

TAPAS TO SHARE!

SEASONAL PLATTER - 13,5€

Carrots, cherry tomatoes, cucumber, radishes,
hummus, curry mayo, chive cream

FOIE GRAS TRILOGY - 19€ ♥

Foie gras crème brûlée, homemade foie gras,
pan-seared foie gras, thyme toasts

CHEESE BOARD - 16€

Green pesto gouda, Le Fleuri de Rosheim,
Refined ewe's milk tomme, Warm goat cheese toasts

CHARCUTERIE BOARD - 15,5€

Herb ham, Chorizo Cular, Speck,
Salted butter, Pickles, Toasts

MIXED BOARD - 17€ ♥

Mix of cheeses and cold cuts, Toasts

CHICKEN TENDERS 4 PCS - 9,5€

Red curry mayonnaise

OYSTERS

6 PCS : 13€

9 PCS : 16€

12 PCS : 22€

BAKED CAMEMBERT WITH TRUFFLE - 12€ ♥

Served with toasts

FRESH FRIES BOWL - 7€

Sauce of your choice

♥ : Our current favorites

STARTERS

FFOIE GRAS WITH PORT WINE - 15€
Homemade foie gras, Fig compote, Thyme toasts

TUNA TATAKI - 13€
Fresh tuna, Soy caramel, Sesame

SALMON GRAVLAX - 12€ ♥
Golden sesame, chive cream, green pesto

SCALLOP CARPACCIO - 14€ ♥
Fresh scallops, tomato, shallot, parsley,
lemon-balsamic dressing

TRUFFLE VELOUTÉ - 11€ ♥
Mushroom cream soup, thyme croutons,
crushed nuts, fresh truffle cream

BREADED SOFT-BOILED EGG - 9€
Coral lentils, mint, thymes breadcrumbs,
spiced carrot purée, parmesan crisp,
green curry sauce

CHICKEN WRAP - 10€
Goat cheese, chicken, green pesto, fresh cream

CROQUES

MONSIEUR OR MADAME - 12,5€
Ham, Emmental cheese, béchamel, fresh
fries, salad (Fried egg + 1€)

LE SAVOYARD - 15€
Smoked pork belly, caramelized onions,
Reblochon cheese, fresh fries, salad

L'ITALIEN - 14,5€ ♥
Speck ham, Emmental, béchamel, green
pesto, parmesan, dried tomatoes,
fresh fries, salad

SALADS

LA BERGÈRE - 14,5€ ♥
Warm goat cheese toast, bacon, tomatoes,
soft-boiled egg, honey, nuts, pickled onions,
Savora vinaigrette

CAESAR SALAD - 15,5€
Crispy chicken, bacon, soft-boiled egg,
tomatoes, thyme croutons, pickled onions,
anchovy sauce, parmesan

LA PÉRIGOURDINE - 18€
Foie gras toast, smoked duck breast, bacon,
baby potatoes, tomatoes, pickled onions,
Savora vinaigrette

POKE BOWL - 14€
Rice, avocado, radish, broad beans, beets,
fresh pineapple, sweet chili sauce

PASTA

CARBONARA - 13,5€
Fusilli, bacon, cream, egg yolk,
onions, parmesan shavings

SALMON - 15€
Fusilli, Cooked and raw salmon,
cream, parmesan shavings

VEGETABLES - 13€
Fusilli, sautéed vegetables, shallots,
cream, parmesan shavings

TRUFFLE - 18,5€ ♥
Fusilli, Fresh seasonal truffle,
Truffled ham, Truffle cream,
Parmesan shavings

FISHS

SEA BASS FILLET - 16€ ♥

Sautéed vegetables or rice,
virgin sauce, thyme croutons

HALF-COOKED TUNA - 16,5€

Fusilli with pesto verde and rosso

PAN-SEARED SCALLOPS - 25€ ♥

Sautéed vegetables, crispy tuile,
beurre blanc sauce

FISH AND CHIPS - 14,5€

Fresh fries, tartar sauce

BURGERS

BACON BURGER - 17,5€ ♥

Seed bun, Butcher-style beef patty,
Cheddar, Bacon, Caramelized onions,
Rösti, Salad, BBQ sauce, Fresh fries

