


## *Les Apéritifs*

Coupe de Champagne Ruinart	12 cl	18 €
Coupe de Champagne « Brut », Champagne Esterlin Brut éclat	12 cl	14 €
Coupe de Champagne Rosé, Champagne Esterlin Rosé	12 cl	16 €
Coupe de Champagne « Blanc de blanc », Champagne Esterlin Cléo	12 cl	17 €
Kir Royal (Cassis, mûre, pêche ou fraise des bois)	12 cl	15 €
Kir vin blanc (Cassis, mûre, pêche ou fraise des bois)	12 cl	9 €
Whisky (détail des whiskies en fin de carte)	4 cl	
Porto, Martini, Suze	4 cl	8 €
Ricard	2 cl	8 €
Bière Blonde Leffe	25 cl	4.50 €
Bière Blanche BAPBAP « Blanc Bec »	33 cl	7.50 €

## *Les Cocktails*

Cocktail « Maison » (Champagne, Cherry, Cointreau)	12 cl	15 €
Cocktail « Maison » (Champagne, Fleur de Sureau, Cointreau, Citron)	12 cl	15 €
Le Lo'Drink (Bergamote « Italicus », Martini blanc, Gin, sirop de Curaçao)	10 cl	15 €
Américano « Maison »	8 cl	9 €
Spritz (Apérol ou St-Germain)	12 cl	12 €
Gin Hendrick's Tonic	12 cl	14 €
Cocktail de jus de fruits (Banane, Mangue, Ananas, Grenadine)	25 cl	9.50€

## Les Apéritifs sans alcool

Sodas (Coca-Cola, Perrier Citron, Schweppes Tonic, IceTea)	25 cl	5.50 €
Limonade Artisanale	33 cl	8 €
Limonade bio fruit de la passion 	33 cl	8 €

## alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Découvrez nos jus de fruits de dégustation artisanaux et de production Française. 8 €

NECTAR - 33cl

Pêche blanche, Framboise Mecker, Mangue, Myrtille Sauvage

JUS - 33cl

Tomate Rouge, Pomme Cox's, Orange, Poire Passe-Crassane, Ananas, Clémentine Corse

INFUSION – 25 cl 

Pomme Fleur de sureau & citron vert

## Les Eaux

Evian   San Pellegrino – 75 cl	(50 cl) 4 €	7.50 €
Thonon   Abatilles   Châteldon – 75 cl		7.50 €
VOSS Artesian Water de Norvège   Pure ou Pétillant – 80 cl		9 €

# Les Vins Rouges

## BOURGOGNE

	Millésime	37,5 cl	75 cl
Bourgogne Pinot noir, Domaine Faiveley	2020	29 €	
Bourgogne Pinot noir, « La Minée » Maison L. Tramier & Fils	2020		46 €
Givry, Cave de Mazeney	2021		55 €
Santenay, Laurent Dufouleur, Maison L. Tramier & Fils	2019		56 €
Rully, Cave de Mazeney	2021		60 €
Mercurey, « Vieille Vignes », Domaine Faiveley	2020		62 €
Mercurey, « La Framboisière », Domaine Faiveley	2019	33 €	
Ladoix, Domaine Faiveley	2017		68 €
Blagny 1 <sup>er</sup> Cru, La Pièce Sous Le Bois, Joseph Faiveley	2017		70 €
Marsannay, « Les Echezeaux », Domaine Faiveley	2017		72 €
Savigny-Les-Beaune, Laurent Dufouleur	2018		74 €
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru, Maison L. Tramier & Fils	2018		78 €
Mercurey, Château Mi-pont	2019		79 €
Mercurey, 1 <sup>er</sup> Cru, Clos des Myglands, Domaine Faiveley	2019	46 € (2018)	86 € - 160 € (MAGNUM)
Volnay, Domaine Faiveley	2018		88 €
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, Clos de l'Ecu, Domaine Faiveley	2019		92 €
Chambolle-Musigny, Joseph Faiveley	2018	52 € (2014)	94 €
Gevrey-Chambertin, « Vieille Vignes », Domaine Faiveley	2018		98 €
Nuits-Saint-Georges, Les Lavières, Domaine Faiveley	2018	56 € (2019)	
Nuits-Saint-Georges, 1 <sup>er</sup> Cru, Maison L. Tramier & Fils	2018		112 €
Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> Cru, « Les Charmes » Joseph Faiveley	2019		123 €
Vosne Romanée, Maison L. Tramier & Fils	2015		138 €
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru, Maison L. Tramier & Fils	2011		164 €
Nuits-Saint-Georges, 1 <sup>er</sup> Cru, Les Pruliers	2019		169 €
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru, Les Rugiens, Domaine Faiveley	2015		178 €
Clos de Vougeot, Grand Cru, Maison L. Tramier & Fils	2011		185 €
Charmes Chambertin, Grand cru, Joseph Faiveley	2012		204 €
Corton, Clos des Cortons Faiveley, Grand Cru, Faiveley	2014		262 €

