

TOP CHEF LE BISTROT

APÉRITIFS

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

LES COCKTAILS

APÉROL SPRITZ, 12.5 CL	15€
------------------------	-----

Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

SAINT GERMAIN SPRITZ 12,5CL	15€
-----------------------------	-----

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

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
------------------------	--------------	--------------

Carlsberg 7€ 11€

Grimbergen Blanche 7€ 11€

Demory IPA 8€ 12€

BIÈRES BOUTEILLE		
-------------------------	--	--

KPM sans alcool, 25 cl 6€

Chimay Bleu, 33 cl 8€

Corona, 35,5 cl 8€

LES SOFTS		
------------------	--	--

Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl 6€

Evian, Badoit, 33 cl 5€

Orangina, Limonade, 25 cl 6€

Schweppes Tonic, 25 cl 5€

Red Bull, 25 cl 7€

Gingerbeer, 20 cl 6€

Jus de Fruits frais (orange, citron, pamplemousse), 24 cl 8€

Jus et nectar, 20 cl 6€

pomme, ananas, orange, tomate, mangue, cramberry.

L'EAU		
--------------	--	--

AQUACHIARA

Plate /Gazeuse, 75 cl 6,90€

Eau minérale plate, 75 cl 9€

Badoit, San Pellegrino 75 cl 9€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso (BIO Mexique), décaféiné 3,50€

Café noisette 3,50€

Double expresso, Café crème 6€

Cappuccino, Chocolat Chaud 6€

Thés et Infusions 6€

LES THÉS :

Thé vert à la menthe

Thé vert Jasmin

Thé vert Sencha

Detox : Mélange de maté, thé vert, citronnelle

Darjeeling Bio : Parfum léger, aromatique, floral, muscat.

Thé Earl Grey : Thé noir, bergamote

Rooibos aux épices

Breakfast bio

Les Infusions : Verveine bio, Camomille bio, Tilleul bio

Irish coffee, Grog 12€

Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande,

du lait de soja ou du lait de coco.

