon 2012</i>	99.00 €
<i>Moët et Chandon 37.5 cl</i>	37.00 €
<i>Deutz Brut Classic</i>	75.00 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	80.00 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin 37.5 cl</i>	39.00 €
<i>Billecart-Salmon</i>	80.00 €
<i>Billecart-Salmon Nature</i>	99.00 €
<i>R de Ruinart</i>	85.00 €
<i>Billecart-Salmon Blanc de Blancs</i>	119.00 €
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	130.00 €

Champagne Rosé

<i>Champagne Mercier</i>	62.00 €
<i>Moët et Chandon</i>	77.00 €
<i>Moët et Chandon 37.5 cl</i>	39.00 €
<i>Deutz</i>	75.00 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	81.00 €
<i>Billecart-Salmon</i>	110.00 €
<i>Laurent Perrier</i>	125.00 €

Champagne sur Glace

<i>Moët Ice</i>	79.00 €
-----------------	---------

Le Champagne d'Exception 75 cl

<i>Laurent Perrier Grand Siècle</i>	159.00 €
<i>Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon 2007</i>	179.00 €
<i>Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois Brut 2006</i>	179.00 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin « La Grande Dame »</i>	210.00 €
<i>Dom Pérignon</i>	220.00 €

Champagne Boulard Bauquaire Grande Réserve 75 cl

<i>Champagne de Producteur</i>	
<i>Récoltant Manipulant</i>	
55.00 €	

Le Champagne au Magnum 150cl

<i>Champagne Mercier</i>	110.00 €
<i>Moët et Chandon brut</i>	139.00 €
<i>Deutz Brut Classic</i>	139.00 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	149.00 €
<i>Billecart-Salmon Rosé</i>	189.00 €

Apéritifs

Anis	2cl	6.90 €
<i>(Ricard, Pastis, Pernod)</i>		
Campari	5cl	8.00 €
Martini	5 cl	8.00 €
<i>(Rouge, Blanc, Rosé)</i>		
Suze	5cl	8.00 €
Porto	5cl	8.00 €
Ratafia	5cl	8.00 €
Muscat	5cl	8.00 €
Kir Sauvignon	10cl	6.90 €
Kir Royal	12cl	12.50 €
<i>(Pêche, Mûre, Framboise, Cassis)</i>		

Rhum 4 cl

Zacapa XO	18.00 €
Ron Zacapa	12.00 €
Pampero Oro	10.00 €
Bacardi Blanc	11.00 €
Bacardi Gold	11.00 €

Vodka 4 cl

Vodka Belvedere	12.00 €
Vodka Ketel One	10.00 €
Vodka Smirnoff	10.00 €

Gin 4 cl

Tanqueray Ten	11.00 €
Tanqueray Export	10.00 €
Gin Gordon's	10.00 €

Single Malt 11€

Aberlour 10 Ans	The Singleton 12 Ans
Glenfiddich 12 Ans	The Singleton Sunray
Knockando 21 Ans (12.90€)	Caol Ila 12 Ans
Dalwhinnie 15 Ans	Caol Ila Moch
Dalwhinnie Winter's Gold	Cardhu 12 ans
Cragganmore 12 Ans	Cardhu Amber Rock
Lagavullin 16 Ans (12.90 €)	<i>Glenkinchie 12 Ans</i>
Talisker 10 Ans	
Talisker Portruighe	
Oban 14 Ans	

Japonais 11€

Akashi

Bourbons 11€

Jack Daniel's
Four Roses
Bulleit Bourbon
Bulleit Rye
Scotch 11€
Ardbeg 10 Ans
Glenmorangie Original
Glenmorangie Quinta Ruban
Glenmorangie Nectar d'Or
Glenmorangie Lasanta (12.90€)
Johnnie Walker « Black Label »

Irish Whiskies 11€

Jameson
Bushmills 10 Ans original

Blended 11 €

Chivas Regal 12 ans
Dimple Golden Selection
Crown Royal
Haig Club « Clubman »
Whisky Scotch JB Rare (10€)

