

BAR & RESTAURANT



ÉPICERIE & CAVE

# COCKTAILS

## COCKTAILS APÉRITIFS

---

<b>SPRITZ</b>	10
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
<b>SPRITZ FIERO</b>	10
Martini Fiero, Prosecco, eau gazeuse	
<b>NEGRONI</b>	10
Campari, Martini rosso, Bombay Sapphire	
<b>ST GERMAIN SPRITZ</b>	12
St Germain, Prosecco, eau gazeuse	

## VODKA

---

<b>CAIPIROSKA</b>	12
42 Below, citron vert, sirop de sucre blanc	
<b>MOSCOW MULE</b>	12
42 Below, citron vert, ginger beer, Angostura	
<b>BLOODY MARY</b>	12
42 Below, citron vert, jus de tomate, Tabasco, sauce Worcestershire, poivre, sel de céleri	
<b>MAD IN PARIS</b>	15
GreyGoose, Chambord, sucre de canne, citron vert, aquafaba	

## RHUM

---

<b>MOJITO</b>	12
Carta Blanca, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	
<b>OLD CUBAN</b>	12
Oakheart, citron vert, menthe, cassonade, sirop de sucre, Angostura, Prosecco	
<b>MAI TAI</b>	14
Oakheart, Bacardi Bianco, Cointreau, sirop d'orgeat, citron, aquafaba	

## GIN

---

<b>ROSEMARY SOUR</b>	15
Bombay Sapphire, jus de citron, sirop de romarin maison, concombre frais, aquafaba	
<b>MAD GIN</b>	12
Bombay Sapphire, citron jaune, sucre, eau gazeuse, bitter citron	
<b>JEAN BERMUDA</b>	12
Gin, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	

## TEQUILA

---

<b>MARGARITA</b>	12
Olmeca Blanco, Cointreau, citron vert	
<b>EL DIABLO</b>	12
Olmeca Blanco, crème de cassis, sirop de gingembre, ginger beer, piment de Cayenne, aquafaba, citron vert	
<b>PATRÓN EXPRESSO</b>	15
Patrón XO Café, expresso, sirop d'agave, sirop d'orgeat	

## CACHAÇA

---

<b>CAIPIRINHA</b>	12
Cachaça Leblon, citron vert, cassonade	

## WHISKY

---

<b>WHISKY SOUR</b>	12
Jim Beam, citron vert, sirop de sucre, aquafaba, Angostura	
<b>MAD SOUR</b>	12
Jameson, St Germain, citron vert, sirop d'agave, aquafaba	
<b>OLD FASHIONED</b>	15
Bourbon Woodford Reserve, Angostura, sucre, zeste d'orange	

## LES SPÉCIAUX

---

<b>MAD MAX</b>	12
Jack Daniel's, miel de fleurs, citron jaune, sirop de gingembre	
<b>MADEMOISELLE MADELEINE</b>	12
Amaretto Disaronno, Cointreau, jus d'ananas	
<b>L'ENTRACTE</b>	15
Bourgoin Cognac («Double lies», Bourgoin, 2012), citron vert, ginger beer	

## SANS ALCOOL

---

<b>VIRGIN MOJITO</b>	9
Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse ou ginger beer	
<b>MAD VIRGIN</b>	9
Cocktail de jus à la demande	

# LES VINS

## PÉTILLANTS

	verre 12cl	btle 75cl
Champagne, Brut Ultratradition, Laherte	12	78
Prosecco brut, De Faveri	9	38
Prosecco rosato brut, De Faveri	-	41

## VINS BLANCS

IGP Hérault «chardonnay», D. de Moulines, 2018	5	25
IGP Sicile «Pinot Griggio», L'auratae catarrato, 2018	6	27
Bourgogne Aligoté, JM Bouzereau, 2018	-	28
Friuli Aquileia «Cabolani», Pinot Grigio, Tenuta Ca Bolani, 2017	-	29
Maremma Toscana «Calasole», Montemassi, 2018	-	30
Insolia «Principi di Butera», Sicile, 2017	-	32
Menetou-Salon «Les Bornés», Pellé, 2018	-	35
Vinho verde «Aphros», Loureiro, Portugal, 2018	-	31
Soave «Castelcerino», Filippi, 2018	-	34
Puglia «Bianco bombino», Calcarius, 2018 (1L)	6	35
Ribeira Sacra, Godello, Guimaro, 2018	-	36
Menetou-Salon «Vignes de ratier», Pellé, 2019	7	38
IGP Île de beauté «YL», Yves Leccia e croce, 2018	-	44
Salina Bianco, Iles Eolines, Caravaglio, 2018	-	46
Saint Joseph «Sous l'amandier», Curtat, 2018	-	52
Saint Véran «La Combe Desroches», La Soufrandière, 2017	-	54
Ribeira Sacra «Cal», Godello, V. Ortega, 2017	-	65
Meursault, JM Bouzereau, 2017	-	79
Meursault «Les Criots», Ballot Millot, 2017	-	115

