

PLANCHA APÉRO

FROMAGÈRE

BRIE
COMTÉ | CHÈVRE
ROQUEFORT
CAMEMBERT

16.9

CHARCUTERIES

COPPA
CHORIZO
JAMBON BLANC
JAMBON DE PARME

21.9

MIXTE

FROMAGES
ET
CHARCUTERIES

GOURMANDE

OIGNON RINGS
ASSORTIMENT DE NEMS
POULET CROUSTILLANT
BEIGNETS DE CREVETTE

22.9

ENTRÉES

ŒUF MAYO AUX FINES HERBES
SARRASIN TORRÉFIÉ

7.5

CARPACCIO DE MELON
JAMBON DE PARME & STRACCIATELLA

BURRATA
AUX PÊCHES GRILLÉES ET TOMATES CERISES

14.9

TARTARE D'AVOCAT
MANGUE ET CREVETTES

15.9

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
ACCOMPAGNÉE DE SA BOULE DE GLACE CHÈVRE ET DE SON PAIN GRILLÉ

SALADES GOURMANDES

CÉSAR

MESCLUN | POULET PANÉ | CROÛTONS | OLIVES | TOMATES | CONCOMBRES | PARMESAN | ŒUF DUR

21.9

SALADE DU CHEF

QUINOA | POIS CHICHES | POIVRONS GRILLÉS | OIGNONS ROUGES | OLIVES | FÊTA | PERSIL FRAIS
TOMATES | CONCOMBRES | COURGETTES

22.9

THAI

MESCLUN | BŒUF MARINÉ | SOJA | CACAHUÈTES | OIGNONS ROUGES | POIVRONS | TOMATES
CONCOMBRES

OCÉANE

MESCLUN | SAUMON FUMÉ | CREVETTES | MANGUE | AVOCAT | CONCOMBRES | TOMATES
SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE

23.9

ESTIVALE

MESCLUN | MELON | NOIX | TOMATES | CONCOMBRES | JAMBON DE PARME | MOZZARELLA DI BUFFALA

CARPACCIO XL

BŒUF

AUX COPEAUX DE PARMESAN

24.9

BURGERS

SERVIS AVEC FRITES MAISON

CHICKEN

ESCALOPE DE POULET PANÉ | SALADE | TOMATES | CORNICHONS | CHEDDAR
CRÈME DE BOURSIN

19.9

BALTHAZAR

STEAK HACHÉ (200G) | SALADE | ŒUF À CHEVAL | SAUCE BIGGY | CORNICHONS | CHEDDAR

21.9

BURGER D'AGNEAU

STEAK HACHÉ FAÇON KEFTA | SAUCE YAOURT GRECQUE CIBOULETTE | CHEDDAR | OIGNONS ROUGES
SALADE | TOMATES | CORNICHONS

PÂTES FRAICHES

TAGLIATELLES

AUX DEUX SAUMONS

19.9

RIGATONI

À LA CRÈME DE TRUFFE
POULET ET CHAMPIGNONS

RIGATONI

AU PESTO
JAMBON DE PARME
STRACCIATELLA

21.9

MENU ENFANT

BOISSONS + PLAT + DESSERT

AU CHOIX

CAPRI-SUN

DIABOLO

NUGGETS

BAMBINO
BURGER

BOULE
DE GLACE

COMPOTE

14.9

CAVE DE MATURATION

COTES DE BŒUF ANGUS MATURÉES 5 À 6 SEMAINES

500G	UN MORCEAU D'EXCEPTION, TENDRE ET JUTEUX, SUBLIMÉ PAR UNE CUISSON AU FEU DE BOIS QUI RÉVÈLE TOUTE SA SAVEUR.	45.9
1KG	UNE PIÈCE GÉNÉREUSE À PARTAGER, AU GOÛT INTENSE ET À LA TEXTURE FONDANTE, IDÉALE POUR LES AMATEURS DE VIANDE D'EXCEPTION.	85.9
TOMAHAWK - 1.1KG	UN SPECTACLE POUR LES YEUX ET UN RÉGAL POUR LE PALAIS : UNE PIÈCE D'EXCEPTION, PERSILLÉE ET SAVOUREUSE, QUI FOND EN BOUCHE.	99.9