Cocktails Maison 12 €

Special Albatros

Vodka Ketel One, Sirop de Vanille, Crème de Pêche, Jus d'ananas

Margarita

Tequila, Cointreau, Jus de Citron Jaune

Cuba Libre

Rhum Captain Morgan, Coca, Citron vert

Irish Coffee

Jameson, Sirop de Sucre de Canne, Café, Chantilly

Gin Tonic

Gin, Schweppes, Citron Jaune

Martini Royal

Martini Blanc, Prosecco, Tranche de Citron Jaune

Aperol Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse

Mojito

Rhum Blanc, Feuilles de Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

Rafraichissements

Fever Tree	20 cl	5.50 €
Limonade	25 cl	5.50 €
Diabolo	25 cl	5.50 €
Vittel Sirop	25 cl	5.50 €
Jus de Fruits	25 cl	5.50 €
Soft	33 cl	5.50 €
(Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier, Orangina)		
Soft	25 cl	5.50 €
(Schweppes, Ice Tea)		
Eau de Perrier/ Vittel 1l		5.90 €
Eau de Perrier / Vittel 50 cl		4.90 €

Cocktails sans Alcool 8 €

Birdy

Orange, Ananas, Sirop de Grenadine

Le Lob

*Jus d'orange, Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse
Sirop d'Orgeat*

Le Slice

Jus de Cranberries, Jus d'Orange, Sirop de Fraise

Bières Bouteille

Pelforth Brune	33 cl	6.90 €
Heineken	25 cl	6.90 €
Stella NA (sans alcool)	25 cl	6.90 €
Desperados	33 cl	6.90 €
Duvel	33 cl	6.90 €
Grimbergen Blanche	33 cl	6.90 €

Bières Pression

1664 Blonde	25 cl	5.00 €
	50 cl	10.00 €
Grimbergen Blonde	25 cl	5.50 €
	50 cl	11.00 €
Grimbergen Rouge	25 cl	5.50 €
	50 cl	11.00 €

Boissons Chaudes

Café Espresso / Espresso Allongé	3.00 €	Double Espresso	6.00 €
Décaféiné	3.00 €	Cappucino / Mocaccino	5.00 €
Café Crème	5.00 €	Thés Whittington	5.90 €
Café Viennois	5.00 €	Chocolat Chaud	5.90 €

Nos Vins Rouges

Bord eaux	37.5cl	75cl
Côtes de Bourg AOC Château « Tuileries Gouribon » <i>Bouquet harmonieux de baies noires mûres ou cuites, accompagné de discrètes notes de chêne.</i>	17.50€	27.50€
Graves AOC Dourthe Terroirs d'exception « Hautes Gravières » <i>Arômes de fruits rouges relevés de notes grillées et épicées.</i>		31.50€
Lalande de Pomerol AOC Château « Roquebrune » <i>Solide, charnu, ample, velouté et parfumé. Tanins biens présents mais jamais durs.</i>	23.00€	40.90€
Haut Médoc Cru Bourgeois AOC Château « Lamothe Cissac » <i>Notes de fruits rouges (cassis), de fruits cuits et épices douces. Les arômes vanillés sont très bien intégrés.</i>	23.00€	40.90€
St Emilion AOC Cheval Quancard « Laroque Valois » <i>Fruits rouges légèrement grillés, corps moyen. Bonne acidité et persistance modérée avec des tanins fins.</i>	23.00 €	40.90€
St Estephe AOC « Héritage Le Boscq » <i>Souple, fruité et finement tannique. L'Héritage Le Bosq exprime toutes les Typicités de son terroir.</i>		52.00€
Pauillac AOC « Baron Nathaniel » Domaines Ph de Rothschild <i>Arômes de Groseilles et de Framboises. L'attaque est ronde et ample, tanins fins et élégants.</i>		64.00€
Margaux AOC Zédé de Labégorce <i>Puissance, Élégance et finesse, ce vin à la robe carminée et aux arômes de cèdre, d'épices et de raisins de Corinthe.</i>		65.00€
St Julien AOC Grand Vin « Les Fiefs de Lagrange » <i>Notes de fruits noirs bien mûrs, évoquant la prune, avec des nuances réglissées, mentholées et balsamiques, accompagnées d'un joli boisé.</i>		66.50€
Château Grand Barrail Grand Cru AOC « La Marzelle figeac » <i>Nez fruité, floral marqué par la violette. Tanins soyeux et une belle longueur.</i>		69.00€

Nos Vins Rouges

Bourgogne **37.5cl** **75cl**

Passe-tout-grains AOC

« **Domaine Charles** »

Vin rouge fruité, coulant, fin, rustique.