DOUBLE CHEESEBURGER - 18,5€

Seed bun, Double beef patty, Cheddar,
Caramelized onions, Salad, Fresh fries

FISH BURGER - 15,5€

Seed bun, Breaded fish, Preserved lemons,
Salad, Tartar sauce, Fresh fries

TRUFFLE BURGER - 19€

Seed bun, Minced steak, Cheddar,
caramelized onions, salad,
fresh truffle, truffle sauce, fries

MEATS

BEEF TARTARE 180G - 16€ ♥

Capers, Pickles, shallots,
Egg yolk, Worcestershire,
Tabasco, ketchup, fresh fries

BEEF MINCED STEAK 150G - 13,5€

Fresh fries, Salad (Fried egg +€1)

DUCK BREAST - 21€

Mashed potatoes, crispy tuile, orange duck jus

RIBEYE STEAK 300G - 27€

Fresh fries, salad, choice of sauce

CHICKEN CURRY COCOTTE - 15,5€

Basmati rice, coconut milk, curry cream

HERB-CRUSTED LAMB - 28,5€

Green pesto crust, apricots, walnuts
baby potatoes, lamb jus

VEAL COCOTTE - 19,5€

Braised veal shoulder, carrots,
baby potatoes, broad beans

BEEF FILET ROSSINI 180G - 25,5€ ♥

Seared foie gras, Beef glaze, Fresh fries

TOMAHAWK RIB STEAK - 83€ ♥

TO SHARE

2 side dishes of your choice

2 sauces of your choice

EXTRA GARNISH (+2€) :

Fresh fries, Green beans, Sautéed
vegetables, Rice, Fusilli pasta, Baby
potatoes, Mashed potatoes

EXTRA SAUCE (+1€) :

Camembert, Pepper, Béarnaise,
Tartar, Truffle

TOPPING :

Salmon (+4€), Fresh Truffle (+6€), Parmesan (+1,5€)

KIDS MENU - UNDER 10 YEARS - 11€

MINCED STEAK
or FRIED FISH
or WHITE HAM

+

1 SIDE OF YOUR CHOICE

1 ICE CREAM SCOOP
vanilla, chocolate or strawberry

or

1 SUGAR OREPE

1 DRINK

Fruit syrup water,
Diabolo,
Coca-Cola

DESSERTS

APPLE & PEAR CRUMBLE - 11€

Chocolate chips, vanilla ice cream

FRENCH TOAST BRIOCHE - 9€

Caramel sauce, salted caramel ice cream

PANNA COTTA - 7,5€

Choice of sauce: caramel, red fruits, or mango

PROFITEROLES - 11€

Homemade choux pastry, chocolate sauce, vanilla ice cream, caramelized almonds, whipped cream

CHOCOLATE MOLTEN CAKE - 8€

Cookie ice cream, Chocolate sauce

TARTE TATIN - 8€

Salted butter caramel sauce, Fresh cream

RHUBARB TART - 10€

Sweet pastry crust, rhubarb compote, slivered almonds

ITALIAN AFFOGATO - 7€

Coffee, Vanilla ice cream, Amaretto

TOURIST AFFOGATO - 7€

Coffee, Vanilla ice cream, Baileys

IRISH COFFEE - 8,5€

Coffee, Whiskey, Whipped cream

CAFÉ GOURMAND - 8,5€

Coffee with a selection of mini desserts

THÉ GOURMAND - 8,5€

Tea with a selection of mini desserts

ICE CREAM SUNDAES

LE COLONEL	9€
3 scoops of lime sorbet, Vodka, Rolled wafer	
LA DAME BLANCHE	8,5€
3 scoops of vanilla ice cream, Meringue, Chocolate sauce, Whipped cream, Rolled wafer	
LA PASSION	9€
2 scoops of passion fruit sorbet, 1 scoop of tropical fruit sorbet, Fresh pineapple, Mango coulis, Amber rum, Rolled wafer	
LA FRAISE MELBA	8,5€
2 scoops of strawberry sorbet, 1 scoop of vanilla ice cream, Red fruit coulis, Whipped cream, Rolled wafer	
LE TOUT CHOCOLAT	8,5€
3 scoops of chocolate ice cream, Chocolate sauce, Whipped cream, Rolled wafer	
LE CAFÉ LIÉGEOIS	8,5€
3 scoops of coffee ice cream, Coffee sauce, Whipped cream, Rolled wafer	
LA NORMANDE	9€
3 scoops of green apple sorbet, Calvados, Rolled wafer	
LA GOURMANDE	9,5€
2 scoops of cookie ice cream, 1 scoop of salted butter caramel ice cream, Caramel coulis, Chocolate sauce, Caramelized almonds, Whipped cream, Rolled wafer	

