

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

25 CL

APÉROL SPRITZ	15€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.	

SAINT GERMAIN SPRITZ	15€
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, concombre.	

LES COCKTAILS CLASSIQUES

25 CL

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€

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€
Fanta, 25cl		6€
Fuze Tea, 25cl		6€
Schweppes Tonic, 25 cl		5€
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€
Eau minérale gazeuse, 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€

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, ou du lait de coco.

LES VINS AU VERRE

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

Prosecco Bolla	9€
----------------	----

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

Sauvignon - IGP D'Oc Cellier du Pic	8€
Viognier - IGP D'Oc Cellier du Pic	8€
ABC Chardonnay - JC Garnier - Père & Fils	9€
Loire - Menetou - Salon - Moindrot - Père & Fils	10€
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver -	
Domaine Saint Lannes	8€

ROSÉ	
-------------	--

Cotes de Provence - Château la Mascaronne	9,50€
---	-------

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

Brouilly - AOC Château des Tours	8€
AOP Bourgeuil ' Les Rochettes' Domaine Les Pins	8€
Côtes du Rhône, Amour de Fruit - Rémi Pouizin 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	
----------------------	--

AOC Brouilly Château des Tours	41€
AOP Morgon, Chateau de Corcelles Gamay	43€

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

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

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

AOP Bourgeuil ' Les Rochettes' Domaine Les Pins	39€
Chinon ' Les Graves' Domaine F.Gasnier Bio	42€

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

Côté du Rhône, Amour de Fruit - Rémi Pouizin BIO	39€
AOP Crozes-Hermitage 'Les Palais' Clairemont	56€

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

AOP Pinot Noir Terrasse de Perret	39€
-----------------------------------	-----

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	
---------------------	--

Sauvignon IGP Pays d'Oc, Cellier du Pic	38€
---	-----

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

ABC Chardonnay - JC Garnier - Père & Fils	47€
AOP Petit Chablis, Courtault Michelet	53€

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

Menetou - Salon - Moindrot - Père & Fils	51€
AOP Sancerre l'Essentiel, Domaine de La Rognonole	52€
AOP Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B.Jeanot & Fils	54€

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

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

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

Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver -	
Domaine Saint Lannes.	38€

VIN ITALIEN PÉTILLANT <i>Millésimes Variables.</i>	75 CL
---	--------------

DOC Prosecco Bolla	42€
--------------------	-----

LES ALCOOLS

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

William Lawson's	12€
Knokando, Glenfiddich 12 ans	12€
Monkey Shoulder, chivas 12 ans	12€
Lagavulin 16 ans	17€
Glenfiddich 15 ans	17€

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

Nikka From The Barrel	18€
-----------------------	-----

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

Tullamore dew	12€
---------------	-----

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

Jack Daniel's, Jack Daniel's Apple, Maker's Mark	12€
Ole Smoked	12€

(Pure, Apple Pie, Blackberry, Harley Davidson)

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

Eristoff	15€
----------	-----

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

Bombay Sapphire	12€
The Botanist, Hendrick's	15€
Haymans	15€

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

Jose Cuervo Especial Reposado	12€
Camino Real	12€

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

Kraken	10€
Angostura 1919	13€
Gosling	15€
HSE	15€
Diplomatico 12 ans	15€

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

Manzana, Baileys, Get 27 & 31,	10€
Cointreau, Grand Marier, 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 Busnel	12€
Armagnac Duc de Loussac XO	13€
Hennesy	15€
Cognac Le Palin	15€

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, Téquila, Whisky, Cachaça, Cognac, Armagnac 4 cl, Liqueurs & Crèmes 6 cl, Soda 33 cl, Apéritif 8 cl, Anisés 2 cl, Porto & Xeres 6cl