27.50€

Santenay AOC

« **Les Perrières** » **Domaine de Belleville**

Fruits Rouges, petites baies noires, comme le cassis, ou la mure sauvage. Charnu. Très fruité et charmeur.

47.50€

Rully AOC

« **Les Chauchoux** » **Domaine Belleville**

Une belle robe Griotte aux reflets violets et des arômes expressifs de fruits. Ce vin est à la fois fruité et délicat.

53.00€

Aloxe Corton AOC

« **Domaine Picard** »

Fruits rouges et noirs. Robuste et structuré.

74.00€

Val de Loire Et Centre

Saumur Champigny AOC

Clos Morains

Il est de bonne tenue, structuré mais souple et équilibré, avec des tanins soyeux.

16.50 **26.50€**

Chinon AOC

Domaine Clos Godaux

Bouquet aux notes de poivrons verts, de petits fruits rouges, de tabac, ainsi que des notes épicées.

26.50€

St Nicolas de Bourgueil AOC

Domaine Fondis

Son intensité aromatique exprime les qualités subtiles de fleurs et de fruits rouges.

17.50€ **27.50€**

Beaujolais

Brouilly AOC

Jambon Père & Fils

Ce cru présente une robe rubis, avec un nez de fruit rouge, prune, pêche et des notes minérales.

30.00€

Juliéna AOC

Domaine de la Conseillère

Vin structuré et équilibré avec une belle longueur en bouche.

31.50€

Nos Vins Rouges

Languedoc **37.5cl** **75cl**

Puech

Château Puech-Haut « Cuvée Argali »

Expressif sur des arômes de Fruits Rouges et Noirs, doté d'une jolie fraîcheur, finale en Bouche tout en élégance.

39.00€

Pic Saint Loup AOP

« Loup du Pic »

Vin gourmand, frais et fruité avec des arômes de cerises et de fraises compotées. Avec un boisé fin et délicat.

39.00€

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône AOC

E.Guigal

Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur, et son intensité aromatique.

22.50€ **34.00€**

Crozes Hermitage AOC

Domaine Ogier

Son bouquet intense développe des arômes complexe de cassis, mûres, tabac, violette, suie et réglisse.

46.00€

St Joseph AOC

Domaine Ogier

Un vin qui se veut gourmand par sa texture crémeuse, ses arômes de café, de chocolat, de cuti et d'épices.

49.90€

Gigondas AOC

Domaine Ogier

Un nez puissant et complexe. Une grande souplesse en bouche. Un Gigondas Subtil et intense.

53.00€

Châteauneuf du Pape AOC

Clos l'Oratoire

Bouquet de garrigues et d'épices sur un fond de fruits noirs, avec des pointes chocolatées.

76.00€

Côtes Rôtie AOC

Domaine Ogier

Nez très intense et complexe, entre les caractères minéraux, les notes fruitées et florales.

79.00€

Vins d'Exceptions

Nouvelle Zélande

Cloudy Bay Pinot Noir

Issu des meilleures parcelles de la Southern Wairau Valley, un vin velouté et fruité aux arôme intenses et tanins soyeux.

74.00€

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence **37.5 cl** **75cl**

Presqu'île de Saint Tropez AOP

Note Bleue

16.50€ 28.00€

Vin frais et facile aux arômes de fruits blancs, fruité, généreux et délicat.

Bandol AOC

Moulin de la Roque

37.00€

Ample, long, riche, délicat et tendre, belle saveur fruitée, belle persistance.