## VIN ROSÉ

IGP Sable de Camargue «gris de gris», D. de Figueirasse, 2018	-	25
---	---	----

## VINS ROUGES

	verre 12cl	btle 75cl
IGP Hérault «les cigales», D. de Moulines, 2018	5	24
Puglia «Primitivo», Borgo SanLeo, 2018	-	25
San Marzano «il Pumo» Primitivo, Salento, 2018	-	26
Côteaux du Lyonnais «Traboules», Clusel Roch, 2018	-	28
Montepulciano d'Abruzzo, Fontevecchia, 2017	-	29
VDF «L'Appel des Sereines», F.Villard, 2016	-	30
CDR «Les p'tits gars», Oratoire St Martin, 2018	6	31
Rioja «Prana», Vina Iluvion, 2018	-	31
VDF «Les Gros», Curtat, 2017	-	32
CDR «Petit Ours», M.Barret, 2018	-	34
Valpolicella Classico, Novaia, 2017	-	35
Morgon, Foillard	-	36
Chianti, Buccia Nera, Toscane	-	37
Barbera del Monferrato, Morando Silvio, 2018	-	38
Istri «Terran», Piquentum, Croatie, 2016	-	39
Puglia rosso, Calcarius, 2018	6	42
Bourgogne, Olivier Guyot, 2017	8	44
Renosu Rosso, Dettori, 2017	-	49
Crozes Hermitage «Et la Bannière», M.Barret, 2018	-	50
Salina Rosso, Iles Eolines, Caravaglio, 2018	-	52
Saint Joseph «Poivre et sols», F.Villard, 2017	-	54
Valpolicella Classico «Saseti», Monte Dall'Ora, Venetie, 2018	-	56
Marsannay «Vieilles vignes», Olivier Guyot, 2017	-	58
VDF Corse «Faustine», Abatucci, 2018	-	59
Etna Rosso, Benanti, Sicile, 2016	-	71
Patromonio, Yves Leccia e croce, 2012	-	76
Mascarello «Dolcetto d'Alba», Giuseppe e Figlio, 2017	-	89
Doc Coste Della Sesia, Uvaggio, Propieta Sperino, 2015	-	88
Châteauneuf du Pape, La Janasse, 2014	-	89
Côte Rôtie «Les Schistes», Clusel Roch, 2017	-	89
Côte Rôtie «Champin le Seigneur», 2017	-	91
Pommard, Ballot Millot, 2017	-	110
Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru «Les Sorbes», 2017	-	120

### **MAGNUMS ROUGES** 1,5L

CDR «Petit Ours», M.Barret, 2018	81
Morgon, Côte du Py, Foillard	120
Barbera del Monferrato, Morando Silvio, 2018	65
CDR «Les p'tits gars», Oratoire St Martin, 2018	89
Côte Rôtie «Champin le Seigneur», 2017	240
La Bruja de Rozas, Comando G, 2017	105
Patromonio, Yves Leccia e croce, 2015	145

### **JÉROBOAM ROUGES** 3L

Morgon, Côte du Py, Foillar	240
Côte Rôtie «Champin le Seigneur», 2017	310

### **MAGNUMS BLANCS** 1,5L

IGP Île de beauté «YL», Yves Leccia e croce, 2018	95
Macon «Terroirs du Mâconnais», Bret Brothers, 2017	86

## **DIGESTIFS**

4cl

Poire William Laurent Cazottes	12
Reine Claude Dorée Laurent Cazottes	12
Mauzac Rose Laurent Cazottes	12
Limoncello	6
Sambucca	6
Grappa Friulana	8

## **COGNAC**

Cognac «Double lies», Bourgoin, 2012	12
Cognac «Microbarrique», Bourgoin, 1998	22

## **BAS-ARMAGNAC**

Bas-Armagnac «Domaine de Pouteou», 1999	16
Bas-Armagnac «Château de Lahitte» 1989	18
Bas-Armagnac «Les Grands Assemblages 20 ans»	12
Bas-Armagnac «Les Grands Assemblages 40 ans»	14
Bas-Armagnac «Domaine le Tuc» 1978	15

## **BIÈRES**

	25cl	50cl
MORRETI	4	7
MORT SUBITE blanche	4,5	8
IPA LAGUNITAS	5	9

## **BOISSONS**

### **FRAÎCHES**

EAU PLATE 75cl microfiltrée	3
EAU PÉTILLANTE 75cl microfiltrée	3
JUS DE FRUITS tomate, orange, ananas, abricot	4
SODAS 33cl Coca Cola, Coca Zéro	5

### **CHAUDES**

Espresso, allongé, déca	3
Noisette	3,5
Crème	4,5
Cappuccino	5
Thé & infusion	4,5

Prix nets en euros, service compris. Espèces, CB et Amex acceptés.  
Ticket Restaurant le midi uniquement. La maison n'accepte pas les chèques.

