

Les champagnes	Coupe	37,5 cl	75 cl
Les blancs			
Sélection Montalembert (Delamotte)	16.00		78.00
Laurent Perrier brut Classic	19.00	46.00	95.00
Louis Roederer brut premier	18.00		105.00
Grande Dame Veuve Cliquot 1995			210.00
Amour De Deutz			330.00
La sélection prestige du moment			
Ruinart blanc de blanc	22.00		190.00
Les rosés			
Billecart Salmon	20.00	66.00	120.00
Laurent Perrier cuvée rosé brut	23.00		160.00

Champagne du moment

Laurent-Perrier Grand Siècle

180.00

Les cocktails...les créations...

Short drink (7 cl)

Short Island Malibu coco, Citron vert, Jus D'ananas, Sirop passion 14.00

Peach Russian Vodka, Crème de pêche, Jus de pêche, Jus d'orange, Sirop mangue 14.00

Purple Gin Gordon's, Jus de framboise, citron vert, sirop de rose 14.00

Long drink (12 cl)

Normandy Gin Gordon's, Calvados, Crème de cassis, Jus de pomme, Jus de poire 14.00

Alizarine Vodka, Manzana Verde, liqueur de framboise, nectar d'abricot, jus cranberry 14.00

Fregate Tequila, Jus d'ananas, Marasquin, Curaçao Bleu 14.00

Les cocktails ... au champagne (14 cl) 16.00

Montalembert Champagne, Muscat de Rivesaltes, sirop de rose

Céleste Champagne, Curaçao Bleu, Cointreau

Champagne Cocktail Champagne, Cognac

Les cocktails de jus de fruits (12 cl) 10.00

Apple Fizz Jus de pomme, jus de citron vert, Tonic

Maracuja & Co Jus de Passion, Jus d'Ananas, Jus de citron, Sirop de menthe

Les cocktails ... les classiques...

Short drink (7 cl) 14.00

Blue Lagoon Pink Gin, Cosmopolitan, Caïpirinha, Daïquiri, Margarita, Black Russian, Manhattan

Long drink (12 cl) 14.00

Sea Breeze, Tequila Sunrise, Gin Fizz, Planter's punch, Négroni, Americano

Apéritifs (7 cl) 8.00

Martini blanc, rouge, dry, Campari, Suze, Tio Pépé, Lillet, Pineau des Charentes, muscat, porto

Liqueurs (5 cl) 12.00

Cointreau, Fernet Branca, Get 27/31, Sambucca, Amaretto, Kalhua, Mandarine Impériale, Southern Comfort, Malibu, Bailey's, Drambuie, Grand Marnier, Chartreuse Verte/Jaune,

Les whisky (5cl)

blended scotch

Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse, J&B		11.00
Chivas Regal 12 ans, Royal Salute 21 ans	13.00	54.00

blended scotch reserve

Johnnie Walker red label, black label	13.00	28.00
---------------------------------------	-------	-------

single malt

Aberlour 10 ans, Glenkinchie et Talisker 10 ans, Macallan 12 ans	12.00	14.00	21.00
---	-------	-------	-------

single malt reserve

Glenfiddich 12 ans		14.00
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans, Glenlivet 12 ans		16.00

whisky américain

Four roses, Jack Daniel's		12.00
Wild Turkey, Maker's Mark		13.00

whiskey irlandais

Bushmills, Jameson		11.00
--------------------	--	-------

whisky canadien

Canadian club, Crown Royal		11.00
----------------------------	--	-------

Cognac (5 cl)

<i>v.s.o.p.</i>	Hennessy	12.00
	Rémy Martin	12.00
<i>x.o.</i>	Hennessy	37.00
	Rémy Martin	37.00

Armagnac (5 cl)

Armagnac V.S.O.P Clés des Ducs		11.00
Bas Armagnac Château de Laubade 1978		18.00
Bas Armagnac Château de Laubade 1975		20.00

Eaux de vie (5 cl)

gin	Gordon's et Bombay, tanqueray	11.00	13.00
téquila	José Cuervo Reposado		11.00
vodka	Absolut, Zubrowka, Smirnoff rouge		11.00
	Grey Goose		15.00
rhum	Trois Rivières, Bacardi, Cachaça, Havana club		11.00
calvados	Pays d'Auge - Boulard		11.00
fruits	Framboise, Williamine		14.00

Les bières / Beers 33cl

Carlsberg, Leffe, 1664, Heineken, Corona		9.00
--	--	------

Les vins au verre

ROUGE

Bourgogne

Pinot noir, Domaine de la vierge romaine, Nuits Saint Georges, 2006 9.00

Bordeaux

Château Coucheroy, Pessac-Léognan, Cabernet sauvignon et merlot, 2006 10.00

Beaujolais

Morgon-Château des lumières-Louis Jadot-2004 8.00

Languedoc

Vin de pays d'Oc-Domaine des Crès Ricards-Merlot-2007 8.00

Chili

Hacienda Araucano, Lurton, cabernet sauvignon, 2006 9.00

Espagne

Gran Coronas, cabernet sauvignon, Vins Torres, 2003 8.00

Nerola, Syrah et monastrell, Vins Torres, 2004 8.00

BLANC

Bourgogne

Chablis, cuvée la chablisienne, Chardonnay, 2005 9.00

Saint Véran-Joseph Drouhin-2007 8.00

Loire

Sancerre, les bonnes bouches, Henri Bourgeois, Sauvignon blanc, 2008 10.00

ROSE

Provence

Domaine Tropez- Côtes de Provence- 2008 10.00

Orenga de Gaffory - Patrimonio-2008 10.00