# Les Vins Rouges

	Millésime	37,5 cl	75 cl
<b>BORDEAUX</b>			
Lussac Saint-Emilion, La Croix Saint-Roc	2019	17 €	26 €
Graves, Château de Teste	2019		32 €
Listrac-Médoc, Château Fourcas Dupré	2015		45 €
Haut Médoc, Château Balac	2015		46 €
Haut Médoc, Château Martin	2015		48 €
Moulis en Médoc, Château Mauvesin Barton	2014		50 €
Médoc, Château La Tour de By	2012		52 €
Saint-Estèphe, Château Arnaud	2015		56 €
Saint-Estèphe, Château Coutelin-Merville	2008		64 €
Lalande de Pomerol, Château Haut Ballet	2011		66 €
Pauillac, Château Saint-Lambert	2007		67 €
Pessac Léognan, Château Lafargue	2015		68 €
Haut Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen	2011		70 €
Margaux, Château la Tour de Mons	2016		72 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Petit Mangot	2009		76 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Vieux Rivalon	2005		79 €
Haut Médoc, Château Malescasse	2004		80 €
Margaux, Château Haut-Tayac	2013		82 €

Suite des vins de Bordeaux



## Les Vins Rouges

### BORDEAUX (Suite)

	Millésime	37,5 cl	75cl
Saint-Julien, Château Terrey-Gros-Cailloux	2013		84 €
Pomerol Château Ferrand	2015		86 €
Saint-Julien, Château du Glana	2015		89 €
Haut-Médoc, Château Citran	2015		90 €
Saint-Julien, Sarget de Gruaud Larose	2015		98 €
Saint-Emilion Grand Cru, Château Dassault	2015		102 €
Saint-Emilion, Grand Cru Classé, Château Laroze	2010		128 €
Margaux, Blasson D'Issan	2015		148 €
Pessac-Léognan, Grand Cru Classé, Château Bouscaut	2009		162 €
Saint-Julien, Château Beychevelle	2019		216 €
Pessac-Léognan, Le Clarence de Haut-Brion	2018		280 €
Pomerol, Château la Fleur-Pétrus	2008		440 €
Médoc, Château Méric, Cru Bourgeois - <b>(MAGNUM - 150cl)</b>	2008		104 € (MAGNUM)
Saint-Julien, Duluc de Branaire Ducru - <b>(MAGNUM - 150cl)</b>	2001		196 € (MAGNUM)

### VALLÉE DU RHÔNE

Laudun, Château de Bord, Maison Brotte	2015		32 €
Cairanne, Brunel de la Gardine	2020		36 €
Lirac, Confidentiel, Château Saint-Roc	2017		41 €
Rasteau, Château de la Gardine	2019	32 € (2018)-50cl	42 €
Crozes-Hermitage, Brunel de la Gardine	2020	26 € (2018)	48 € - 89 € (MAGNUM)
Saint-Joseph, Cave de Tain	2020	29 € (2017)	52 € - 96 € (MAGNUM)
Châteauneuf-du-Pape, Château de la Gardine	2020	42 € (2019)-50cl	62 €
Cornas, Brunel de la Gardine, Père et Fils	2020		78 €

