

## LES CLASSIQUES - 9€

### APEROL SPRITZ

Apérol-prosecco-eau gazeuse

### GIN & TONIC

Gin - tonic

### AMERICANO

Vermouth italien -campari - eau gazeuse

### SIDE CAR

Cognac, cointreau, citron jaune

### MOSCOW MULE

Vodka-ginger beer-jus de citron

### BLOODY MARY

Vodka-tomates-citron-tabasco-sel de céleri

### MAÏ-TAÏ

Rhum blanc & ambrée-triple sec-orgeat

### AMARETTO SOUR

Amaretto-sucre de canne-jus de citron

### WHITE LADY

Gin-triple sec- citron vert

### DRY MARTINI

Gin-vermouth dry

### COSMOPOLITAN

Vodka-triple sec-cranberry-citron vert

### DAIQUIRI

Rhum cubain-sucre de canne-citron vert

### BELLINI

Champagne-purée de pêche-sucre de canne

### OLD-FASHIONED

Whisky-angostura-eau gazeuse-orange

## CARRE VIP - 11€

### CLAIR DE LUNE

Amaretto-crème de pêche-cognac

### N°2

Gin-citron-framboise-champagne

### AGAVE

Tequila-fruits exotiques-concombre-ginger

### L'IMPERIAL

Calvados-Sirop de Tonka-poire

### GILILI

Gin-litchi-limonade-basilic-citron

### SAINT GERMAIN

Prosecco-st germain-eau gazeuse

## MOCKTAILS - 7€

### SPIRIT FRUIT

Poire-sirop de tonka-limonade

### VERGER EXOTIQUE

Cranberry-ananas-fleur de sureau

### LITCHI TEMPLE

Litchi-Basilic-Tonic-Jus de Citron

## SOFT

### JUS DE FRUIT - 4,50€

Orange-ananas-pomme-mangue-tomate

### SODAS - 4€

Coca cola-orangina-limonade

### EAU PLATE OU PETILLANTE -7€

Abatilles - 75cl

## BAR À CHAMPAGNES

MAISON CHRISTOPHE LABBE	12CL	75CL
<b>BRUT</b>	<b>10€</b>	<b>42€</b>
<b>BLANC DE BLANCS</b>		<b>68€</b>

MAISON CAMILLE MARCEL	
<b>BRUT DE NOIRS</b>	<b>64€</b>
<b>EXTRA BRUT</b>	<b>75€</b>
<b>DEMI SEC</b>	<b>59€</b>
<b>ROSE</b>	<b>72€</b>

## CAVE A DIGESTIFS

<b>RHUM VIEUX REIMONENQ</b>	<b>12€</b>
9 ans - 4cl	
<b>LAGAVULIN</b>	<b>12€</b>
Single Malt, 16ans-4cl	
<b>COGNAC HINE XO</b>	<b>10€</b>
Réserve - 4cl	
<b>GET 27 OU 31 - BAILEYS</b>	<b>6€</b>
6cl	
MAISON CAMILLE MARCEL	150CL
<b>MAGNUM BRUT</b>	<b>135€</b>

Prix nets Ttc - Service Compris

Dernière Commande Amuse Bouche à 21h30 /Boissons à 22h30

## ASSIETTE A PARTAGER

---

### LE PARTAGE



Jambon truffé-chorizo Ibérique bellota-lomo-jambon noir du Périgord-  
St Nectaire Fermier-Comté-Fourme d'Ambert-Chèvre(2 à 4 pers)

24€

---

### FRITES DE PATATE DOUCE



Aïoli Maison - 250gr

6€

---

### JOELS



Petits poissons de rivières frits - Aïoli Maison -250gr

5€

---

### LES CREVETTES

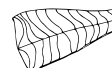


Marinées & Sautées façon basque - Légèrement épicé  200gr

12€

---

### SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES



Mousse au Haddock - 200gr

14€

---

## BAR À DESSERTS - 9€

---

### LA NOISETTE



Mousse noisette, caramel beurre salé, praliné

---

### LA MANGUE



Mangue Fraîche & sa mousse - Chocolat Blanc

---

### LE CITRON



Fine Coque Chocolat Blanc, Ganache Citron Jaune, Ananas Flambée

---