Minuty AOP

M Rosé

45.00€

Arômes intenses et gourmands de pêche et orange confites et de groseille.

Côtes de Provence AOC

Whispering Angel

30.00€ 51.00€

Notes fruités d'agrumes et de fruits rouges frais. Mise en bouche ronde et grasse, avec une belle acidité.

Val de Loire

Sancerre Rosé AOC

« Domaine Crochet »

25.00€ 42.00€

Vin sec et Tranquille. Rondeur en bouche, final frais et équilibré.

Languedoc Rosé **50 cl** **75 cl**

Domaine de la Cendrillon « Minuit » AOP

28.50€

Nez à la fois intense et complexe. Agrumes et petits fruits rouges, complétés par une délicate touche florale.

Puech Haut Cuvée Prestige IGP

24.90€ 39.00€

Magnifique robe pâle. Nez complexe et flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques.

Pays d'Oc IGP

Domaine « Paul Mas »

28.50€

Caractère fruité. Arômes de cerise, fleurs et une touche originale de grenadine. Riche et bien structuré.

Nos Vins Blancs

Alsace 37.5cl 75cl

Riesling AOC

« Bestheim »

Parfum de Fleurs Blanches. Franc, net et minéral.

17.90€ 28.90€

Gewurztraminer AOC

« Benwhir »

Arômes de fruits exotiques atténués par une acidité ciselée.

21.00€ 32.90€

Bourgogne

Macon AOC

Cave de Viré « Fleur Blanche »

Notes de fleurs blanches.

27.50€

Bourgogne Aligoté AOC

Vignerons de Buxy

Tendre et aromatique il présente souvent des arômes de fleurs blanches et de noisettes.

17.90€ 28.50€

Chablis AOC

« La Sereine »

Minéral. Fraicheur fruitée conférée par un climat relativement frais. Notes de poire et de pomme.

45.00€

Pouilly Fuissé AOC

Domaine Bellenand « Terres Secrètes »

Vin riche et savoureux.

45.00€

Rully 1er Cru AOC

Domaine de Belleville

Avec une touche de Vivacité ce vin est opulent et gras.

64.00€

Chablis « Grand Regnard 2018 » AOC

Notes de fruits à chair blanche, la bouche est riche, ample. Gras et très onctueux.

35.00€ 65.00€

Côtes du Rhône 37.5cl 75cl

Châteauneuf du Pape AOC

Clos de l'Oratoire du Pape

Bouquet de poires, de litchi et de sureau avec des notes de vanille et de noisette.

75.00€

Méditerranée IGP

Wine O'Clock

Frais et aromatique.

24.00€

Nos Vins Blancs

Languedoc

37.5cl

75cl

Puech

Château Puech-Haut « Cuvée Argali »

Intense, notes de fruits exotiques, d'agrumes et florales Dynamique, bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité.

39.00€

Val de Loire

Muscadet de Sèvre & Maine Sur Lie AOC

Domaine de la Viconnière

Arômes d'aubépine citronnée, puissant, belle fraîcheur.

27.50€

Sancerre AOC

Domaine Crochet

Bouquet d'agrumes et de fruits exotiques.

27.50€

45.90€

Pouilly Fumé AOC

« De Ladoucette »

Les arômes d'agrumes, ravirons les amateurs de cette appellation.

31.50€

65.00€

Sud Ouest

Pacherenc du Vic Bilh AOC

« Piau d'Estalens »

Un vin moelleux et subtil aux notes complexes d'agrumes confits et de pain d'épices.

39.00€

Vins d'Exceptions

Nouvelle Zélande

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Reconnu pour sa finesse et la richesse de ses arômes d'agrumes, de citrons Kaffir, et notes de fruits tropicaux.

63.00€

Argentine

Altos del Plata Chardonnay

Ses arômes présentent des notes de Pêche, d'Abricots et de fruits exotiques tel que l'ananas et la goyave.

38.00€

Terrazas de los Andes Chardonnay

Arômes de touches de Noix de Coco, de Pêche et de Banane avec une touche de Chocolat Blanc.

48.00€