# Les Vins Rouges

## VALLÉE DE LA LOIRE

	Millésime	37,5 cl	75 cl
Chinon, Michel Laurent	2020	15 € (2018)	26 €
Saumur Champigny, Les Tuffes	2021	16 € (2019)	28 €
Reuilly, Jean-Michel Sorbe	2021	18 €	32 €
Sancerre, Joseph Mellot, Le Rabault	2021	20 € (2018)	42 €
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier	2021	26 € - 50cl (2021)	34 €
Menetou Salon, Clément, Domaine de Châtenoy	2019	24 € (2019)	46 €

## BEAUJOLAIS

Brouilly, Tavian, Pardon & Fils	2021	15 € (2021)	28 €
Juliéna, Les Mouilles, Pardon & Fils	2021	15 € (2017)	28 €
Saint Amour, Les pierres, Pardon & Fils	2021	17 €	30 €

## PROVENCE

Côtes de Provence, Château de Berne, La Grande cuvée	2019		36 €
Côtes de Provence, Château de Berne	2011		148 €
<i>Grande Cuvée Hubert de Bouïard, Copropriétaire du Château Angelus 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé</i>			

## AFRIQUE DU SUD

Rupert & Rothschild	2017		46 €
---------------------	------	--	------

## ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes	2020		44 €
Grand Cru, Cheval des Andes	2015		148 €

# *Les Vins Blancs*

	Millésime	37,5 cl	75 cl
<b>BOURGOGNE</b>			
Chardonnay, Les Perdrisières	2020		31 €
Mâcon Villages	2017		35 €
Petit Chablis, Domaine du Colombier	2021		38 €
Chablis, Domaine du Colombier	2021	25 € (2020)	45 €
Bouzeron, Domaine Laurent Dufouleur	2020		45 €
Saint-Romain, Laurent Dufouleur	2017		49 €
Montagny, Les Crêts, Domaine Feuillat-Juillot	2019		46 €
Rully, Les Villeranges, Domaine Faiveley	2019	26 € (2018)	47 €
Mercurey, Domaine Faiveley	2020	27 €	50 €
Saint Véran, « Les terres noires » Cave de Mazeney	2020		55 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru de Fourchaume	2021	32 € (2019)	58 €
Ladoix, Domaine Faiveley	2018	36 € (2018)	69 €
Meursault, Joseph Faiveley	2020	65 €	126 €
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru, Les Charmes, Joseph Faiveley	2020		177 €
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru, La Garenne, Domaine Faiveley	2020		216 €
Corton Charlemagne Grand Cru N°0887, Domaine Faiveley	2020		396 €

# *Les Vins Blancs*

	Millésime	37,5 cl	75 cl
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
Crozes Hermitage, Cave de Tain	2019	25 € (2017)	46 €
Saint Joseph, Cave de Tain	2018		49 €
Cairanne, Grande Réserve, Camille Cayran	2020		55 €
Châteauneuf-du-Pape, Château de la Gardine	2021	48 € (2017)	66 €
Condrieu, Laurus, Gabriel Meffre	2015		98 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
Reuilly, Jean Michel Sorbe	2021	18 €	32 €
Sancerre, La Gravelière, Joseph Mellot	2021	20 € (2019)	38 €
Menetou-Salon, Classique, Maison Clément	2018	23 € (2018)	42 €
Menetou-Salon, Pierre Alexandre, Domaine de Châtenoy	2017		49 €
Pouilly Fumé, Joseph Mellot	2018	26 € (2019)	51 €
<b>NOUVELLE-ZELANDE</b>			
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough	2021		58 €



# *Les Vins Blancs*

	Millésime	37,5 cl	75 cl
<b>ALSACE</b>			
Riesling, Henri Weber	2021	21 € (2018)	32 €
<b>VINS MOELLEUX</b>			
Sauternes, Lafleur Mallet, Cheval Quancart	2018	23 €	42 €
Monbazillac, Bajac	2019		24 €
<b>BORDEAUX</b>			
Roche d'Enfer, Château Gasqui	2013		36 €
Graves, Château de Teste	2017		49 €
Pessac-Léognan, Larrivet Haut-Brion	2015		76 €
<b>PROVENCE</b>			
		50cl	
Côtes de Provence, Terres de Berne	2019	32 € (2021)	47 €

