

- À CÔTÉ -

DÎNER ENTRE POTES

Foie Gras Maison Mi-cuit au torchon 14 €
au Piment d'Espelette et Confiture de Cerises Noires du Pays Basque

ENTRÉES DU JOUR / 9 € :

dont notre **Incontournable Terrine des Amis**
(Volailles, Cognac et Armagnac)

NOTRE SPÉCIALITÉ À PARTAGER:

CÔTE DE BOEUF	VIANDE DE BOEUF FRANÇAISE	74,80€ / KILO
	RACE : LIMOUSINE	

SON OS À MOELLE ET SES SAUCES MAISON : BÉARNAISE, ROQUEFORT ET POIVRE
SES FRITES ALLUMETTES MAISON ET SA SALADE DE JEUNES POUSSÉS

BELLE ASSIETTE DE FROMAGES / 12 €

DESSERTS DU JOUR / 10 € :

dont notre **Fameux Gâteau au Chocolat et Beurre Salé,**
(Glace au Yaourt)

EXCLUSIVEMENT AU DÉJEUNER

FORMULES DÉJEUNER (INDIVIDUELLE) :
DE 12H À 15H

ENTRÉE + PLAT + EXPRESSO = 26 €
PLAT + DESSERT + EXPRESSO = 26 €

PLATS DU JOUR EXCLUSIVEMENT AU DÉJEUNER / 18 €



- À CÔTÉ -



DINNER WITH FRIENDS

Homemade Duck Foie Gras 14 €
with Espelette Pepper & Black Cherry Jam from Pays Basque

STARTERS OF THE DAY / 9 € :

whose our Famous Homemade Chicken, Cognac & Chervil Terrine

SPECIALITY TO SHARE:

PRIME RIB OF BEEF, TO SHARE	74,80€ / KILOGRAM
HOMEMADE SAUCES : BÉARNAISE, PEPPER & BLUE CHEESE	INCLUDED
SIDES : BONE MARROW, HOMEMADE FRENCH FRIES & SALAD	INCLUDED

ALL BEEF IS GRASS-FED, ONLY FROM FRANCE, RACE : LIMOUSINE

PLATE OF FRENCH CHEESES / 12 €

DESSERTS OF THE DAY / 10 € :

whose **Chocolate Cake with Salted Butter Caramel & Yogurt Ice-cream**
(Gluten Free)

INDIVIDUAL SET LUNCH MENU :

ONLY FROM 11:30 AM TO 3:00 PM

STARTER + MAIN COURSE + EXPRESSO = 26 €

MAIN COURSE + DESSERT + EXPRESSO = 26 €

MAIN COURSES OF THE DAY EXCLUSIVELY AT LUNCH / 18 € :

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

VINS ET ALCOOLS

VINS AU VERRE :

VERRE 12CL

LE CHAMPAGNE

- Spéciale Cuvée de la Maison Bollinger 15 €

VERRE 15CL

50CL

LES ROUGES

- Morgon 2018 Domaine Gaget (frais) 7,5 € 22 €
- Bordeaux AOC 2017, Agneau Rouge 7,5 € 22 €
- Côtes du Rhône Sablet 2017, Domaine du Terme 8 € 24 €
- Limoux 2018, Domaine des Hautes Terres 9 €
- Graves 2017, Ph de Rothschild 14 €
- Vivarais 2016, Domaine Gallety 14 €

LES BLANCS

- Terres du Midi IGP 2018 (100% Chardonnay) 7 € 24 €
- Sancerre 2017, Domaine Roger Champault 9 €
- Côteaux du Layon 2017, 1^{er} cru Chaume (Liquoreux) 7 €

LE ROSÉ

- Côtes de Provence 2019, l'Instant K, Vignoble Kennel 7 € 24 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

LA CHAMPAGNE :

BTL 75 CL

Cuvée Blanc de Blancs
100% Chardonnay

Bernard Figuet

92 €

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Spécial Cuvée

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay et 15% Pinot Meunier
Plus de 85% de Grands et Premiers crus

79 €

155 € LE MAGNUM

Bollinger Rosé

62% de Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier
Plus de 85% de Grands et Premiers crus