LES VINS AU VERRE

PÉTILLANT	12,5 CL
------------------	----------------

Prosecco Bolani 9€

BLANC	
--------------	--

Sauvignon - IGP D'Oc Cellier du Pic 8€

Viognier - IGP D'Oc Cellier du Pic 8€

Bourgogne Chardonnay - JC Garnier - Père & Fils 9€

Loire - Menetou - Salon - Moindrot - Père & Fils 10€

Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver - 8€

Domaine Saint Lannes

ROSÉ	
-------------	--

Cotes de Provence - Château la Mascaronne 9,50€

ROUGE	
--------------	--

Brouilly - AOC Châteaux des Tours 8€

Brouilly ' Les Rochettes' Domaine Les Pins 8€

Côtes du Rhône, Amour de Fruit - Rémi Pouzin BIO 8€

AOC Bordeaux- Château Lariveau 9€

Savigny-les-Beaunes - AOP Domaine Denis Père et Fils 11€

LE CHAMPAGNE

BLANC	10 CL	75 CL
--------------	--------------	--------------

Jeeper - Grand Assemblage Brut 16€ 115€

Moët et Chandon Brut 120€

ROSÉ		
-------------	--	--

Moët et Chandon Rosé 18€ 160€

LES VINS

LES VINS ROUGES	75 CL
------------------------	--------------

LE BEAUJOLAIS	
----------------------	--

AOP Brouilly Château des Tours 41€

AOP Morgon 'Vieilles Vignes', Bulliat 43€

LA BOURGOGNE	
---------------------	--

AOP Savigny-les-Beaune, Domaine Denis Père et Fils 74€

LE CENTRE	
------------------	--

Brouilly ' Les Rochettes' Domaine Les Pins 39€

Chinon ' Les Graves' Domaine F.Gasnier Bio 42€

LA VALLÉE DU RHÔNE	
---------------------------	--

Côte du Rhône, Amour de Fruit - Rémi Pouzin BIO 39€

AOP Crozes-Hermitage 'Les Palais' Clairemont 56€

LE LANGUEDOC	
---------------------	--

AOP Pinot Noir Terrasse de Perret 39€

AOC Pic Saint Loup, Château L'Euzeire 52€

LE BORDELAIS	
---------------------	--

AOC Bordeaux - Château Lariveau 41€

AOC Côte de Bourg Pourpe du Château de Barbe 42€

AOP Haut Médoc Château Malescasse 72€

AOP St Emilion Grand Cru, Château Cartier 78€

AOP St Estephe Tour de Marbuzet 88€

LES VINS ROSÉS	75 CL
-----------------------	--------------

Côte de Provence, Château La Mascaronne 59€

LES VINS BLANCS	75 CL
------------------------	--------------

LE LANGUEDOC	
---------------------	--

IGP D'Oc 'Sauvignon' Cellier du Pic 38€

LA BOURGOGNE	
---------------------	--

Chardonnay - JC Garnier - Père & Fils 47€

AOP Petitay Chablis, Courtault Michelet 53€

LA LOIRE	
-----------------	--

Menetou - Salon - Moindrot - Père & Fils 51€

AOP Sancerre l'Essentiel, Domaine de La Rossignole 52€

AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B.Jeannot & Fils 54€

LA VALLÉE DU RHÔNE	
---------------------------	--

IGP D'Oc 'Viognier' Cellier du Pic 38€

AUTRES RÉGIONS	
-----------------------	--

Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver - 38€

Domaine Saint Lannes.

VIN ITALIEN PÉTILLANT	75 CL
------------------------------	--------------

Prosecco Bolani 42€

Millésimes Variables.

LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 CL
----------------------	-------------

Knokando, Glenfiddich 12 ans 12€

William Lawson's 12€

Monkey Shoulder, chivas 12 ans 12€

Lagavulin 16 ans 17€

Glenfiddich 18 ans 17€

JAPANESE WHISKY	4 CL
------------------------	-------------

Nikka From The Barrel 18€

IRISH WHISKY	4 CL
---------------------	-------------

Tullamore dew 12€

Conemara Distiller Edition 16€

AMERICAN WHISKY	4 CL
------------------------	-------------

Jack Daniel's, Maker's Mark 12€

Ole Smoked 12€

(Pure, Apple Pie, Blackberry, Harley Davidson)

Bulleit Rye 15€

Jack Daniel's Apple 15€

VODKA	4 CL
--------------	-------------

Imperia, Ciroc, 15€

Le Philtre Organic 15€

GIN	4 CL
------------	-------------

Bombay Sapphire 12€

The Botanist, Hendrick's 15€

Haymans 15€

TEQUILA	4 CL
----------------	-------------

Jose Cuervo Especial Reposado 10€

RHUM & CACHAÇA	4 CL
---------------------------	-------------

Kraken 10€

Gosling 15€

HSE 15€

Diplomatico 12 ans 15€

Angostura 1919 13€

Sagatiba Pura 10€

LIQUEURS	
-----------------	--

Manzana, baileys, Get 27 & 31, 10€

Cointreau, Grand Marnier, 6 cl 9€

Amaretto, Limoncello, 4 cl 10€

Chartreuse VEP, 4 cl 12€

Luxardo Cherry 12€

Chambord 12€

COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 CL
---	-------------

Absinthe 8€

Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle 10€

Calvados Coquerel Vieux 12€

Armagnac Clés des ducs VSOP 13€

Hennessy 15€

Cognac Le Palin 15€

Armagnac Duc de Loussac 19€

Tous nos highballs peuvent être servis avec le soft de votre choix

(supplément 2€, Red Bull 3€).

La coupe 10 cl. Verre de vin 12,5 cl. Bière bouteille 33 cl. Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Whisky,

Cachaça, Cognac, Armagnac 4 cl, Liqueurs & Crèmes 6 cl, Soda 33 cl,

Apéritif 8 cl, Anisés 2 cl, Porto & Xeres 6 cl