# Les Vins Rosés

	Millésime	37,5 cl	75 cl
<b>PROVENCE</b>			
Côtes de Provence, Terres de Berne	2021	24 € - 50cl	34 € - 68 € (MAGNUM)
Côte de Provence, « Ultimate Provence »	2022	23 €	39 €
Bandol, les Galets	2021	24 €	42 €
Côtes de Provence, Château des Bertrands	2019		46 €
<b>VALEE DE LA LOIRE</b>			
Sancerre, Le Rabault, Joseph Mellot	2018	20 €	38 €
Menetou Salon, Classique, Maison Clément	2019	22 €	42 €
<b>SUD - OUEST</b>			
Gaillac Rosé, Satiné Labastide	2021		21 €
<b>VALEE DE RHONE</b>			
Tavel, Les Mésillons	2019	16 € (2020)	29 €

# *Les Magnums*

	Millésime	150 cl (MAGNUM)
<b>BORDEAUX</b>		
Médoc, Château Méric, Cru Bourgeois	2008	104 €
<b>BOURGOGNE</b>		
Mercurey, La Framboisière, Domaine Faiveley	2017	139 €
Mercurey, 1 <sup>er</sup> Cru, Clos des Myglands, Domaine Faiveley	2019	160 €
<b>VALLEE DU RHONE</b>		
Crozes-Hermitage Rouge, Cave de Tain	2019	89 €
Saint-Joseph Rouge, Cave de Tain	2019	96 €
<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>		
Sancerre Rouge, Le Rabault, Joseph Mellot	2017	72 €
<b>SUD-OUEST</b>		
Cahors, Château Eugénie	2007	49 €
<b>PROVENCE</b>		
Côtes de Provence, Terres de Berne rosé	2020	68 €

# Les Champagnes

## CHAMPAGNE BRUT

Champagne Brut Esterlin	72 €
Champagne Brut H&Y Fort	74 €
Champagne Brut Moët & Chandon, Impérial	78 €
Champagne Brut Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive	82 €
Champagne Brut G.H. Mumm, Grand Cordon	86 €
Champagne Brut Moët & Chandon, Grand Vintage 2012	88 €
Champagne Brut Deutz Classic	89 €
Champagne Brut Nicolas Feuillatte, Terroir Premier Cru	94 €
Champagne Brut Ruinart	52 € (La demi-bouteille 37,5cl)
Champagne Brut Ruinart	98 €
Champagne Brut Amour de Deutz, <i>Millésimé 2009</i>	189 €
Champagne Brut, Cuvée William Deutz, <i>Millésimé 1999</i>	192 €
Champagne Brut Nicolas Feuillatte, Palmes d'Or, Vintage 2008	198 €
Champagne Brut, Veuve Clicquot, La Grande Dame, <i>Millésimé 2008</i>	226 €
Champagne Brut Dom Pérignon Vintage 2010	249 €

Suite des Champagnes



# *Les Champagnes*

## **CHAMPAGNE ROSE**

Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial	42 € (La demi-bouteille 37,5cl)
Champagne Rosé Esterlin	72 €
Champagne Rosé H&Y Fort	76 €
Champagne Rosé Moët & Chandon	89 €
Champagne Rosé Deutz	98 €
Champagne Rosé Ruinart	116 €

## **CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS**

Champagne blanc de blancs H&Y	76 €
Champagne blanc de blancs Cléo Esterlin	85 €
Champagne blanc de blancs G.H. Mumm	118 €
Champagne blanc de blancs Ruinart	149 €

## **CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS**

Champagne Pur Meunier Extra-Brut Esterlin	90 €
---	------

## **CHAMPAGNE DEMI-SEC**

Champagne Demi-sec, G.H. Mumm de Cramant	79 €
--	------

## **CREMANT**

Roncier, blanc de blancs, Tramier & Fils	58 €
--	------

## *Les Whiskies*

### **SCOTCH WHISKY**

William Lawson's, Rare J&B	12 €
Johnnie Walker Black Label - 12 ans	13 €
Chivas Regal - 12 ans	14 €
Ballantine's - 17 ans	18 €