108 €

La Grande Année 2008

71% Pinot Noir et 29% Chardonnay

18 crus : majoritairement Aÿ et Verzenay pour le Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger et Cramant pour le Chardonnay

149 €

La Grande Année Rosé 2007

72% Pinot Noir, 28% Chardonnay
92% de Grands et 8% Premiers crus

169 €

Bollinger RD 2004

66% Pinot Noir et 34% de Chardonnay
16 crus dont 88% de Grands crus et 12% de Premiers crus

230 €

Coteaux Champenois

2014

La Côte aux Enfants

119 €

100% Pinot Noir

Grand cru

Vinification à la bourguignonne

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

NOS VINS BLANCS :

BTL 75 CL

Bourgogne Blanc 2018, « Chardonnay » Domaine René Bouvier	39 €
Petit - Chablis 2018, Domaine de Chaude Écuille	40 €
Pouilly - Fuissé 2016, « La Croix », Domaine Robert-Denogent	58 €
Puligny - Montrachet 2008, « Le Cailleret », Domaine de la Pousse d'Or	142 €
Sancerre Blanc 2017, « Les Pierris » Domaine Roger Champault	42 €
Pouilly - Fumé 2018, « Silex », Domaine Didier Dagueneau	192 €
Châteauneuf du Pape 2013, Clos de L'Oratoire des Papes	74 €
Condrieu 2014, « la Solarie », Domaine Barge (100% Viognier)	59 €
IGP Terres du Midi 2018, « Le Mas des Cigales » (100% Chardonnay)	26 €
Côtes du Roussillon 2019, « Mirmanda », Domaine Mirmanda	68 €
Côtes de Gascogne 2015, « Lo Cèu », Domaine Entras	38 €
Bordeaux Blanc 2012, Entre deux Mers, La Perle de Mòl	35 €
Vin de France 2016, « Cuvée Antoine » de Béatrice et Pascal Lambert (Semi Sucré)	60 €

NOTRE VIN ROSÉ :

Côtes de Provence 2019, l'Instant K, Vignoble Kennel	28 €
--	------

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

NOS VINS ROUGES

LE SUD OUEST : BTL 75 CL

Côtes de Gascogne 2015 Bordeneuve Rouge Domaine Entras 33 €
60% Merlot, 15 % Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat, 5% Malbec

Cahors 2018 Haute Côt(e) de Fruit Fabien Jouvès 34 €
100% Malbec Sans Collage ni Filtrage En conversion BIO

DE L'OCCITANIE AUX BOUCHES DU RHÔNE : BTL 75 CL

Côtes du Roussillon 2018 Les Sorcières Domaine du Clos des Fées 39 €
50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan Agriculture Raisonnée

Vin de France (Roussillon) 2019 Cibelle Rouge Domaine Miranda 38 €
Syrah, Grenache, Viognier Agriculture BIO Certifiée

Vin de France (Limoux) 2018 Domaine des Hautes Terres 34 €
Malbec, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Vinification Naturelle

IGP Côteaux de Peyriac 2018 Marselan Bell Serrat Domaine Tour Boisée 36 €
100% Marsellan Agriculture Bio Certifiée

Minervois 2015 La Mère Grand Vignoble du Loup Blanc 44 €
60% Grenache, 40% Carignan Vieilles Vignes 60 ans Agriculture Raisonnée

Vin de Pays d'Oc 2018 Les Creisses Domaine des Creisses 44 €
27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault

Terrasses du Larzac 2017 Cuvée Édouard Domaine Croix de Saint-Privat 34 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre Agriculture BIO Certifiée

Côteaux du Languedoc 2009 Clos des Cistes Domaine de Peyre-Rose 128 €
90% Syrah, 10% Grenache Vignes de 30 ans Agriculture Bio Certifiée

IGP Hérault 2018 Cuvée XB Domaine de la Terrasse d'Élise 38 €
100% Syrah par Xavier Braujou

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

DES BOUCHES DU RHÔNE AU SUD EST :

