

## Apéritifs

Coupe de champagne (12 cl) - L'Ecrin 1 <sup>er</sup> Cru- Cl La Chapelle	13€
Coupe de champagne Rosé (12 cl) - Nuance - Cl La Chapelle	16€
Kir royal	11€
Kir Vin Blanc	7€
Martini Rouge, bianco	6€
Vodka Bergamote, Distillerie Crusòl	10€
Vodka Safran, Distillerie Crusòl	12€
Gin, Distillerie Crusòl	10€
Gin Christian Drouin	8€
Porto Burmester LBV 2016	11€
Porto Burmester 40 ans	25€
Porto Pousada, Colheita 1980	32€

## Cave à Whiskys

Jack Daniels	6€
Edradour 18 ans – Ecosse – (Floraux et chocolatés)	35€
Glendronach 21 ans – Ecosse – (Orange caramélisé, Epices, chocolat noir, prune)	26€
Longrow 18 ans – Ecosse – (Tourbé, herbacée, Epicé)	30€
Port Askaig 17 ans – Ecosse – (Salin, Tourbé, Abricot, épices)	25€
Ledaig 14 ans (2007) – Ecosse, Highlands mull – (Chocolaté, zeste orange, pétrolé, champignons)	29€
Allt-a-Bhainne 23 ans – Ecosse – (chocolat, réglisse, fruit cuit et cerise eau de vie)	40€
Isle of harris the Hearach – Ecosse – (Céréales, Mentholé, anisé, légère tourbe)	18€
Kilchoman 10ans – Ecosse – (Fut de bourbon, Tourbé, végétal et fruité)	21€
Balbair 15 ans – Ecosse – (Fruit Exo et chocolat – Fut de bourbon + Sherry)	15€
Miyagikyo - Japon – (Floral, chocolat et note exotique)	15€
Yoshi 10ans – Japon- (Végétal, Légèrement fumé, poivrée)	18€
Taketsuru 17 ans – Japon – (Feuille de tabac, cuir, fruit confit)	80€
Redbreast 21 ans – Irlande du sud – (Fruits exotique, florales et maltées)	35€
Wisera 1998 – Canada - (Bois, cannelle, caramel)	30€

## Les Vins au verre

### Blanc (12,5cl):

Quincy 2022, « 1ere Confidence », Gael Felix	10€
Macon-Village 2021, « Les Chouettes », Château de Messey	11€
IGP Côte du Lot Belmont 2020, « Dolmen », Domaine Belmont	13€

### Rouge (12,5cl):

Bourgeuil 2018, « Grande Reserve », T&D Gambier	10€
Juliennas 2020, « Probus », Pascal Aufranc	11€
Côte du Rhone 2021, « Les Peyrouses », Alain Voge	12€

### Vins Doux Naturels (8 cl):

Rivesaltes Ambrée 2016, Domaine Gérard Bertrand	10€
Vouvray Moelleux 2018, Domaine Vincent Careme	15€

### Rosé (12,5cl): :

Syrah rosé 2022, Domaine Belmont	6€
----------------------------------	----

### Vin Orange (12,5cl)::

Orange gold 2021, Gerard Bertrand	8€
-----------------------------------	----

**Dans le cadre de votre menu, nous pouvons vous proposer un accord mets et vins :**

**3 Verres (entre 8 et 10cl) : 25€**

**5 Verres (entre 8 et 10cl) : 40€**

## Eaux Minérales, Bières et sodas

Eau Filtrée « Be Water » (75cl)		3€
Evian (bouteille 75cl)		6€
Eau Filtrée Pétillante « Be Water » (75cl)	3€50	
Chateldon (bouteille 75cl)	8€	
Jus de fruits Alain Milliat (33cl)	8€	
Infusion Glacé Alain Milliat (25cl)	6€	
Infusion Pétillante Pomme/citron vert (25cl)		6€
Coca Cola, Coca Cola Zero (33 cl)	6€	
Schweppes (25 cl)		6€
Bières Artisanales : L'Instant, OX		7€50

## Digestifs

Porto Burmester 40 ans	25€	
Calvados, Château du Breuil		10€
Chartreuse Verte		8€
Get 27, Get 31		7€
Amaretto		8€
Cognac Frapin 1 <sup>er</sup> Cru « Cigar Blend »		10€
Cognac Frapin Extra XO	70€	
Cognac Vallein Tercinier Conjugaison 49	60€	
Bas Armagnac 15 ans, Dartigalongue		11€
Bas Armagnac 1987, Francis Daroze		18€
Bas Armagnac, La larme, Francis Daroze	80€	
Rhum Diplomatico		10€
Rhum Plantation XO, Zacapa 23, JM XO	15€	

## Café

3,50€

## Thé ou infusions (Dammann)

5€

**Pour vous rafraichir...**