

VINS & COCK TAILS



VINS

BLANC

Côtes du Rhône, Rémi Pouizin, Les Pious, 2023 FR	15	60
Osterreich, Meinklang, Gruner-Veltliner, 2022 AUT	16	65
Le sot de l'ange, ALZ, 2022 FR		70
Chablis, Domaine Alain Mathias, 2022 FR	20	80
Alsace, Léon Boesch, Les Pierres Rouges, Sylvane 2021 FR		90
Penedès, Amphora, Parés Balta, Xarel-Lo, 2018 ES		97
Sancerre, Les Chasseignes, Domaine Fouassier, 2022 FR		115
Pouilly-Fuissé, Les Brûlés, Château Fuissé, Chardonnay 2016 FR		206

ORANGE

VDF, Genora vin orange, Roussane, viognier, grenache, 2021 FR	15	60
Domaine Les Béates Lou O'range 2021 POR		80

ROSÉ

Sud-Est, Méditerranée Studio by Miraval 2023 FR	15	60
Bandol rosé, Domaine de la tour du bon, Mourvèdre 2016 FR		83

ROUGE

Médoc, Château Baignan, Cabernet-sauvignon, Merlot, 2015, FR	15	60
Toscana, Caprili Ilex, Sangiovese 2022 ITA		60
La consulta, Catena, Malbec, 2020, ARG	16	67
Fleurie, Les terres dorées, Jean Paul Brun, Gamay 2022 FR		77
Barolo, Batasiolo, Nebiolo 2019 ITA		85
Crozes-hermitage, Les hauts granites, J.Boutin, Syrah 2020 FR	19	87
Jema, Gerardo Cesari, Corvina 100 %, Vénétie, 2016, ITA		92
Irancy, Gabin et Félix Richoux, Pinot Noir, 2018 FR		93
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard Père et Fils, Pinot Noir 2022 FR		94
Penedès, Durona, MontRubi, Grenache, Carignan, 2006, ESP		110
Nuit Saint-George, 1er Cru les Terres blanches, Domaine des perdrix, Pinot Noir, 2020 FR		255



BULLES

VDF, Tête Nat', Les têtes, Sémillon, Mauzac, 2022 FR	16	60
Chandon Garden Spritz, Mendoza, ARG		95
Crémant Domaine des Huards de Loire Initia 2016 FRA		105
Champagne, Moët & Chandon Imperial Brut, FR		155
Champagne, Brut 1er Cru, Duval le roy, FR		180
Champagne, Carbon Édition F1, FR		675

COCKTAILS

C H A N D O N S P R I T Z	19
Chandon Garden Spritz, romarin, orange	
C A M P A R I S P R I T Z O U A P E R O L	17
Campari, St Germain, pamplemousse, hibiscus et basilic, soda	
G R A N D M A R G A R I T A É P I C É E	19
Grand marnier, Tequila 1800 ou Altos, lime, Sauce piment secrète du chef Max	
L ' A M E R M E L A D E D E N A P O L É O N	17
Mandarine Napoleon, Amermelade, blanc d'oeuf, sirop simple, citron	
H I B I S C U S S M A S H	17
Gin Malfy, hibiscus et basilic, pamplemousse	
T R I N I D A D	17
Rhum Plantation Dark, lime, Ginger beer	
E A S T S I D E	16
Lillet, Gin Dillon's, basilic, concombre, citron	
R H U M F A S H I O N F U M É	24
Rhum Bumbu, Mezcal	
M A N A T H A N	17
Angostura, Proper No. Twelve, Cinzano	

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

All classic cocktails are available upon request.

BIÈRES

R I C K A R D S R E D (Bouteille)	9
H E I N E K E N Z E R O 0 % (Bouteille)	8
H E I N E K E N (Bouteille ou Fut)	10
C O O R S L I G H T (Bouteille)	9
S O L (Bouteille)	9
B L U E M O O N (Bouteille)	9