BTL 75 CL

Vin de Pays (Alpilles)	2007		Domaine de Trévallon	159 €
50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon			Famille Dürrbach	
Méditerranée IGP	2017	Cadet de La Bégude	Domaine de la Bégude	36 €
35% Mourvèdre, 35% Grenache, 30% Cinsault			Agriculture BIO Certifiée	
Bandol	2016		Domaine de la Bégude	56 €
90% Mourvèdre, 10% Grenache			Agriculture BIO Certifiée	
			* en magnum (150 cl)	112 €
Bandol	2016	La Brulade	Domaine de la Bégude	122 €
95% Mourvèdre, 5% Grenache			Agriculture BIO Certifiée	
Coteaux Varois en Provence	2016	Champs de la Truffière	Domaine du Deffends	42 €
50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah		Vieilles Vignes 40 ans	Agriculture BIO Certifiée	
Côtes de Provence	2015	Cuvée Olivier	Clos Cibonne	54 €
60% Syrah, 25% Tibouren, 15% Grenache		Crus Classés	Agriculture Raisonnée	
Vin - de - Bellet (Nice)	2016	Cuvée Baron G	Château de Bellet	88 €
Folle Noire, Grenache Noir, Braquet				
Patrimonio (Vin Corse)	2017	Cru des Agriates	Domaine Giacometti	44 €
90% Niellucciu, 10% Sciacarellu			Agriculture BIO Certifiée	

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

LA VALLÉE DU RHÔNE :

BTL 75 CL

Côte - Rôtie 95% Syrah, 5% Viognier	2015	Le Combard	Domaine Barge Agriculture Biologique	89 €
Côte - Rôtie 83% Syrah, 17% Viognier	2015	La Viallière	Domaine Stéphane Ogier Agriculture Raisonnée	249 €
IGP Collines Rhodaniennes Syrah dominant	2017	La Rosine Vieilles Vignes (50 ans)	Domaine Stéphane Ogier Agriculture Raisonnée	54 €
Crozes - Hermitage 100% Syrah	2017	Les Amandiers Vignes âgées de 15 à 25 ans	Domaine Murinais Sans Collage mais légère Filtration	62 €
Saint - Joseph 100% Syrah	2017	Authentique	Domaine Farjon	44 €
Saint - Joseph 100% Syrah	2016	Les Sèrves	Domaine Monier-Perréol Agriculture Raisonnée	78 €
Hermitage 100% Syrah	2015	Cuvée Émilie Vieilles Vignes (40 ans)	Domaine des Remizières	112 €
Cornas 100% Syrah	2017		Domaine des Remizières	82 €
Côtes du Rhône Village 80% Grenache, 20% Syrah	2017	Sablet Vieilles Vignes (50 ans)	Domaine du Terme	36 €
AOP Vivarais 50% Grenache, 50% Syrah	2016	Hautes Vignes	Domaine Gallety Agriculture Raisonnée	54 €
Châteauneuf - du - Pape 80% Grenache, 20% Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Counoise	2012		Domaine Usseglio Raymond & Fils En conversion vers Demeter	78 €
Vin de France 80% Grenache, 20% Cinsault	NM	Les Rouliers Élevage long en fûts	Domaine Henri Bonneau Agriculture Raisonnée	130 €
Gigondas 80% Grenache, 20% Syrah	2016	Vieilles Vignes (45 ans)	Domaine du Terme	46 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

LE BEAUJOLAIS : BTL 75 CL

Beaujolais - Villages 100% Gamay	2019	Tentation Nature	Domaine Lapalu Agriculture Biologique	39 €
Morgon 100% Gamay	2018	Côte de Py	Domaine Gaget	36 €
Julienas 100% Gamay	2016	Cuvée Prestige Vieilles Vignes	Château La Romanière	42 €
Régnié 100% Gamay	2018	100 Pour 100 Vieilles Vignes	Pierre Cotton Agriculture Biologique	48 €

LE PAYS DE LOIRE : BTL 75 CL

Menetou - Salon 100% Pinot Noir	2017	Le Parassy	Domaine Roger Champault	38 €
Sancerre 100% Pinot Noir	2018		Domaine Doudeau-Léger	52 €
Chinon 100% Cabernet Franc	2018	Les Terrasses	Béatrice et Pascal Lambert Biologique et Biodynamique	36 €
Cheverny 70% Pinot Noir, 30% Gamay	2015	Le Vivier Cuvée Parcelle	Domaine des Huards Biologique et Biodynamique	46 €
Sancerre 100% Pinot Noir	2018	Vincengetorix	Vincent Gaudry Biodynamique, Certifié Demeter	60 €