VIANDES

ENTRECOTE DE BŒUF SIMMENTAL (ENV 400G)	PERSILLÉE ET GRILLÉE AU FEU DE BOIS AU SEL DE GUERANDE ET AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL	30.9
MAGRET DE CANARD	ET SES PÊCHES RÔTIES	27.9
ESCALOPE DE VEAU	À LA NORMANDE	26.9
STEAK TARTARE (ENV 200G)	CRU OU ALLER-RETOUR	23.9

POULET

BROCHETTE MEXICAINE	
BROCHETTE SAUCE SOJA & MIEL ET GRAINES DE SÉSAMES	21.9
BROCHETTE SATAY CACAHUÈTES	

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SAUCE CITRON CUMIN AMANDES GRILLÉES	
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAMES SAUCE TERIYAKI	27.9
DAURADE ROYALE RÔTIE AU FOUR SAUCE CRUSTACÉS	

GARNITURES & SAUCES

FRITES MAISON | RIZ | SALADE | HARICOTS VERTS | POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL
ROQUEFORT | BERNAISE | 3 POIVRES | TARTARE

SUPPLEMENTS

GARNITURES 4

SAUCE 2

PIZZAS

MARGARITA

BASE TOMATE | MOZZARELLA | OLIVES

11.9

REGINA *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | JAMBON
CHAMPIGNONS

12.9

CALZONE SOUFFLÉ *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | JAMBON
CHAMPIGNONS | JAUNE D'ŒUF

NAPOLITAINE

BASE TOMATE | MOZZARELLA | OLIVES
ANCHOIS | CAPRES | TOMATES CERISES

13.9

VÉGÉTARIENNE

BASE TOMATE | MOZZARELLA | OLIVES
POIVRONS | CHAMPIGNONS | OIGNONS
AUBERGINES | ARTICHAUTS

ALL POLLO

BASE TOMATE | MOZZARELLA | ŒUF
POIVRONS | OIGNONS | POULET
CHAMPIGNONS

ORIENTALE

SAUCE TOMATE | MOZZARELLA | OLIVES
OIGNONS | POIVRONS | MERGUEZ | ŒUF

BOURSIN

BASE TOMATE | MOZZARELLA | ŒUF
VIANDE HACHÉE | BOURSIN

14.9

PAYSANNE *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | JAMBON
LARDONS | ŒUF | OIGNONS
CRÈME FRAICHE

CHICKEN

BASE CRÈME FRAICHE | MOZZARELLA
POULET | ŒUF | POMMES DE TERRE

CHÈVRE AU MIEL

BASE CRÈME FRAICHE
MOZZARELLA | CHÈVRE | MIEL

PAVAROTTI *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | JAMBON
OLIVES | ROQUETTE | PARMESAN | POIVRONS
CHAMPIGNONS | CRÈME DE BASILIC

TOUNA

BASE TOMATE | MOZZARELLA | THON
OLIVES | POMMES DE TERRE

15.9

4 FROMAGES

BASE TOMATE | MOZZARELLA | CHÈVRE
PARMESAN | GORGONZOLA | CAMEMBERT

4 SAISONS *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | JAMBON
CHAMPIGNONS | POIVRONS | ARTICHAUTS
OLIVES

MEXICAINE *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | CHORIZO
ŒUF | MERGUEZ | VIANDE HACHÉE
POIVRONS GRILLÉS

16.5

4 VIANDES *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | VIANDE
HACHÉE | POULET | MERGUEZ | LARDONS

NORVÉGIENNE

BASE TOMATE | MOZZARELLA | SAUMON
FUMÉ | CRÈME FRAICHE | 1/4 DE CITRON

16.9

PARMA *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | ROQUETTE
PARMESAN | JAMBON DE PARME

