

## *Vins (wine)*

### **Rouges (red)**

**Gamay Première Vendange, Henry Marionnet (Val de Loire)**

*Le verre (Glass) 6 €, la bouteille (Bottle) 28 €*

**Sancerre pinot noir, Pascal Jolivet (Val de Loire)**

*Le verre (Glass) 9 €, La bouteille (Bottle) 42 €*

**Château Grand Ormeau, Lalande-de-Pomerol (Bordeaux)**

*Le verre (Glass) 11€, la bouteille (Bottle) 49 €*

### **Blancs (White)**

**Chardonnay, château du Tariquet (Bourgogne)**

*Le verre (Glass) 6 €, la bouteille (Bottle) 28 €*

**Petit Chablis pas si petit, La Chablisienne (Bourgogne)**

*Le verre (Glass) 9 €, La bouteille (Bottle) 42 €*

**Vézelay, Couvent des Saints Pères (Bourgogne)**

*Le verre (Glass) 11 €, la bouteille (Bottle) 49 €*

### **Rosés (Pink)**

**Cuvée Minuty prestige, (Provence)**

*Le verre (Glass) 8 €, la bouteille (Bottle) 38 €*

## *Champagnes & Spiritueux*

### Prosecco

*La coupe (Glass) 8 €, la bouteille (Bottle) 45 €*

### Champagne « La Demoiselle »

*La coupe (Glass) 14 €, la bouteille (Bottle) 80 €*

## *Apéritifs*

### Gin Tonic, Whisky Cola, Vodka Orange.

*Le verre (Glass) 10 €*

*Double 14 €*

### Martini Rosso/Bianco.

*Le verre (Glass) 5 €*

### Kir Cassis.

*Le verre (Glass) 7 €*

## *Bières (Beers)*

### Heineken pression (Draft), Pays bas (Holland)

*Le demi (25 cl) 5 €, la pinte (50cl) 8€*

### Leffe pression (Draft), Belgique (Belgium)

*Le demi (25 cl) 6.5 €, la pinte (50cl) 10€*

### Kronenbourg 1664, France

*33cl, 5 €*

## Alcools

### Rhum

**Diplomatico, Venezuela (Aged Brown)**

*Simple 12 €, Double 18 €*

**Zacapa 23 ans, Guatemala (aged brown)**

*Simple 18 €, Double 30 €*

### Gin

**Bombay Sapphire, Angleterre (England)**

*Simple 10 €, Double 14 €*

**Hendricks, Angleterre (England)**

*Simple 16 €, Double 26 €*

### Vodka

**Absolut, Suede (Sweden)**

*Simple 10 €, Double 14 €*

### Whiskies

**Aberlour 10 ans, Ecosse (Scotland)**

*Simple 12 €, Double 18 €*

**Monkey Shoulder, Ecosse (Scotland)**

*Simple 14 €, Double 22 €*

**Lagavulin, Ecosse (Scotland)**

*Simple 18 €, Double 30 €*

### Cognac

**Cognac Remy Martin VSOP, France**

*Simple 12 €, Double 18 €*

## Cocktails

### **The "Original" Mojito**

Rhum Bacardi Reserve, Menthe Fraiche  
Citron Vert, Sirop de Canne, Angostura, Perrier  
*Bacardi Reserve Rum, Fresh Mint, Fresh Lime  
Brown Sugar Syrup, Angostura, Perrier*

**12 €**

### **Gin Fizz**

Gin Bombay Saphir, Jus de Citron Vert  
Sirop de Canne, Perrier  
*Bombay Saphir Gin, Fresh Lime Juice  
Brown Sugar Syrup, Perrier*

**12€**

### **Pina Colada**

Rhum Bacardi Reserve, Jus d'Ananas, Lait de Coco  
*Bacardi Reserve Rhum, Pineapple Juice, Coconut Milk*

**13€**

### **Aperol Spritz**

Proseco, Aperol, Eau Gazeuse  
*Proseco wine, Aperol, Perrier*

**13€**

### **Caipirinha**

*Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne  
Cachaca, lime, sugar sirup*

**12€**

### **Mademoiselle**

Jus d'ananas, Jus de pomme, Citron vert, Grenadine, triple sec, vodka  
*Pineapple juice, Apple juice, Vodka, Triple sec liquor, Lemon, Grenadine syrup*

**14€**

## *Digestifs*

### **Amaretto**

*Le verre (Glass) 6 €*

### **Bailey's**

*Le verre (Glass) 6 €*

### **Frangelico**

*Le verre (Glass) 8 €*

### **Get 27**

*Le verre (Glass) 8 €*

## *Mocktails (Alcohol Free)*

### **The "Virgin" Mojito**

*Menthe Fraiche, Citron Vert, Sirop de Canne, Perrier*

*Fresh Mint, Fresh Lime*

*Brown Sugar Syrup, Perrier*

**8 €**

### **The "Virgin" Pina Colada**

*Jus d'ananas, Lait de coco, sirop de canne*

*Pineapple juice, Coconut Milk, Brown Sugar Syrup*

**8 €**

### **La petite Demoiselle**

*Jus de Pamplemousse, Limonade, Jus de citron, sirop de canne*

*Grapefruit juice, Lemonade, Lime juice, brown sugar syrup*

**8 €**

## *Softs*

### **Jus de fruits frais**

*Orange, Pamplemousse, Pomme*

**5 €**

### **Sodas & Sirops**

*Coca cola, Coca Zéro, Limonade,*

*Perrier, Ice tea pêche*

*Grenadine, Menthe*

**4 €**

## *Boissons chaudes (hot drinks)*

### **Thés, Cafés & Chocolat**

**3 €**

## *Petites Faims (Snacking)*

### **Planches Maison**

**Planche de Charcuteries (Charcuterie plate)**

**15 €**

**Planche de Fromages (Cheese Plate)**

**15 €**

**Planche Saumon fumé (Charcuterie plate)**

**17 €**

**Planche mixte (Mixed plate of cheeses and charcuterie)**

**27 €**