LA CHAMPAGNE : BTL 75 CL

Coteaux Champenois 100% Pinot Noir	2014	La Côte aux Enfants Grand cru	Bollinger Vinification à la bourguignonne	119 €
---------------------------------------	------	----------------------------------	--	-------

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

LA BOURGOGNE :				BTL 75 CL
Marsannay 100% Pinot Noir	2018	Sans Souffre	Domaine René Bouvier Agriculture Raisonnée	62 €
Fixin 100% Pinot Noir	2016	Combe Roy Vieilles Vignes (50 ans)	Domaine Alain Jeanniard Agriculture Raisonnée	64 €
Ladoix 1 ^{er} Cru 100% Pinot Noir	2015	Le Bois Roussot	Domaine Gaston et Pierre Ravaut Agriculture Raisonnée	74 €
Morey - Saint - Denis 100% Pinot Noir	2016	Vieilles Vignes (80 ans)	Domaine Alain Jeanniard Agriculture Raisonnée	86 €
Vosne - Romanée 100% Pinot Noir	2017	Les Chalandins Vieilles Vignes (60 ans)	Domaine Dubois	106 €
Côte de Nuits - Villages 100% Pinot Noir	2015	Vieilles Vignes (40 ans)	Domaine Alain Jeanniard Agriculture Raisonnée	76 €
Nuits - Saint - Georges 100% Pinot Noir	2017	Les Bonnes Nuits	Jeanet Laurent Agriculture Raisonnée	122 €
Nuits - Saint - Georges 100% Pinot Noir	2015	Les 4 Vignes H.J.	Domaine Dominique Laurent	152 €
Macon - Burgy 100% Pinot Noir	2018	Burgy	Robert - Denogent Agriculture Raisonnée	44 €
Bourgogne Côte d'Or 100% Pinot Noir	2017	Non Filtré	Domaine Fabien Coche	42 €
Auxey - Duresses 1 ^{er} Cru 100% Pinot Noir	2016	Les Bretterins Vendange Manuelle	Christophe Diconne Respect du Terroir	59 €
Santenay 1 ^{er} Cru 100% Pinot Noir	2017	Beauregard Premier Cru	Domaine Muzard Sans Collage, ni Filtrage	68 €
Mercurey 1 ^{er} Cru 100% Pinot Noir	2016	Clos des Barraults Premier Cru	Domaine Michel Juillot Vieilles Vignes, Agriculture Raisonnée	74 €
Volnay 1 ^{er} Cru 100% Pinot Noir	2015	Clos d'Audignac Premier Cru	Domaine de la Pousse d'Or Vieilles Vignes, Agriculture Raisonnée	139 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

BORDEAUX, LA RIVE GAUCHE :

BTL 75 CL

Saint - Estèphe Merlot, Cabernet Franc	2018	Réserve Mouton Cadet	Baron Ph. de Rothschild	78 €
Saint - Estèphe 90% Merlot, 10% Cabernet Franc	2005		Château Montrose 2 ^e Grand Cru Classé	290 €
Pauillac Cabernet Sauvignon, Merlot	2000		Château Duhart Milon 4 ^e Grand Cru Classé	178 €
Pauillac 58% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc	2016	Réserve Mouton Cadet	Baron Ph. de Rothschild	59 €
Saint - Julien	1995		Château Ducru Beaucaillou 2 ^e Grand Cru Classé	390 €
Saint - Julien 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc	2006		Château Talbot 4 ^e Grand Cru Classé	160 €
Saint - Julien 82% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 8% Cabernet Franc	2010		Château Léoville Las Cases 2 ^e Grand Cru Classé	410 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

BORDEAUX, LA RIVE GAUCHE (SUITE) :

BTL 75 CL

Haut - Médoc 2006 Château La Lagune 126 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 3^e Grand Cru Classé

Haut - Médoc 2016 Réserve Mouton Cadet Baron Ph. de Rothschild 51 €
52% Merlot, 47% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

Listrac - Médoc 2006 Château Clarke 69 €
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Moulis en Médoc 1995 Château Chasse-Spleen 148 €
Cru-Bourgeois

Margaux 2005 Château Brane-Cantenac 169 €
51% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 6% Cabernet Franc 2^e Grand Cru Classé