SOUFFLÉ AU SAUMON

CRÈME FRAICHE | MOZZARELLA
SAUMON FUMÉ

SAVOYARDE *

BASE CRÈME FRAICHE
LARDONS | OIGNONS | REBLOCHON
POMMES DE TERRE

TARTUFATTA *

BASE CRÈME DE TRUFFE | MOZZARELLA
CHAMPIGNONS | JAMBON | ROQUETTE
TOMATES CERISES | PARMESAN

17.9

SPÉCIALE BALTHAZAR *

BASE CRÈME FRAICHE | MOZZARELLA
JAMBON DE PARME | STRACCIATELLA
TOMATES CERISES | BASILIC | PARMESAN
ROQUETTE

DIABLE *

BASE CRÈME DE TRUFFE | MOZZARELLA
CHORIZO | GORGONZOLA | CHAMPIGNONS

LA BUFALA *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | BUFALA
JAMBON DE PARME | TOMATES CERISES
ROQUETTE | CRÈME BASILIC

18.9

LA SPECIALE PIZZAÏOLO *

BASE TOMATE | MOZZARELLA | ROQUETTE
COPPA | JAMBON DE PARME | PARMESAN
BURRATA À LA TRUFFE | TOMATE CERISES

21.9

TRUFFE

BASE CRÈME DE TRUFFE | MOZZARELLA
CARPACCIO DE TRUFFE | BASILIC
ROQUETTE | TOMATES CERISES
PARMESAN | HUILE DE TRUFFE

LES PIZZA MARQUÉES D'UNE * CONTIENNENT DU PORC

TOUTES NOS PIZZAS CONTIENNENT DE L'ORIGAN

DESSERTS MAISON

MI-CUIT CHOCOLAT
ET SA CRÈME ANGLAISE

DESSERT DU JOUR

CREME BRÛLÉE

TIRAMISU
FRUITS ROUGES
OU
MANGUE & COCO

8.9

TROMPE L'OEIL
MANGUE & PASSION

BRIOCHE PERDUE
COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ
ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

TARTELETTE
CITRON MERINGUÉE

CAFÉ
GOURMAND

CHAMPAGNE
GOURMAND

THÉ
GOURMAND

9.9

15.9

10.9

COUPE DE GLACES

1
BOULE

2
BOULES

3
BOULES

4

7

8.5

CRÈME GLACÉ
VANILLE | FRAISE | PISTACHE | COCO
CHOCOLAT NOIR
CHOCOLAT NOISETTE
CARAMEL BEURRE SALÉ
MENTHE CHOCOLAT | CAFÉ

SUPPLEMENT
CHANTILLY
1.5

SORBET
MELON | POIRE | ABRICOT
FRAMBOISE
CITRON JAUNE
CITRON VERT

POIRE BELLE-HÉLÈNE

2 BOULES VANILLE
MORCEAUX DE POIRE
COULIS CHOCOLAT
CHANTILLY

8.9

CHOCOLAT LIÉGOIS

2 BOULES CHOCOLAT
1 BOULE VANILLE
COULIS CHOCOLAT
CHANTILLY

DAME BLANCHE

3 BOULES VANILLE
COULIS CHOCOLAT
CHANTILLY

CAFÉ LIÉGOIS

2 BOULES CAFÉ
1 BOULE VANILLE
COULIS CAFÉ
CHANTILLY

AFTER EIGHT

2 BOULES MENTHE-CHOCOLAT
COULIS CHOCOLAT
GET 27

9.9

PECHE MELBA
2 BOULES VANILLE
MORCEAUX DE PÊCHE
COULIS FRUITS ROUGES
CHANTILLY

COUPE COLONEL
2 BOULES CITRON VERT
VODKA (2 CL)

SOFT

COCA ZÉRO CHERRY SCHWEPPES TONIC AGRUM'	33 CL	4,60
FANTA SPRITE ORANGINA FUZE TEA PÊCHE TROPICO JUS DE FRUITS ORANGE, POMME, ANANAS, ABRICOT, MANGUE, PAMPLEMOUSSE, FRAISE, BANANE, JUS DE TOMATE	25 CL	
RED BULL	25 CL	