CREPES

Sugar	4,7€	Nutella	5,3€
Jam Strawberry - Apricot	4,9€	Salted butter caramel	5,3€
Chocolate	5,3€	<i>*Whipped cream supplement 1,50€*</i>	

ICE CREAM

1 scoop	3€	2 scoops	5,5€	3 scoops	8€
---------	----	----------	------	----------	----

FLAVORS

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lime, Cookie, Coffee,
 Salted butter caramel, Mango, Passion fruit, Green apple
 Tropical Fruits (Pineapple, Guava, Blood orange, Banana, Passion fruit)
 Red Fruits (Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Wild strawberry, Strawberry)

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€
¼ 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

	25cl	50cl
Gallia Coq d'habitude Blonde, Légère, Savoureuse	4,5€	8€
Ciney Blonde, Abbaye, Belge	4,5€	8,5€
Lagunitas Blonde, IPA, Amère	5€	9€
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€
<i>au choix : Brut Bio, IPA Bio, Rosé</i>	

LES SANS ALCOOLS

Heineken 0.0° <i>bière sans alcool 33cl</i>	6€
Tanqueray 0.0° <i>gin sans alcool 4cl + soft</i>	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, Espresso, 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-Solotr�-Pouilly Jean Loron - 2019 Sec, Minéral, Vif	-	39€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « La Quarpande » Nuiton-Beaunoy - 2020 Aromatique, Floral, �quilibr�	-	47€
Bourgogne Chardonnay François Carillon - 2020 �nergique, Agrumes, Floral	-	54€
Bourgogne Aligoté « Raisins Dor�s » Michel Lafarge - 2020 �nergique, Agrumes, Floral	-	38€
Bourgogne « Le Clos du Château » Domaine de Montille - 2020 Frais, �quilibr�, Persistant	-	75€
Bourgogne Chardonnay Dominique Lafon - 2022 Fruité, Gourmand, Dense	-	63€
Auxey-Duresses 1�r 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 Vaud�sir Roland Lavantureux - 2022 �l�gant, 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 Po�te » Domaine Les Po�te - 2023 Tension, Agrumes, Minéral	-	37€

RHÔNE

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

CORSE

Chioso Novo Vaccelli - 2021 Fraicheur, Agrumes, épices douces	-	138€
Quartz Vaccelli - 2022 Fraicheur, Agrumes, épices douces	-	120€

LES GRANDS CRUS BLANCS

BOURGOGNE

	BOUTEILLE 75CL
Meursault « les Chevali�res » Xavier Monnot - 2022 Onctueux, Fruits à chair blanche, Amandes	128€
Puligny-Montrachet « 1�r Cru La Garenne » Domaine de Montille - 2022 �l�gant, Minéral, Vibrant	290€
Bourgogne Chardonnay « Roc Bre�a » Théo Dancer - 2022 Soyeux, Tanins fins, Acidité �quilibr�e	122€
Beaune « Clos des Aigrots » Domaine Michel Lafarge - 2021 Minéral, Fruité, Persistant	165€
Meursault Les Narvaux Dominique Lafon - 2022 Frais, �quilibr�, 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, �quilibr�	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 » René 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-ROUSILLON

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, Complexe, Élégant	440€
Volnay Dominique Lafon - 2022 Élégant, Souple, fruité	145€
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Drouhin-Laroze - 2017 Profond, Racé, Structuré	530€
Savigny-lès-Beaune « Dessus les Gollardes » Domaine Prieuré Roch - 2021 Fin, Gourmand, Raffiné	305€
Vosne-Romanée « La Combe Brulée » 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, Complexe, 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

SAINT-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 Fruité, Acidité, Raffiné	7,5€	37€
Château d'Esclans « Les Clans » - 2022 Intense, Savoureux, Sophistiqué		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 SPIRITUEUX

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 MARÉCHAL LECLERC, 14000 CAEN

PRIVATISATION SUR DEMANDE

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ   LES TOURISTES CAEN