Pessac-Léognan 2005 Château Carbonnieux 95 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Grand Cru Classé de Graves

Graves 2017 Réserve Mouton Cadet Baron Ph. de Rothschild 52 €
82% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

BORDEAUX, LA RIVE DROITE :

BTL 75 CL

Bordeaux	2017	Agneau Rouge	Baron Ph. de Rothschild	35 €
83% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc				
Pomerol	2010		Château Gazin	180 €
86% Merlot, 14% Cabernet Franc, Sauvignon				
Pomerol	2015		Château Beauregard	124 €
75% Merlot, 25% Cabernet Franc				
Lalande de Pomerol	2016		Château Pavillon Beauregard	49 €
75% Merlot, 25% Cabernet Franc				
			Certifié Vin Biologique	
			* en magnum (150 cl)	98 €
Saint - Émilion Grand Cru	2009		Château La Gaffelière	240 €
90% Merlot, 10% Cabernet Franc				
			Premier Grand Cru Classé B	
Saint - Émilion Grand Cru	2010		Château Angelus	580 €
55% Merlot, 45% Cabernet Franc				
			Premier Grand Cru Classé A	
Saint - Émilion	2017	Réserve Mouton Cadet	Baron Ph. de Rothschild	62 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc				

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

VINS D'EXCEPTION À BORDEAUX :

BTL 75 CL

Pauillac 1990 Château Lafite Rothschild 1 470 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Premier Grand Cru Classé

Pauillac 2000 Château Latour 1 540 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Premier Grand Cru Classé

Pauillac 2005 Château Mouton Rothschild 1 110 €
85% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 1% Cabernet Franc Premier Grand Cru Classé

Margaux 2000 Château Margaux 1 328 €
Premier Grand Cru Classé

Pessac - Léognan 2000 Château Haut Brion 1 580 €
51% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc Premier Grand Cru Classé

Pessac - Léognan 2010 Château Haut Brion 1 380 €
57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot et 20% Cabernet Franc Premier Grand Cru Classé

Pomerol 1981 Petrus 2 700 €

« Année classique, sans excès. Les vins ont très bien évolué, beaucoup de charme et de rondeur. Marqué par la réglisse et le sous-bois. Millésime très facile à boire, équilibré, tanins très soyeux. », M. Olivier Berrouet, Maître de Chais

Pomerol 1994 Petrus 2 760 €

« Année Précoce. Notes de cuir, épices, réglisse au nez, fruits rouges confiturés. La bouche est souple et ample avec des tannins très élégants. Millésime classique avec un toucher velours et soyeux. », M. Olivier Berrouet, Maître de Chais

Pomerol 1999 Petrus 3 000 €

« Notes de cerise noire, truffe. Millésime très équilibré, racé avec des tannins fondus, d'une grande finesse, complexe et long en bouche. Belle finale. », M. Olivier Berrouet, Maître de Chais

Saint - Émilion Grand Cru 1990 Château Cheval Blanc 1 980 €
Premier Grand Cru Classé A

Saint - Émilion Grand Cru 2005 Château Ausone 1 840 €
Premier Grand Cru Classé A

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

LE COGNAC AVEC UNE MAISON FAMILIALE ENRACINÉE DANS L'EXCEPTION :



RÉMY MARTIN

Nos Cognacs d'Exception	Le Verre (4cl)
VSOP Black Bottle Notes fruitées sublimées par 1 an en fûts de chêne du limousin de plus de 20 ans.	14 €
1738 Accord Royal Richesse en goût, moelleux exceptionnel, L'onctuosité fait ressortir des saveurs fondantes épicées et caramélisées	18 €
XO Arôme de prune mûre, orange confite, avec des touches de noisette, cannelle et de profondes notes boisées.	48 €
Carte Blanche à Baptiste Loiseau Profond mais onctueux, exprimant des nuances avec des notes délicates de prune et de pain d'épice.	104 €



LOUIS XIII

Rémy Martin

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

Le Temps s'arrête.

