



—○ PLANCHES FROIDES ○—

Œufs mayonnaise	5,5€
Planche Fromages	12€
Charcuterie	14€
Planche mixte	19€
Planche terrine	8€
Planche burrata	10€
Pâté en croûte cornichons	7€

—○ PLANCHES CHAUDES ○—

Croustilles d'escargots <i>6 pièces</i>	9€
Crevettes panées <i>6 pièces</i>	9€
Mini burgers <i>6 pièces</i>	11€
Planche nems poulet <i>6 pièces</i>	9€
Oignons rings <i>10 pièces</i>	9€
Calamars à la romaine <i>8 pièces</i>	9€
Fishballs <i>10 pièces</i>	11€
Fingers de fromage <i>7 pièces</i>	9€

—○ DESSERTS ○—

Glace 1 boule	2,5€
Fondant au chocolat	7,5€



—○ VINS ROUGES ○—

verre 12cl - bouteille 75cl



AOC Bourgogne pinot noir « millebuis »

Vignerons de buxy 5€-24€

AOC Hautes côtes de Beaune

Domaine Berger-Rive 6,5€-32€

AOC Givry 1er cru « Clos de la Marole »

Domaine Deliance 8€-39€

AOC Ladoix

Domaine Maldant Pauvelot 49€

AOC Fixin « Clos entre deux Velles »

Domaine Clos Saint Louis 59€

AOC Gevrey Chambertin

Domaine Huguenot 89€

AOC Charmes Chambertin grand cru

Domaine Huguenot 240€

AOC Echezeaux grand cru

Domaine Rion 470€

Millésimes sur demande

D'autres pépites en stock, demandez au barman

Tarifs euros TTC service compris





—○ VINS BLANCS ○—

verre 12cl - bouteille 75cl



AOC Bourgogne chardonnay

Cave d'Azé 5€-24€

AOC St Veran « Cerço »

Vignerons des Terres Secretes 6€-29€

AOC Montagny 1er cru « Sainte Morilles »

Domaine Berthenet 8€-39€

AOC Pernand Vergelesses

Domaine Denis 59€

AOC Chassagne Montrachet

Domaine Bachelet Vincent 99€

AOC Nuits Saint-Georges 1er cru « Terres Blanches »

Domaine Rion Jean Charles 129€

AOC Corton Charlemagne

Domaine Maldant Pauvelot 240€

—○ VINS ROSÉS ○—

verre 12cl - bouteille 75cl



AOC Côte de Provence « Cuvée Jules »

Domaine du grand Cros 5€-25€

AOC Côte de Provence « M »

Château Minuty 35€

Millésimes sur demande

D'autres pépites en stock, demandez au barman

Tarifs euros TTC service compris





—○ CRÉMANT —○

verre 12cl - bouteille 75cl



Crémant de Bourgogne Réserve Brut

Cave Bailly Lapierre 6€-29€

—○ CHAMPAGNES —○

bouteille 75cl



Blanc de Blancs

Maison EPC 65€

Blanc de Blancs ou rosé

Maison Ruinart 140€

Dom perignon 2015

Maison Moët & Chandon 350€

*D'autres pépites en stock, demandez au barman
Tarifs euros TTC service compris*





—○ BIÈRES ○—



1664 blonde <i>pression 25cl - 50cl</i>	3,5€-6€
1664 blanche <i>bouteille 33cl</i>	6€
Corona <i>bouteille 33cl</i>	5,5€
1664 sans alcool <i>bouteille 33cl</i>	4,5€
Brooklyn pulp Art IPA <i>bouteille 33cl</i>	6€

—○ APÉRITIFS ○—



Tequila shot	4€
Ricard	3,5€
Berger blanc.....	4€
Kir	5€
Kir royal	7€
Martini	7€
Lillet	6€
Porto	5€
Pontarlier.....	4€

—○ COCKTAILS ○—



Spritz	8€
Hugo Spritz	9€
Rhum coca	8€
Nikita	9€
Gin tonic	8€
Absolut tonic	8€
Whisky coca	8€
Bloody mary	9€

D'autres pépites en stock, demandez au barman
Tarifs euros TTC service compris





—○ **ALCOOLS** ○—
verre 4cl - bouteille 70cl



Absolut	7€-75€
Ciroc	9€-110€
Grey goose	9€-110€
Belvédère	9€-110€
Jack daniel's	8€
Chivas 12 ans	10€
Captain Morgan	7€-65€
Don papa	9€-110€
Bacardi carta oro	8€-70€
Havana 7ans	9€-100€
Isautier	7€
Diplomatico	9€
Bumbu	9€
Bumbu XO	12€
Rhum clement	9€
Compagnie des Indes	8€
Hendrick's	9€
Bombay	8€
Tanqueray	8€
Jagermeister	4€
+Soft	1€

D'autres pépites en stock, demandez au barman
Tarifs euros TTC service compris





—○ DIGESTIFS ○—

verre 4cl



Get 27/31	7€
Hennessy XO	20€
Chartreuse verte	10€
Poire	8€
Baileys	7€
Limoncello	5€
Amaretto	6€
L'abricot Roulot	9€
Irish coffee	9€
Ballantines	7€
Jameson	8€

D'autres pépites en stock, demandez au barman

—○ SOFTS ○—

Coca	3,8€
Coca zéro	3,8€
Pago	3,5€
Perrier	3,8€
Schwepps tonic	3,8€
S. Pelligrino 1L	4,5€
Diabolo	3€
Sirop à l'eau	2,5€
Limonade	2,7€
Fuze tea	3,8€
Redbull	4,5€

Tarifs euros TTC service compris





—○ BOISSONS CHAUDES ○—



Café	1,9€
Café allongé	2,2€
Café noisette	2€
Thé	3,9€
Chocolat	3,8€
Grand café	2,1€
Café au lait	3€