EAUX

VITTEL	25 CL	4
VITTEL	50 CL	4.50
VITTEL	1L	6.50
PERRIER	33 CL	4.60
SAN PELLEGRINO	50 CL	4.50
SAN PELLEGRINO	1L	6.50

COCKTAILS

MOJITO RHUM BLANC (4 CL), MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE CITRON VERT, ANGOSTURA, LIMONADE
PINA COLADA RHUM BLANC (4 CL), ANANAS, CRÈME DE COCO
CAÍPIRINHA CACHAÇA (4CL), SUCRE DE CANNE, CITRON VERT
BLUE APPLE VODKA (4 CL), CURAÇÃO BLEU, POMMES, CITRON VERT
VENISIA MARTINI BLANC (4 CL), PASSION, PROSECCO, VANILLE
BUBBLE GIN GIN (4CL), CITRON JAUNE, LIMONADE, CRÈME FRAMBOISE
APEROL SPRITZ APEROL (4 CL), PROSECCO (4 CL), LIMONADE
PINK FLOWER TEQUILA (4 CL), CITRON, LIMONADE, SIROP DE VIOLETTE
MOSCOW MULE VODKA (4CL), CITRON VERT, GINGER BEER
LE GREEN VELVET TEQUILA (4 CL), PASSION, ANANAS, CURAÇÃO BLEU

10.90

COCKTAILS
Signature

SPICY YUZU BOMBAY SAPPHIRE GIN (4 CL), LIMONCELLO, FEUILLE DE MENTHE, PURÉE DE YUZU, PROSECCO, TABASCO
LE JARDIN SUSPENDU BOMBAY SAPPHIRE GIN (4 CL), SIROP DE CONCOMBRE, FEUILLE DE BASILIC, SCHWEPPES TONIC
LE FAUBOURG LIQUEUR ST. GERMAIN, PURÉE DE YUZU, LIMONADE, CURAÇÃO BLEU
SPRING FLOWER LIQUEUR ST. GERMAIN, CRANBERRY, CITRON VERT, PURÉE DE FRAMBOISE, SCHWEPPES TONIC
MISTER GASPARD WHISKY ÀBERLOUR 10 ANS D'ÂGE, ANGOSTURA, PURÉE DE PÊCHE, GOYAVE, POMME
LA PARISIENNE LITCHI, CONCOMBRE, LIQUEUR ST. GERMAIN, GRAND MARNIER
COCKTAIL DU MOMENT
MOJITO ROYAL BACARDI (4 CL), PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

12.90

14.90

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, LIMONADE
VIRGIN COLADA ANANAS, CRÈME DE COCO
EXOTICA MANGUE, JUS DE GOYAVE, CITRON VERT, SIROP DE GRENADINE
IBIZA FRAISE, ANANAS, POMME, SIROP DE GRENADINE
PASSIONATA PASSION, CRÈME DE COCO, MANGUE
BAOLI CITRON, PASSION, ANANAS, VANILLE, GRENADINE

9.90

MOCKTAILS
Signature

VIOLET HILL CONCOMBRE, CITRON VERT, LIMONADE, SIROP DE VIOLETTE
MANGO CITRON JAUNE, MANGUE, SCHWEPPES TONIC, PASSION, SIROP DE GRENADINE
LE BABYLONE CITRON VERT, GINGER BEER, SIROP D'ORGEAT, SEL (SUR LE VERRE)
GUAVA LIME PURÉE DE PÊCHE, GOYAVE, CITRON VERT

10.90

BIÈRES PRESSIONS

BLONDES

	25 CL	33 CL	50 CL
GALLIA - 5.5° BIÈRE ARTISANALE PARISIENNE, ÉQUILBRÉE ET LÉGÈREMENT HOUBLONNÉE	3.9	4.9	7.3
LEFFE - 6.6° BIÈRE D'ABBAYE BELGE, RONDE ET MALTÉE, AVEC UNE BELLE LONGUEUR	4.5	5.5	8.5
TRIPEL KARMELIET - 8.4° BIÈRE TRIPLE BELGE, COMPLEXE ET ÉLÉGANTE, CÉRÉALIÈRE ET LÉGÈREMENT ÉPICÉE	4.9	5.9	9.3

IPA (INDIA PALE ALE)

GOOSE ISLAND IPA - 5.9° AMÈRE ET HOUBLONNÉE, AVEC DES ARÔMES D'AGRUMES, PIN ET FRUITS EXOTIQUES	4.9	5.9	9.3
--	-----	-----	-----