Véritable incarnation d'un savoir-faire ancestral, chaque carafe est l'accomplissement d'une vie pour des générations de Maîtres de Chai. Depuis ses origines en 1874, chaque génération de Maître de Chai sélectionne, dans les caves de Rémy Martin, les eaux-de-vie les plus anciennes et les plus prestigieuses pour assembler le cognac LOUIS XIII. Aujourd'hui, Baptiste Loiseau, Maître de Chai, choisit les meilleures eaux-de-vie qu'il laissera en héritage à ses successeurs.

L'expression absolue de la maîtrise du temps.

Louis XIII, la miniature en coffret servi dans ses verres de Cristal de Sèvres	5cl 420 €
---	--------------

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

UNE COLLECTION UNIQUE D'ARMAGNAC ET BAS ARMAGNACS
SÉLECTIONNÉS PAR LA MAISON DARROZE :

MILLÉSIMES

LE VERRE (4CL)

2004	Domaine de Rieston à Perquie (49,4°)	17 €
2003	Domaine de Monturon au Bourdalat (50°)	17 €
2002	Domaine de Paguy à Betbezer (49,7°)	17 €
2001	Domaine de Martin à Hontanx (49°)	17 €
2000	Domaine de Petit Lassis à Lagrange (48,6°)	18 €
1999	Domaine de Rieston à Perquie (50°)	18 €
1998	Domaine de Martin à Hontanx (48,6°)	17 €
1997	Domaine au Martin à Hontanx (48,9°)	18 €
1996	Domaine de Salié au Frêche (48,8°)	19 €
1995	Domaine Au Durre à Saint Gein (49,5°)	19 €
1994	Domaine de Rieston à Perquie (49,7°)	19 €
1993	Domaine de Salié au Frêche (49,4°)	20 €
1991	Domaine de Petit Lassis à Lagrange (49°)	20 €
1990	Domaine de Busquet à Labastide d'Armagnac (49,8°)	22 €
1989	Domaine de Lamarquette à Castandet (49,7°)	22 €
1988	Château de Lahitte à Courrensan (47,5°)	23 €
1987	Domaine de la Poste à Condom (47,8°)	24 €
1986	Domaine de Lamarquette à Castandet (48,2°)	25 €
1985	Domaine de Bellair à Cravancères (47,4°)	26 €
1984	Domaine de Barigos au Frêche (46,4°)	26 €
1983	Domaine de Petit Lassis à Lagrange (47,2°)	28 €
1982	Domaine de Monturon (40,8°)	28 €
1981	Château de Lahitte à Courrensan (46,4°)	30 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

MILLÉSIMES

LE VERRE (4CL)

1980	Domaine de Rimaillo (40,9°)	30 €
1979	Domaine de La Poste à Condom (48°)	30 €
1978	Domaine Le Tuc à Labastide d'Armagnac (49,4°)	32 €
1976	Domaine de La Poste à Condom (47,3°)	34 €
1975	Domaine de Hourastet à Lagrange (46,7°)	32 €
1974	Domaine de la Poste à Condom (48,2°)	36 €
1973	Domaine de la Poste à Condom (47,8°)	38 €
1972	Domaine de Pounon à Labastide d'Armagnac (42,9°)	38 €
1971	Château de Gaube à Gaube (42,9°)	40 €
1970	Domaine de la Poste à Condom (46,2°)	46 €
1969	Domaine de Bellair à Cravancères (45°)	52 €
1968	Domaine de Bellair à Cravancères (43°)	52 €
1967	Domaine de Bellair à Cravancères (42,3°)	54 €
1966	Domaine de Gaube à Gaube (43,7°)	58 €
1965	Domaine de Mourélat à Mormes (41,8°)	64 €
1964	Château de Gaube à Perquie (43,2°)	67 €
1963	Château de Gaube à Perquie (43°)	67 €
1962	Château de Gaube à Perquie (42,7°)	69 €
1961	Domaine de Bellair à Cravancères (40,2°)	78 €
1960	Domaine de Bellair à Cravancères (40°)	85 €
1946	Château de Larée à Larée (40°)	222 €
1943	Château de Lasserrade à Lasserrade (44,7°)	288 €
1941	Château de Larée à Larée (42,8°)	244 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

AUTRES DIGESTIFS ET ALCOOLS :

LE VERRE (4CL)

