

# TOP CHEF LE BISTROT

## APÉRITIFS

Campari, Apéritif, Suze, 4 cl	6€
Ricard, 2 cl	6€
Porto Rouge ou Blanc, 6 cl	6€
Vernis de vin aromatisé	
Cassis, pêche, mûre, framboise, 12,5 cl	6€

## LES COCKTAILS

<b>APÉROL SPRITZ, 12,5 CL</b>	<b>15€</b>
Apéritif, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	

<b>SAINT GERMAIN SPRITZ 12,5CL</b>	<b>15€</b>
Saint Germain, prosecco, eau gazeuse, concombre.	

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

Incontournables, intemporels, toujours copiés, jamais égalés, les cocktails classiques et leurs dérivés occupent une place importante dans l'univers des barmans.

N'hésitez pas à demander votre classique préféré !  
(Mojito, Mai tai...)

15€

## NOS JUS DE FRUITS FRAIS

Jus de fruits pressés (orange, citron, pamplemousse)

8€

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>BIÈRES PRESSION</b>	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
Carlsberg	6€	10€
Grimbergen Blanche	6€	10€
Demory IPA	7€	11€

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>		
KPM sans alcool, 25 cl	6€	
Chimay Bleu, 33 cl	8€	
Carana, 33,5 cl	8€	

<b>LES SOFTS</b>		
Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl		6€
Evian, Badoit, 33 cl		6€
Orangina, Limonade, 25 cl		6€
Schwappes Tonic, 25 cl		6€
Red Bull, 25 cl		6€
Schwappes, Gingerbeer & chili, 20 cl		6€
Jus et nectar, 20 cl		6€

<b>L'EAU</b>		
<b>AOLIACHIARA</b>		
Plata /Gazeuse, 75 cl		6€
Evian, 75L		9€
Badoit, 75 cl		9€

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso (Bio Mexique), décaféiné	3,50€
Café noisette	3,50€
Double espresso, Café crème	6€
Cappuccino, Chocolat Chaud	6€
Irish coffee, Grog	12€

<b>Thés et Infusions</b>	<b>5€</b>
Notre sélection:	
Thé vert à la menthe	
Thé vert Sencha	
Thé vert au jasmin	
Roibos aux épices	
Detox : Mélange de maté, thé vert, citronnelle	
Darjeeling Bio : Parfum léger, aromatique, floral, muscat.	
Earl Grey : Thé noir, bergamote	

<b>Les Infusions :</b> Vanille menthe, Camomille, tilleul.	
--	--

Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait de soja ou du lait de coco.

## LES VINS AU VERRE

<b>PÉTILLANT</b>	<b>12,5 CL</b>
Prosecco Martini	8€

<b>BLANC</b>	
Sauvignon - IGP D'Oc Cellier du Pic	8€
AOP Petit Chablis, Courtauld Michelet	9€
Pouilly fumé - Domaine de Riaux	10€
Vignier - IGP - Cellier du Pic	8€
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver - Domaine Saint Lannes	8€

<b>ROSÉ</b>	
Côtes de Provence - Château la Mascaronne	9,50€

<b>ROUGE</b>	
Brouilly - AOC Château des Tours	8€
Côti du Rhône, Amour de fruits - Rémi Poutzin BIO	8,50€
Pinot Noir - IGP D'Oc Terrasse de Perret	8€
Bordeaux - AOP - Cheval noir.	9€
Savigny-les-Beaunes - AOP Domaine Denis Père et Fils	11€

## LE CHAMPAGNE

<b>BLANC</b>	<b>10 CL</b>	<b>75 CL</b>
Champagne Jeoper Brut Grand Assemblage	15€	105€
Champagne FièreJeanFrères Brut		110€
Champagne Pommery Brut		120€

<b>ROSÉ</b>		
Champagne Langlet Brut Rosé Grande Réserve	18€	125€
Champagne Pommery Rosé		140€

## LES VINS

<b>LES VINS ROUGES</b>	<b>75 CL</b>
<b>LE BEAULOUAIS</b>	
AOC Brouilly Château des Tours	33,50€
AOP Morgon 'Vieilles Vignes', Bulliat	36€

<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOP Savigny-les-Beaune, Domaine Denis Père et Fils	65€

<b>LE CENTRE</b>	
Chinon ' Les Graves' Domaine F.Gasnier Bio	37€
Bourgueil ' Les Rochettes' Domaine Les Pins	39€

<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>	
Côti du Rhône, Amour de fruits - Rémi Poutzin BIO	36,90€
AOP Crozes-Hermitage 'Les Palais' Clément	45,50€

<b>LE LANGUEDOC</b>	
AOC Pic Saint Loup, Château L'Euzière	45,50€
AOP Pinot Noir Terrasse de Perret	31,90€

<b>LE BORDELAIS</b>	
AOC Bordeaux-Cheval noir.	34,50€
AOC Côte de Bourg Pourpe du Château de Barbe	35,50€
AOP Haut Médoc Château Malescasse	64,5€
AOP St Emilion Grand Cru, Château Cartier	65€
AOP St Estephe Tour de Marbuzet	77€

<b>LES VINS ROSÉS</b>	<b>75 CL</b>
La petite Seine - vin de France BIO	31,90€
Côte de Provence - Château la Mascaronne	49,00€

<b>LES VINS BLANCS</b>	<b>75 CL</b>
<b>LE LANGUEDOC</b>	
IGP D'Oc 'Sauvignon' Cellier du Pic	31,90€

<b>LA BOURGOGNE</b>	
AOC Macon Prisé de Foyères	33,90€
AOP Petit Chablis, Courtauld Michelet	47€

<b>LE LOIRE</b>	
AOP Saumur l'Essentiel, Domaine de La Rossignole.	41,50€
AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B.Jeannot & Fils	49€

<b>LA VALLÉE DU RHONE</b>	
GP D'Oc 'Vignier' Cellier du Pic	33,90€

<b>AUTRES RÉGIONS</b>	
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver - Domaine Saint Lannes.	40€

<b>VIN ITALIEN PÉTILLANT</b>	<b>75 CL</b>
Prosecco Martini	40€

Milleimes Variables.

## LES ALCOOLS

<b>SCOTCH WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
Knox, Glenfiddich 12 ans	12€
Monkey Shoulder, chivas 12 ans	12€
Lagavulin 16 ans	17€
Glenfiddich 18 ans	

<b>JAPANESE WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
Nikka From The Barrel	17€

<b>IRISH WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
Tullamore dew	18€
Conemara Distiller Edition	

<b>AMERICAN WHISKY</b>	<b>4 CL</b>
Jack Daniel's, Maker's Mark	12€
Ole Smoked	16€
(Pure, Apple Pie, Blackberry, Harley Davidson)	
Bulleit Rye	12€

<b>VODKA</b>	<b>4 CL</b>
Smirnoff	12€
Impena, Cinza, Beluga Noble 1500€	12€
La Philtre Organic 1700€	15€

<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
The London N°1	10€
The Botanist, Hendrick's	12€

<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
Jose Cuervo Especial Reposado	15€
Kah Silver	10€
Kah Anejo	15€

<b>RHUM &amp; CACHAÇA</b>	<b>4 CL</b>
Kraken	22€
Bacardi spiced	10€
Bacardi carta blanca	10€
Diplomatico 12 ans	10€
Angostura 1919	15€
Matusalem 15 ans	15€
Sagatiba Pura	15€

<b>LIQUEURS</b>	
Manzana, baileys, Get 27 & 31,	15€
Cointreau, Grand Marnier, 6 cl	10€
Amaretto, Limoncello, 4 cl	9€
Saké, Yuzu Liqueur, 4 cl	10€
Chartreuse VEP, 4 cl	12€

<b>COGNAC, ARMAGNAC &amp; EAUX DE VIE</b>	<b>4 CL</b>
Remy Martin VSOP	16€
Remy Martin XO	30€
Armagnac Cién des deux VSOP	15€
Calvados Casquerel Vieux	12€
Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle	12€
Absinthe	8€