BLANCHE

AFFLIGEM - 4.8° BELGE LÉGÈRE AVEC UNE TOUCHE D'ÉCORCE D'ORANGE ET CORIANDRE	4.5	5.5	8.5
--	-----	-----	-----

ROUGE

LEFFE RUBY - 5° FRUITÉE, AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES, DOUCE ET SUCRÉE	4.9	5.9	9.3
--	-----	-----	-----

BIÈRE DU MOMENT

BIÈRE SURPRISE À DÉCOUVRIR !	4.9	5.9	9.3
------------------------------	-----	-----	-----

BIÈRES BOUTEILLES

1664 / HEINEKEN - 5°	25 CL	4.5
CORONA - 4.5°	33.5 CL	6
DESPERADOS - 5.9°	33 CL	
PAULANER BLANCHE - 5.5°	50 CL	9.5
GUINNESS - 4.2°	33 CL	

VINS

ROUGES FRUITÉS ET LÉGERS

VINS SOUPLES, FACILES À BOIRE, AVEC DES TANINS DISCRETS ET UNE BELLE FRAÎCHEUR

AOP CÔTES DU RHÔNE
LES MAGERANS

14 CL

5

25 CL

9

50 CL

17

75 CL

24.5

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
LES JAVEAUX

5.5

9.9

19.5

18.5

BROUILLY AOP
LA CHAPELLE DE VENENGE

6.5

11.5

19.5

28.5

AOP BOURGOGNE - PINOT NOIR
ANDRÉ DUCAL

7.5

13.5

25.5

36.5

ROUGES PUISSANTS ET ÉPICÉS

VINS AVEC PLUS DE STRUCTURE, DES TANINS PLUS PRÉSENTS ET UNE AROMATIQUE PLUS MARQUÉE

AOP BORDEAUX
CHÂTEAU DU MOULIN

5

9

17

24.5

AOP PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION
CHAMPS D'ÉLISE

7

13.5

25.5

36.5

AOP CROZES-HERMITAGE
CALUNAS

8.5

14.5

27.5

39.5

VINS D'EXCEPTION

ROUGES PUISSANTS ET STRUCTURÉS

DES VINS DE GRANDE GARDE, COMPLEXES ET TANNIQUES
IDÉAUX POUR DES VIANDES MATURÉES OU DES REPAS GASTRONOMIQUES

AOP PESSAC-LÉOGNAN
COLOMBIER DE BROWN

69.5

AOP MARGAUX
DOMAINE ZÉDÉ DE LABÉGORCE
PASSION DES TERROIRS

AOP MERCUREY
ANDRÉ DUCAL

70.5

AOP SAINT-JULIEN
ASPIRANT DE BEYCHEVELLE

90.5

AOP PAULLIAC
SECOND VIN CHATEAU HAUT
BAGES LIBÉRAL
FLEUR DE HAUT BAGES LIBÉRAL

98.5

AOP MOULIS-EN-MÉDOC
CHÂTEAU CHASSE SPLEEN

147.5

AOP NUIT-SAINT-GEORGES
BOUCHARD PÈRE ET FILS

155.5

VINS

BLANCS SECS ET LÉGERS

GÉNÉRALEMENT MINÉRAUX ET FRAIS, PARFAIT
EN APÉRITIF OU AVEC DES FRUITS DE MER

IGP VAL DE LOIRE

CHARDONNAY "LE COQUILLIER"

14 CL

5

25 CL

9

50 CL

17

75 CL

25.5

AOP POUILLY-FUMÉ

DOMAINE DES FINES CAILLOTES

10.5

18.5

36.5

52.5

AOP SANCERRE BIO

CAVE DE SANCERRE

11,5

20.5

38.5

56.5

BLANCS SECS ET PUISSANT

AVEC PLUS DE CORPS ET DE STRUCTURE,
PARFAITS POUR ACCOMPAGNER DES PLATS PLUS
RICHES (VIANDES BLANCHES)

AOP CHABLIS

LA CHABLISIENNE "LE FINAGE"

9.5

17.5

35.5

50.5

BLANCS FRUITÉS ET INTENSES (SUCRÉS OU DEMI-SECS)

AVEC DES NOTES TRÈS MARQUÉES DE FRUITS ET PARFOIS
UNE LÉGÈRE SUCROSITÉ, PARFAITS EN DESSERT

AOP CLAIRETTE DU LANGUEDOC

ART DE VIVRE

6.5

11.5

19.5

28.5

ROSÉS FRUITÉS ET LÉGERS

PLUS AROMATIQUES ET DOUX, AGRÉABLES EN
APÉRITIF OU AVEC DES PLATS LÉGERS

AOP LUBÉRON

LOULOU LA CHARMEUSE

5

9

17

24.5

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

COSTA SERENA

5

9

17

24.5

IGP PAYS D'OC

GÉRARD BERTRAND "GRIS BLANC"

6

11.5

19.5

28.5

ROSÉ SECS, ÉLÉGANTS

PLUS EXPRESSIFS, AVEC DES ARÔMES FLORAUX
ET FRUITÉS MARQUÉS, PARFAITS POUR
ACCOMPAGNER DES PLATS FINS

AOP BANDOL

LES RESTANQUES DU MOULIN

14 CL

25 CL

50 CL

75 CL

8.5

15.5

29.5

41.5

AOP CÔTES DE PROVENCE

ULTIMATE PROVENCE

9.5

18.5

35.5

48.5

AOP CÔTES DE PROVENCE

MINUTY "PRESTIGE"

11.5

28.5

38.5

56.5

CHAMPAGNES

BLANC DE NOIRS

EPC

UN CHAMPAGNE STRUCTURÉ AVEC DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET
UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE

90

BLANC DE BLANCS

EPC

UN CHAMPAGNE ÉLÉGANT ET VIF, AUX NOTES D'AGRUMES ET DE FLEURS BLANCHES

110

RUINART

UN CHAMPAGNE PREMIUM, RECONNU POUR SA FINESSE EXCEPTIONNELLE, AVEC DES
ARÔMES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE ET UNE GRANDE FRAÎCHEUR

200

CHAMPAGNE PRESTIGE

DOM PÉRIGNON BRUT

UN CHAMPAGNE MYTHIQUE, PUISSANT ET COMPLEXE, AVEC DES ARÔMES ÉVOLUÉS
DE BRIOCHE, FRUITS SECS ET AGRUMES CONFITS

350

COUPE DE CHAMPAGNE

12.5 CL

EPC - BLANC DE NOIRS

UNE COUPE PÉTILLANTE ET FRUITÉE, ALLIANT LA FRAÎCHEUR DU CHAMPAGNE
BLANC DE NOIRS EPC À DES ARÔMES GOURMANDS POUR UN MOMENT RAFFINÉ

10

APERITIFS

VERMOUTHS & AMERS

4CL

CAMPARI	8.50
MARTINI ROUGE BLANC	
AMERICANO MAISON	10

ANISÉS 2CL

RICARD	5
PASTIS	

PORTOS 8CL

BLANC	8
ROUGE	

KIR CLASSIC

12CL

MÛRE	6
PÊCHE	
CASSIS	
FRAMBOISE	

KIR ROYAL

12CL

MÛRE	10
PÊCHE	
CASSIS	
FRAMBOISE	

ALCOOLS & SPIRITS

WHISKIES & BOURBONS

4CL

CLAN CAMPBELL	9
JAMESON	

CHIVAS	10
12 ANS D'AGE	
JACK DANIEL'S	
JOHNY WALKER	
BLACK LABEL	10
ABERLOUR	
10 ANS D'AGE PUR MALT	

CHIVAS	14.5
18 ANS D'AGE	

LAGAVULIN	17.5
16 ANS D'AGE PUR MALT	

CHIVAS	28.5
21 ANS D'AGE	

RHUMS 4CL

GINS

4CL

BACARDI	9	GIBSON'S	9
HAVANA CLUB	10	BOMBAY	11.5
3 ANS D'AGE		SAPHIRE	

LIQUEURS & CRÈMES

4CL

GET 27	9
GET 31	
BAILEYS	
AMARETTO	
LIMONCELLO	10
POIRE WILLIAMS	
GRAND MARNIER	

TEQUILA 4CL

VODKA 4CL

SAN JOSÉ	9	ABSOLUT	10
----------	---	---------	----

COGNACS & ARMAGNACS 4CL

LE PALIN	10
CLÉS DES DUCS	
HENNESSY XO	28.5