Get 27 / Amaretto San Pietro / J&B Blended Scotch Whisky	8 €
Poire / Framboise / Calvados	12 €
Vieille Prune de Souillac	14 €
Cachaça Aguacana, Aguardente de Cana 100% Natural	10 €
Tequila Sauza Hornitos Reposado 100% Puro de Agave	12 €
Mezcal 100% Agave VID	16 €
Toki Suntory Whisky (Blended Whisky Japonais)	12 €
Jack Daniel's (Whiskey)	12 €
Jim Beam (Kentucky Straight Bourbon Whiskey)	12 €
The Chita Suntory Whisky (Single Grain Whisky Japonais)	14 €
Connemara Peated Single Malt (Irish Whisky)	14 €
Bowmore N° 1 Islay Single Malt (Scotch Whisky)	14 €
Eddu Special Blend Grey Rock (Whisky de Bretagne)	14 €
Whisky Lagavulin 16 ans (Single Mal Scotch Whisky)	14 €
Whisky Bruichladdich Classic Laddie	15 €
Laphroaig 10 ans (Islay Single Mal Scotch Whisky)	16 €
Westland (American OAK Single Malt Whiskey)	18 €
Kraken Black Spiced (Rhum de Trinité et Tobago)	9 €
Rhum Charette « Le Vanillé » (Réunion)	12 €
Diplomatico (Venezuela) /Rhum Don Papa (Philippines)	12 €
Rhum Mount Gay Black Barrel (Barbade)	15 €
Rhum Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16 €
Centenario Ron 20 Fundacion (Costa Rica)	18 €
Skyy Vodka	10 €
Gin Bullog (London Dry Gin)	10 €
Roku Gin (Gin Japonais)	14 €
The Botanist (Gin Écossais)	16 €
Mistral (Gin Français)	16 €
Monkey 47° (Gin Allemand)	18 €

- À CÔTÉ -

BOIRE ENTRE POTES

BOISSONS FRAÎCHES :

- Badoit Rouge, Évian (33cl)	5 €
- Limonade (25cl)	4 €
- Sirop à l'Eau (Menthe, Grenadine, Orgeat ou Pêche) (25cl)	4 €
- Diabolo (Menthe, Grenadine, Orgeat ou Pêche) (25cl)	5 €
- Badoit Verte, Évian (75cl)	7 €
- Chateldon (75cl)	9 €
- Thé Glacé Maison à la Pêche (25cl)	5 €
- Coca Cola ou Zéro (33cl), Orangina, Schweppes (25cl)	6 €
- Jus de fruits pressés minute : Orange ou Citron	6.50 €

APÉRITIFS :

- Pastis 51 ou Pastis Henri Bardoïn (2cl)	5 €
- Martini rouge ou blanc, Suze, Campari Nature (4cl)	7 €
- Kir Vin blanc (14cl) cassis, mûre, framboise, fraise ou pêche	7 €
- Coupe de Champagne Bollinger Spécial Cuvée(12cl)	15 €

COCKTAILS :

- Apérol Spritz (16 cl)	9 €
- Mojito Classic à la Menthe Fraîche (6cl)	12 €
- Caïpirinha (6cl) ou Americano (8cl)	12 €
- Long Drink (alcool (4cl) + soda ou jus)	10 €

BIÈRES PRESSION :

- Licorne (25 cl) : une Bière d'Alsace, Blonde et Légère	6,5 €
- Bière Sirop, Monaco, Picon, Panach (25 cl)	6,7 €

BOISSONS CHAUDES :

- Café Espresso ou Déca	3 €
- Café Allongé, Noisette ou Macchiato	3.5 €
- Thé ou Infusion, Crème, Double Express ou Cappuccino	5 €
- Chocolat Chaud, Chocolat ou Café Frappé	6 €

- À CÔTÉ -

DÎNER ENTRE POTES

POUR LA CARTE DÉMATÉRIALISÉE, FLASHES SUR MOI :



JOURS ET HORAIRES :

Lundi au Jeudi

de 11h45 à 15h la dernière commande

Vendredi

de 11h45 à 19h30 la dernière commande

TENUE VESTIMENTAIRE :

Tenue correcte exigée

Short, chaussures nu-pieds, débardeur, jogging
ou autres tenues de sport ne sont pas acceptés.

ATTITUDE :

Attitude correcte exigée

Respect de soi et des autres
Politesse et sourire si possible.

MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS :

