

LES TAPAS À PARTAGER !

PANIER DE SAISON - 13,5€

Carottes, Tomates cerises, Concombre, Radis, Houmous,
Mayonnaise au curry, Crème ciboulette

TRILOGIE DE FOIE GRAS - 19€ ❤

Crème brûlée au foie gras, Foie gras maison,
Foie gras poêlé, toasts au thym

PLANCHE DE FROMAGES - 16€

Gouda pesto verte, Le Fleur de Rosheim,
Tomme de brebis raffinée, Toasts de Chèvre chaud

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 15,5€

Jambon aux herbes, Chorizo Cular, Speck,
Beurre Demi-sel, Cornichons, Toasts

PLANCHE MIXTE - 17€ ❤

Assortiments de fromages et de charcuterie, Toasts

TENDERS DE POULET 4 PIÈCES - 9,5€

Mayonnaise au Curry rouge

LES HUITRES

Les 6 : 13€ Les 9 : 16€ Les 12 : 22€

CAMEMBERT RÔTI À LA TRUFFE - 12€ ❤

Accompagné de Toasts

BOL DE FRITES FRAÎCHES - 7€

Sauce au choix

❤ : Nos coups de cœur du moment

ENGLISH MENU
ON OUR WEBSITE



LES ENTRÉES

FOIE GRAS AU PORTO - 15€

Foie gras maison, Compotée de figues,
Toasts au thym

TATAKI DE THON - 13€

Thon frais, Caramel de soja, Sésame

GRAVLAX DE SAUMON - 10€

Sésame doré, Crème de ciboulette, Pesto verte

CARPACCIO DE ST JACQUES - 14€ ♥

St-Jacques fraîches, Tomates, Échalotte, Persil,
Balsamique, Citron, Thym

VELOUTÉ À LA TRUFFE - 11€ ♥

Champignons de paris, Croûtons au thym,
Noix concassées, Copeaux de truffe fraîche

ŒUF MOLLET FRIT - 9€

Lentilles corail, Menthe, Panure au thym,
Émulsion de carottes aux épices colombo
Tuile parmesan, Sauce vierge

VWRAP POULET - 10€

Chèvre, Poulet, Pesto verte, Crème fraîche

LES CROQUES

MONSIEUR ou MADAME - 12,5€

Jambon blanc, Émmental, Béchamel,
Frites fraîches, Salade, (Œuf au plat +1€)

LE SAVOYARD - 15€

Poitrine fumé, Oignons confit, Émmental,
Reblochon, Frites fraîches, Salade

L'ITALIEN - 14,5€ ♥

Speck, Émmental, Béchamel au pesto
verte, Parmesan, Tomates séchées,
Frites fraîches, Salade

LES SALADES

LA BERGÈRE - 14,5€ ♥

Toasts de chèvre, Lardons, Tomates, Œuf mollet,
Miel, Noix, Oignons Pickles, Vinaigrette Savora

LA CÉSAR - 15,5€

Poulet Crispy, Lardons, Œuf Mollet, Tomates,
Croûtons aux thym, Oignons pickles,
Sauce anchois, Parmesan

LA PÉRIGOURDINE - 18€

Toast de foie gras, Magret fumé, Lardons,
Pommes de terre grenaille, Tomates,
Oignons pickles, Vinaigrette Savora

LE POKE BOWL - 14€

Riz, Avocat, Radis, Betteraves, Fèves,
Ananas frais, Sauce sweet chili

LES PÂTES

À LA CARBONARA - 13,5€

Fusilli, Lardons, Crème, Jaune d'œuf,
Oignons confits, Copeaux de parmesan

AU SAUMON - 15€

Fusilli, Saumon cuit, Saumon fumé,
Crème, Copeaux de parmesan

AUX LÉGUMES - 13€

Fusilli, Légumes poêlés, Échalote, Crème,
Pesto verte, Copeaux de parmesan

AL TARTUFO - 18,5€ ♥

Fusilli, Truffe fraîche de saison,
Jambon truffé, Crème de truffe,
Copeaux de parmesan

LES POISSONS

FILET DE BAR - 16€ ♥

Poêlée de légumes ou Riz,
Sauce vierge, Croûtons au thym

MI-CUIT DE THON - 16,5€

Fusilli au Pesto Verde et Rosso

SAINT-JACQUES POELÉES - 25€ ♥

Poêlée de légumes, Tuile dentelle,
Beurre blanc

FISH AND CHIPS - 14,5€

Frites fraîches, Sauce tartare

LES BURGERS

BACON BURGER - 18€ ♥

Bun aux graines, Steak haché façon
bouchère, Cheddar, Bacon, Oignons
confits, Pomme rösti, Salade, Sauce
barbecue, Frites fraîches

DOUBLE CHEESEBURGER - 18,5€

Bun aux graines, Steak haché façon
bouchère x2, Cheddar, Oignons confits,
Salade, Frites fraîches

FISH BURGER - 15,5€

Bun aux graines, Poisson Pané, Citrons
confits, Salade, Sauce tartare,
Frites fraîches

TRUFFLE BURGER - 19€

Bun au graines, Steak haché, Cheddar,
Oignons confits, Salade, Crème de truffe,
Truffe fraîche, Frites fraîches

LES VIANDES

TARTARE DE BOEUF 180G - 16€ ♥

Câpres, Cornichons, Échalotes,
Jaune d'œuf, Worcestershire sauce
Tabasco, Ketchup, Frites fraîches

STEAK HACHÉ DE BOEUF 150G - 13,5€

Frites fraîches, Salade (Œuf au plat +1€)

LE MAGRET DE CANARD - 21€

Magret de canard, Écrasé de pommes de terre,
Tuile dentelle, Jus de canard à l'orange

ENTRECÔTE GRILLÉE 300G - 27€

Frites fraîches, Salade, Sauce au choix

LE CURRY-COCOTTE - 15,5€

Blanc poulet, Riz basmati,
Lait de coco, Crème, Curry

L'AGNEAU EN CROÛTE - 28,5€

Croûte de pesto verte, Abricots, Noix,
Pommes de terre grenaille, Jus d'agneau

LE VEAU EN COCOTTE - 19,5€

Épaule de veau sautée, Carottes, Fèves
Pommes de terre grenaille, Jus de veau

FILET DE BOEUF ROSSINI 180G - 26€ ♥

Foie gras poêlé, Jus de boeuf glacé,
Frites fraîches

CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK - 83€ ♥

À PARTAGER

Garniture au choix x2, Sauce au choix x2

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (+2€) :

Frites fraîches, Haricots verts,
Poêlée de légumes, Riz, Fusilli
Pommes de terre grenailles,
Purée de pommes de terre

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE (+1€) :

Camembert, Poivre, Béarnaise,
Tartare, Sauce Truffée

SUPPLÉMENTS PLATS :

Saumon (+4€), Truffe fraîche (+6€), Parmesan (+1,5€)

MENU ENFANT - 10ANS - 11€

STEAK HACHÉ
ou POISSON PANÉ
ou JAMBON BLANC

+

1 GARNITURE AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE
vanille, chocolat ou fraise

ou

1 CRÊPE AU SUCRE

1 BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau,
Diabolo,
Coca-Cola

LES DESSERTS

CRUMBLE POMME-POIRE - 11€

Pépites de chocolat, Glace vanille

BRIOCHE PERDUE - 9€

Coulis caramel, Glace caramel beurre salé

PANNA COTTA - 7,5€

Sauce au choix : Caramel, Fruits rouges ou Mangue

LES PROFITEROLES - 11€

Choux maison, Sauce chocolat, Glace vanille,
Amandes caramélisées, Chantilly

MI-CUIT AU CHOCOLAT - 8,5€

Glace cookie, Sauce chocolat

TARTE TATIN - 8€

Sauce Caramel beurre salé, Crème fraîche

TARTE À LA RHUBARBE - 10€

Pâte brisée sucrée, Compotée de rhubarbe, Amandes effilées

AFFOGATO ITALIEN - 7€

Café, Boule de glace vanille, Amaretto

AFFOGATO DES TOURISTES - 7€

Café, Boule de glace vanille, Baileys

IRISH COFFEE - 8,5€

Café, Whisky, Chantilly

CAFÉ GOURMAND - 8,5€

THÉ GOURMAND - 8,5€

LES COUPES GLACÉES

LE COLONEL	9€
3 boules de sorbet citron vert, Vodka, Cigarette russe	
LA DAME BLANCHE	8,5€
3 boules de glace vanille, Meringue, Sauce chocolat, Chantilly, Cigarette russe	
LA PASSION	9€
2 boules de sorbet passion, 1 boule de sorbet de fruits du soleil, Ananas frais, Coulis mangue, Rhum ambré, Cigarette russe	
LA FRAISE MELBA	8,5€
2 boules de sorbet fraise, 1 boule de glace vanille, Coulis de fruits rouges, Chantilly, Cigarette russe	
LE TOUT CHOCOLAT	8,5€
3 boules de glace chocolat, Sauce chocolat, Chantilly, Cigarette russe	
LE CAFÉ LIÉGEOIS	8,5€
3 boules de glace café, Sauce café, Chantilly, Cigarette russe	
LA NORMANDE	9€
3 boules de sorbet pomme verte, Calvados, Cigarette russe	
LA GOURMANDE	9,5€
2 boules de glace cookie, 1 boule de glace caramel beurre salé, Coulis de caramel, Sauce chocolat, Amandes caramélisées, Chantilly, Cigarette russe	

LES CRÊPES

Sucre	4,7€	Nutella	5,3€
Confiture Fraise - Abricot	4,9€	Caramel au beurre salé	5,3€
Chocolat	5,3€	*Supplément Chantilly 1,50€*	

LES GLACES

1 boule 3€ 2 boules 5,5€ 3 boules 8€

LES PARFUMS

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron Vert, Cookie, Café,
Caramel beurre salé, Mangue, Passion, Pomme Verte,
Fruits du Soleil (*Ananas, Goyave, Orange Sanguine, Banane, Fruit de la passion*),
Fruits rouges (*Framboise, Cassis, Myrtille, Fraise des Bois, Fraise*)

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,2€
Expresso Double	3,9€
Expresso Allongé	2,4€
Décaféiné	2,2€
Décaféiné Double	3,9€
Décaféiné Allongé	2,4€
Café Crème	3,4€
Café Noisette	2,3€
Chocolat Chaud	3,7€
Cappuccino	4,4€
Latte Macchiato	5,5€
Café Viennois	4,5€
Chocolat Viennois	4,5€
Irish Coffee	8,5€

THÉS & INFUSIONS - 3,9€

Thé Noir

Fruits Rouges	
Grand Earl Grey	
Jardins de Darjeeling Bio	
Breakfast B.O.P Bio	

Thé Vert

Menthe Bio	
Sencha Bio	
Jardin des Merveilles	

Tisane

Verveine Menthe Bio	
Tisane des Comptoirs Bio	

LES JUS

Minute Maid Orange 25cl	4€
Minute Maid Pomme 25cl	4€
Minute Maid Ananas 25cl	4€
Orange Pressée 20cl	4,7€
Citron Pressé 20cl	4,7€
Fraise « Charles Papillon » 25cl	6€
Abricot « Charles Papillon » 25cl	6€
Tomate « Charles Papillon » 25cl	6€

LES EAUX

Sirop à l'eau	3€
1/4 Vittel 25cl	3,5€
Thonon Eau Minérale 75cl	5,5€
Vals Eau Pétillante 75cl	5,5€

LES SODAS

Diabolo 33cl	4,5€
Coca-Cola 33cl	4,5€
Coca-Cola Zéro 33cl	4,5€
Coca-Cola Cherry 33cl	4,5€
Orangina 25cl	4,5€
Schweppes Agrumes 25cl	4,5€
Fuze Tea Pêche 25cl	4,5€
Perrier 33cl	4,5€
Limonade 1905 33cl	4€
Organics Tonic Water Bio 25cl	4,5€
Organics Ginger Beer Bio 25cl	4,5€
Red Bull 25cl	5,5€

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne « Mercier » 10cl	12€
Piscine de Champagne « Mercier » 13cl	14€
Ricard / Pastis 4cl	4€
Suze 4cl	5€
Kir Cassis, Pêche, Mûre, Framboise 12,5cl	5€
Martini Bianco / Rosso 6cl	5,5€
Porto Rouge « Taylor's 10 ans » 6cl	7,5€
Porto Blanc « Taylor's Fine White » 6cl	6,5€
Americano 12cl	8€
Campari 6cl	6€