### **IRISH WHISKEY**

Jameson	12 €
---------	------

### **BOURBON WHISKEY**

Four Roses, Jack Daniels N°7, Bulleit Frontier Whiskey	12 €
--	------

### **SINGLE MALT**

Talisker - 10 ans   Ardbeg – 10 ans	14 €
Aberlour - 12 ans	14 €
Knockando - 12ans	14 €
Cragganmore - 12 ans	14 €
Oban - 14 ans	14 €
Scapa Glansa	15 €
Cardhu - 15 ans	15 €
Lagavulin - 16 ans	15 €
Glenlivet French OAK Réserve – 15 ans	16 €
Aberlour - 14 ans	16 €
Glenmorangie – Nectar d'or (affiné en fût de Sauternes)	16 €
Glenfiddich - 18 ans	18 €

### **WHISKY JAPONAIS**

Nikka Blended	18 €
---------------	------

### **WHISKY FRANÇAIS**

L'esprit de Malt – Finition Champagne	17 €
---------------------------------------	------

## *Les Digestifs*

### **EAUX DE VIE**

Poire William, Mirabelle, Framboise, Figue, Marc de Bourgogne, Marc de Gewurztraminer	11 €
Vieille Prune, vieilli en fut de chêne	12 €

### **SPIRITUEUX**

Marie Brizard, Get 27, Gin Hendrick's, Limoncello	8 €
Calvados, Morin, Hors d'âge, 15 ans	14 €
Calvados, Pays d'Auge, Château du Breuil, 20 ans d'âge	20 €
Cognac, Martell VS	13 €
Cognac, Rémy Martin V.S.O.P	12 €
Cognac, Hennessy VS	14 €
Cognac, Hennessy X.O Extra Old Cognac	23 €
Cognac, Martell XO	28 €
Fine de Cognac, Hennessy	16 €

### **COGNAC HENNESSY PARADIS**

Cognac d'exception composé d'eaux-de-vie du siècle dernier	78 €
--	------

Armagnac, Château de Lambade, 12 ans	13 €
Armagnac, Marquis de Montesquiou, BOLD Reserve	19 €
Rhum Colombien La Hechicera	14 €
Rhum Diplomatico, Reserva Exclusiva	14 €
Rhum Japonais RYOMA, vieilli 7ans en fut de chêne	15 €
Rhum Cubain Paco Navio	15 €
Rhum Don Papa Baroko	15 €
Rhum Don Papa 10 ans d'âge	17 €
Rhum Zacapa, 23 ans Solera	17 €
Rhum Zacapa XO, Grande Reserve	19 €
Rhum Zacapa Royal	48 €
Tequila Añejo, Don Julio 1942	24 €

# Les Cafés et Thés

Café – Décaféiné	4.50 €
Chocolat chaud	6.00 €
Cappuccino	5.50 €
Café double	5.50 €
Thés	5.00 €

*Toutes nos boissons chaudes sont servies avec des mignardises faites maison.*

## THÉS

5 EUROS

DAMMANN THÉ VERT L'ORIENTAL  
FRUIT DE LA PASSION, PÊCHE DE VIGNES, FRAISES DES  
BOIS, PÉTALES DE FLEUR

THÉ VERT MISS DAMMANN  
GINGEMBRE, HUILES ESSENTIELLES CITRONVERT, FRUIT DE  
LA PASSION

DAMMANN THÉ NOIR CEYLAN O.P.

DAMMANN THÉ VERT MENTHE

DAMMANN THÉ VERT SOLEIL VERT  
HUILES ESSENTIELLES ORANGES SANGUINES, ÉCORCES  
D'ORANGES

DAMMANN THÉ NOIR COUELICOT  
GOURMAND  
PÉTALES DE FLEURS, COUELICOT, FRAMBOISE,  
CERISE, AMANDE

DAMMANN THÉ NOIR EARL GREY YIN  
ZHEN  
THÉ NOIR, THÉ BLANC

GILBERT SENCHA

GILBERT JASMIN

GILBERT DARJEELING

KUSMI TEA  
PRINCE VLADIMIR



## INFUSIONS

5 EUROS

DAMMANN TISANE TILLEUL

DAMMANN TISANE TILLEUL  
MENTHE POIVRÉE

DAMMANN CASCADE ET PASSION  
FRAMBOISE

INFUSION BIO

MENTHE POIVRÉE

CASSIS FRAMBOISE

CAMOMILLE

CITRON GINGEMBRE