LES BIÈRES PRESSIONS

Gallia Coq d'habitude Blonde, Légère, Savoureuse	25cl	50cl
Ciney Blonde, Abbaye, Belge	4,5€	8€
Lagunitas Blonde, IPA, Amère	4,5€	8,5€
Bière du Moment	5€	9€
Monaco	4,5€	8,5€
Panaché	4,5€	8€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	6,5€
Mort Subite Kriek 33cl	6,5€
Mort Subite Witte 33cl	6,5€
Corona 35,5cl	6,5€

LES CIDRES

Cidre Goëllan « Nouvelles couvées »	6,5€
au choix : Brut Bio, IPA Bio, Rosé	

LES SANS ALCOOLS

Heineken 0.0° bière sans alcool 33cl	6€
Tanqueray 0.0° gin sans alcool 4cl + soft	7€

LES CRÉATIONS - 12€

-16CL -

LE TOURISTE

Vodka, Jus de Goyave, Citron vert
Purée de passion, Ginger beer

LE PÉRIPLE

Rhum, Ananas, Purée de
passion, Jus de citron vert,
Miel, Sirop d'orgeat

LAISSE-MOI T'AIMER

Vodka, Cointreau, Cranberry,
Purée de Framboise, Jus de citron vert

LE ROUTARD

Gin Mare, Jus d'orange,
Purée de framboise
Sirop de pamplemousse

LE GLOBE TROTTER (+1€)

Amaretto, Saint-Germain,
Goyave, Rhum brun, Champagne

UN DOUX SOUVENIR

Gin Tanqueray, Cointreau, Miel,
Purée fraise, Jus de citron jaune,
Blanc d'œuf, Angostura

LE PASSANT

Vodka, Cognac, Jus d'ananas,
Sirop de poire, Feuilles de menthe

LE BAROUDEUR

Rhum Diplomático,
Jus d'ananas, Sirop de mangue,
Citron vert

LES MOCKTAILS - 7,5€

- 16CL -

LE VISITEUR

Gin Tanqueray 0.0, Jus de Cranberry,
Jus d'ananas, Purée de passion

VALINCO

Purée de fraise, Ananas, Cranberry,
Extrait de concombre, Feuilles de menthe

LE SAC À DOS

Ananas, Limonade, Sirop de pomme, Feuilles de menthe

LE VOYAGEUR

Goyave, Purée de Framboise, Ananas, Sirop de mangue

CHOISIR C'EST RENONCER

Orange, Ananas, Citron jaune, Sirop de cassis, Goyave

LES CLASSIQUES - 9€

- 16CL -

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rouge, Zest orange

SEX ON THE BEACH

Vodka, Liqueur de pêche, Ananas, Cranberry

PALOMA ♡

Tequila Don Julio Blanco, Soda Pamplemousse,
Jus de citron vert, Sirop de sucre

AMARETTO SOUR

Amaretto, Blanc d'œuf, Sucre liquide, Citron jaune, Angostura bitters

GIN BASIL SMASH ♡

Gin, Sucre liquide, Citron jaune, Feuilles de basilic

MOSCOW MULE

Vodka, Citron vert, Ginger beer

EXPRESSO MARTINI (+1€)

Vodka, Expresso, Sucre liquide, Kahlua

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Sucre liquide, Citron vert, Salt rim

PORNSTAR MARTINI (+1€) ♡

Vodka, Passoa, Vanille, Purée de passion, Citron vert,
Champagne shot, Fruit de la passion

CAIPIRINHA ou CAÏPIROSKA

Cachaça ou Vodka, Sucre liquide, Citron vert

+1€ : purée fraise - framboise - passion

MOJITO

Rhum brun, Sucre liquide, Citron vert, Feuilles de menthe, Perrier

+1€ : purée fraise - framboise - passion

LA SUITE... - 9€

- 16CL -

SPRITZ

Apérol, Prosecco, Perrier, Orange slice

ST GERMAIN SPRITZ (+1€)

St Germain, Prosecco, Perrier, Lemon wedge

PIÑA COLADA

Rhum brun, Ananas, Vanille, Purée de coco

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Citron vert, Cranberry

CUBA LIBRE

Rhum brun , Citron vert, Coca-Cola

GIN FIZZ

Gin, Citron jaune, Sucre liquide, Perrier

LONG ISLAND (+1€)

Vodka, Gin, Rhum brun, Téquila , Cointreau, Citron jaune , Coca-Cola

LES VIRGINS - 8€

- 16CL -

VIRGIN MOJITO

Citron vert, Sucre liquide, Feuilles de menthe, Perrier

VIRGIN MOJITO PASSION ou FRAISE ou FRAMBOISE

Citron vert, feuille de menthe, Perrier, purée de fruits

VIRGIN COLADA

Ananas, Purée de coco, Vanille

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

		VERRE 13CL	BOUTEILLE 75CL
Bourgogne Chardonnay AOP La Chablisienne - 2023	Intense, Frais, Équilibré	6,5€	29€
Chablis AOP « Le Finage » La Chablisienne - 2023	Frais, Fruité, Équilibré	8€	39€
Mâcon-Solutré-Pouilly Jean Loron - 2019	Sec, Minéral, Vif	-	39€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « La Quarpane » Nuiton-Beaunoy - 2020	Aromatique, Floral, Équilibré	-	47€
Bourgogne Chardonnay François Carillon - 2020	Énergique, Agrumes, Floral	-	54€
Bourgogne Aligoté « Raisins Dorés » Michel Lafarge - 2020	Énergique, Agrumes, Floral	-	38€
Bourgogne « Le Clos du Château » Domaine de Montille - 2020	Frais, Équilibré, Persistant	-	75€
Bourgogne Chardonnay Dominique Lafon - 2022	Fruité, Gourmand, Dense	-	63€
Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru « Climat du Val » Vaudoisey-Creusefond - 2023	Frais, Soyeux, Minéral	-	69€
Chablis Roland Lavantureux - 2022	Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	-	46€
Côte de Beaune « Les Pierres Blanches » Domaine de La Vougeraie - 2021	Onctueux, Agrumes, Floral	-	85€
Chablis Grand Cru Vaudésir Roland Lavantureux - 2022	Élégant, Généreux, Minéral	-	110€

LOIRE

Sauvignon « Petit Lieu Dit » - 2023	Frais, Agrumes, Floral	6€	26€
Pouilly-Fumé « Le Tronsec » Joseph Mellot - 2023	Minéral, Frais, Persistant	8€	39€
Sancerre « Les Ormeaux » Joseph Mellot - 2023	Fruité, Floral, Sauvignon	7,5€	38€
Chenin Coteaux de l'Aubance « l'Orangerie » - 2022	Frais, Fruité, Moelleux	6,5€	31€
Le « S des Poëte » Domaine Les Poëte - 2023	Tension, Agrumes, Minéral	-	37€

RHÔNE

Crozes-Hermitage Domaine Les Terriens - 2023	Floral, Fruité, Texturé	-	47€
--	-------------------------	---	-----

CORSE

Chioso Novo Vaccelli - 2021	Fraîcheur, Agrumes, Épices douces	-	138€
Quartz Vaccelli - 2022	Fraîcheur, Agrumes, Épices douces	-	120€

LES GRANDS CRUS BLANCS

BOURGOGNE

		BOUTEILLE 75CL
Meursault « les Chevalières » Xavier Monnot - 2022	Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	128€
Puligny-Montrachet « 1 ^{er} Cru La Garenne » Domaine de Montille - 2022	Élégant, Minéral, Vibrant	290€
Bourgogne Chardonnay « Roc Breïa » Théo Dancer - 2022	Soyeux, Tanins fins, Acidité équilibrée	122€
Beaune « Clos des Aigrots » Domaine Michel Lafarge - 2021	Minéral, Fruité, Persistant	165€
Meursault Les Narvaux Dominique Lafon - 2022	Frais, Équilibré, Belle longueur	185€
Chassagne-Montrachet Jean Claude Ramonet - 2020	Belle Longueur, Charmeur, Agrumes, Floral	200€
Meursault « Clos de la Barre » Comtes Lafon - 2019	Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	340€
Corton-Charlemagne Grand Cru De Montille - 2021	Ample, Puissant, Belle longueur	410€
Meursault Ballot-Millot - 2022	Aromatique, Minéral, Équilibré	160€
Chassagne-Montrachet Alex Moreau - 2021	Précis, Agrumes, Floral	185€

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

	VERRE 13CL	BOUTEILLE 75CL
Margaux « D » de Dauzac - 2022 Ample, Délicat, Gourmand	7€	31€
Saint-Estèphe Château l'Insouciance - 2012 Riche, Puissant, Tanins savoureux	-	39€
Saint-Estèphe Château l'Insouciance - 2019 Riche, Puissant, Tanins savoureux	-	39€
Le Pauillac Cuvée Chai Mica - 2015 Tannique, Fruits noirs, Violette	-	60€
Le Pauillac Cuvée Chai Mica Jéroboam - 2015 - 300cl Tannique, Fruits noirs, Violette		300€

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir « Grand Chaliot » Hubert Lignier - 2020 Léger, Fruits rouges, Poivré	-	65€
Marsannay « Clos du Roy » Réné Bouvier - 2020 Gourmand, Fruits rouges, Notes d'épices	-	94€
Bourgogne « Minima » Jean-Louis Trapet - 2020 Intense, Fruits rouges, Notes d'épices	-	48€
Mercurey Domaine M. Juillot - 2023 Frais, Généreux, Floral	8€	44€
Marsannay « Les Longeroies » Denis Mortet - 2021 Gourmand, Élégant, Expressif	-	110€
Marsannay « Les Longeroies » Bruno Clair - 2022 Fruité, Élégant, Raffiné	-	95€

LOIRE

Saumur Champigny « l'Amarante » Domaine Fouet - 2023 Souple, Fruité, Expressif	6,5€	29€
Sancerre Domaine Vacheron - 2023 Tendre, Épicé, Fruité	-	55€
Chinon « Vieilles Vignes » Philippe Alliet - 2021 Souple, Fruits noirs, Notes d'épices	-	43€

RHÔNE

Plan de Dieu AOP « CJVT » - 2024 Soyeux, Fruité, Épicé	6€	27€
Fleurie Lafarge Vial - 2020 Léger, Fruits rouges, Poivré	-	57€
Crozes-Hermitage « Accroche Cœur » Pierre-Jean Villa - 2022 Corsé, Fruits noirs, Notes d'épices	-	55€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pic Saint Loup AOP « Les Déesses Muettes » - 2022 Fruité, Tanins doux	-	29€
---	---	-----

CORSE

U Fornu « Domaine Vico » Emmanuel Venturi - 2021 Charnu, Structuré, Fruits noirs	-	82€
--	---	-----

VIN DE FRANCE

Gamine « Cuvée Chai Mica » Pierre-Jean Villa - 2022 Corsé, Fruits noirs, Notes d'épices	-	42€
Vin de France Domaine Prieuré Roch - 2022 Soyeux, Fruité, Persistant	-	220€
Pinot Noir « Roc Breïa » Théo Dancer - 2022 Cristallin, Belle acidité, Soyeux	-	125€

LES GRANDS CRUS ROUGES

BOUTEILLE 75CL

BOURGOGNE

Gevrey Chambertin « Ostrea » Jean-Louis Trapet - 2014	Intense, Fruits rouges, Notes d'épices	150€
Clos Vougeot Grand Cru Gros Frères & Sœurs - 2020	Profond, Fruits noirs, Notes d'épices	390€
Charmes- Chambertin Grand Cru Henri Rebourseau - 2019	Profond, Fruits noirs, Notes d'épices	375€
Vosne-Romanée Cyprien Arlaud - 2021	Profond, Fruits rouges, Notes d'épices	155€
Chambolle-Musigny Alain Hudelot-Noellat - 2021	Souple, Fruits rouges, Notes d'épices	149€
Morey-Saint-Denis Taupenot-Merme - 2022	Souple, Fruits rouges, Notes d'épices	240€
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux Saint-Jacques Armand Rousseau - 2021	Intense, Fruits noirs, Opulent	550€
Corton Grand Cru Le Rognet Taupenot-Merme - 2020	Seveux, Fruits noirs, Notes d'épices	400€
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru « Aux Cheseaux » Domaine Arlaud - 2022	Puissant, Ample, Charnu	185€
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru « Les Suchots » Pierre Girardin - 2020	Élégant, Profond, Soyeux	385€
Volnay 1 ^{er} Cru « Clos des 60 Ouvrées » Domaine de la Pousse d'Or - 2022	Équilibré, Ample, Velouté	205€
Ladoix « Le Cloud » Domaine Prieuré Roch - 2021	Souple, Rond, Velouté	245€
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru « Aux Brulées » Bruno Clavelier - 2021	Fruité, Complexé, Élégant	440€
Volnay Dominique Lafon - 2022	Élégant, Souple, fruité	145€
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Drouhin-Laroze - 2017	Pronfond, Racé, Structuré	530€
Savigny-lès-Beaune « Dessus les Gollardes » Domaine Prieuré Roch - 2021	Fin, Gourmand, Raffiné	305€
Vosne-Romanée « La Combe Brûlée » Bruno Clavelier - 2022	Complexe, Subtil, Minéral	285€
Pommard 1 ^{er} Cru « Les Rugiens » Yvon Clerget - 2022	Puissant, Raffiné, Velouté	310€
Volnay 1 ^{er} Cru « Les Santenots » Yvon Clerget - 2022	Généreux, Complexé, Puissant	215€
Morey-Saint-Denis « En La Rue De Vergy » René Bouvier - 2020	Consistant, Énergique, Frais	242€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Damodes » Pierre Girardin - 2022	Soyeux, Équilibré, Énergique	265€
Gevrey-Chambertin « Cuvée Vieilles Vignes » Sylvie Esmonin - 2022	Structuré, Frais, Persistant	195€
Volnay 1 ^{er} Cru « Santenots » Ballot-Millot & Fils - 2022	Velouté, Subtil, Fruité	175€
Gevrey-Chambertin Bruno Clair - 2021	Soyeux, Fruité, Profond	215€

BORDEAUX

SAINT JULIEN

Château Léoville Las Cases - 2019	Élégant, Savoureux, Persistant	Parker 98	450€
-----------------------------------	--------------------------------	-----------	------

MARGAUX

Château du Tertre - 2009	Fin, Profond, Savoureux	Parker 93	150€
Château Margaux - 2019	Dense, Soyeux, Généreux	Parker 100	1200€
Château Margaux Magnum - 2019	Dense, Soyeux, Généreux	Parker 100	2500€

CÔTES DE BOURG

Roc de Cambes - 2020	Tannique, Fruits noirs, Floral	180€
----------------------	--------------------------------	------

SAINT-ESTÈPHE

Château Montrose - 2019	Profond, Belle Longueur, Fruits Noirs	Parker 97	375€
-------------------------	---------------------------------------	-----------	------

PAUILLAC

Château Lynch Bages - 2019	Puissant, Équilibré, Persistant	Parker 96	255€
Château Lynch Bages Magnum - 2019	Puissant, Équilibré, Persistant	Parker 96	540€
Château Mouton Rothschild Magnum - 2019	Onctueux, Noble, Puissant	Parker 98	2300€

LA SUITE...

LA SUITE - LES GRANDS CRUS ROUGES

SAINTE-ÉMILION

Château Ausone - 2019	Opulent, Équilibré, Fin	Parker 98	1350€
Château Ausone Magnum - 2019	Opulent, Équilibré, Fin	Parker 98	2700€
Château Beau-Séjour Bécot - 2019	Doux, Soyeux, Boisé	Parker 94	150€
Château La Clotte - 2015	Soyeux, Profond, Harmonieux	Parker 95	170€
Château Troplong Mondot - 2019	Équilibré, Complexe, Persistant	Parker 98	240€
Château Cheval Blanc - 2019	Puissant, Gourmand, Généreux	Parker 100	1200€

POMEROL

Château Nénin - 2019	Boisé, Harmonieux, Belle Longueur	Parker 92	165€
Château L'Évangile - 2019	Dense, Ample, Profond	Parker 94	450€
Château Pétrus Magnum - 2019	Fin, Intense, Harmonieux	Parker 96	10 000€

RHÔNE

Côte-Rotie « Mon Village » Stéphane Ogier - 2021	Corsé, Fruits noirs, Notes d'épices	110€
Saint-Joseph « La Dame Brune » Georges Vernay - 2021	Velouté, Structuré, Complexe	148€
Saint-Joseph « Tildé » Pierre-Jean Villa - 2022	Complexe, Profond, Équilibré	80€
Saint-Joseph Jean-Louis Chave - 2021	Velouté, Concentré, Notes d'épices	125€

LOIRE

Saumur-Champigny « le Clos » Clos Rougeard - 2018	Élégant, Fruits Rouges, Riche	360€
---	-------------------------------	------

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

	VERRE 13CL	BOUTEILLE 75CL
Côtes de Provence AOP « Lou » Peyrassol - 2024	6€	29€
Château d'Esclans « Whispering Angel » - 2024	7,5€	37€
Château d'Esclans « Les Clans » - 2022		73€
Château d'Esclans « Whispering Angel » Magnum 150cl - 2024		Fruité, Acidité, Raffiné
		76€

LOIRE

Chinon - Château de La Grille - 2022	Fruité, Équilibré, Subtil	41€
--------------------------------------	---------------------------	-----

LES ÉTRANGERS

ITALIE

Dolcetto D'Alba Vigna Scot Cavallotto - 2021	Terreux, Cuir, fruits rouges, Violette	45€
Barbaresco Pajore Sottimano - 2020	Terreux, Cuir, fruits rouges, Violette	125€

LES CHAMPAGNES

	BOUTEILLE 75CL	MAGNUM 150CL
Moët & Chandon	85€	185€
Moët & Chandon Ice Impérial	100€	-
Moët & Chandon Grand Vintage - 2016	125€	-
 Veuve Clicquot	 85€	 -
 Ruinart Blanc de Blancs	 140€	 305€
Dom Ruinart - 2010	265€	-
 Dom Pérignon - 2015	 315€	 -

LES SPIRITUÉUX

LES VODKAS

	VERRE 4CL	BOUTEILLE 70CL	MAGNUM 175CL
Smirnoff Red	7€	-	-
Belvedere	8€	90€	195€
Grey Goose	8€	90€	-

LES WHISKIES

J&B	7€	-	-
Haig Club	8€	-	-
Johnnie Walker Black Label 12 ans	10€	110€	-
Jack Daniel's	8€	90€	-
Jack Daniel's Honey	8€	90€	-
Jack Fire	8€	90€	-
Jack Apple	8€	90€	-
Jack Daniel's Gentleman Jack	11€	-	-
Jack Daniel's Single Barrel	15€	-	-

LES GINS

Gordon's	7€	-	-
Tanqueray	8€	80€	-
Bombay Sapphire	8€	80€	-
Tanqueray Sevilla	8€	-	-
Tanqueray Rangpur	8€	-	-
Tanqueray Royale	8€	-	-
Hendrick's	10€	100€	-
Anaë	8€	80€	-
Mare	10€	100€	-

LES RHUMS

Bacardi Carto Oro	7€	80€	-
Bacardi Reserva Ocho	8,5€	95€	-
Captain Morgan	7€	80€	-
Havana Club 3 ans	7€	80€	-
Havana Club 7 ans	9€	95€	-
Santa Teresa 1796	16€	-	-
Eminente Reserva 7ans	13€	-	-
Zacapa Solera Gran Reserva	16€	-	-
Zacapa XO	28€	-	-
Bumbu	11€	-	-
Diplomático Reserva Exclusiva	12€	-	-
Diplomático Mantuano	13€	-	-
Diplomático Planas	14€	-	-

LES TÉQUILAS

Camino Blanco	7€	-	-
Volcan Blanco	11€	-	-
Volcan Cristalino	14€	-	-
Patrón Silver	11€	125€	-
Patrón Reposado	15€	-	-
Herradura	18€	-	-
Don Julio Blanco	11€	125€	-
Don Julio Reposado	15€	-	-
Don Julio 1942	35€	-	-

Accompagnement Soft (verre 4cl) : 2€

Accompagnement Soft (bouteille 70cl) : 10€

POUR TERMINER ...

VERRE 4CL

LES MALTS

Ardbeg An Oa	15€
Glenmorangie 14 ans	16€
Cardhu Amber Rock	14€
Talisker Port Ruighe	15€
Oban 14ans	17€
Lagavulin 16ans	25€
Knockando 12ans	13€

LES COGNACS

Hennessy Very Special	13€
Hennessy XO	29€
L.I.P XXO	31€

LES DIGESTIFS

Get 27 6cl	6,5€
Vodka Get 27 10cl	9€
Get 31 6cl	6,5€
Vodka Get 31 10cl	9€
Menthe Pastille 6cl	7€
Calvados Château du Breuil 20 ans d'Âge 4cl	14€

« Reserve des seigneurs »

LES LIQUEURS 6cl

Bailey's	6€
Amaretto	6€
Manzana	6€
Kahlua	6€
Limoncello	6€

LES SHOOTERS 2cl

Madeleine	4€
Kiss Cool	4€
After Eight	4€

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 00H

3 BOULEVARD MARÉHAL LECLERC, 14000 CAEN

PRIVATISATION SUR DEMANDE

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ   LES TOURISTES CAEN

