

## LES CLASSIQUES - 9€

SHORT DRINK - 9CL

### AMARETTO SOUR

Amaretto, Sucre de canne, Jus de citron

### COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Citron Vert

### DAIQUIRI

Rhum Cubain, Sucre de Canne, Citron Vert

### MAÏ-TAÏ

Rhum Blanc & Ambrée, Triple Sec, Orgeat

### MARGARITA

Téquila, Triple Sec, Citron Vert, Tajin

### OLD-FASHIONED

Whisky, Angostura, Orange

### MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Citron Vert

### PISCO SOUR

Pisco, Citron Vert, Sirop de Sucre, Blanc d'Oeuf

### SIDE CAR

Cognac, Cointreau, Citron Jaune

### WHITE LADY

Gin, Triple Sec, Citron Vert

LONG DRINK - 14CL

### BELLINI

Champagne, Purée & Crème de Pêche

### BLOODY MARY

Vodka, Tomates, Citron, Tabasco, Sel de Céleri

### GIN & TONIC

Gin, Tonic

### MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Citron Vert

### SPRITZ VENEZIANO

Bitter, Prosecco, Eau Gazeuse

GRAND CHOIX DE VINS AU VERRE ET À  
LA BOUTEILLE À PARTIR DE 29€  
DEMANDEZ NOTRE LIVRE DE CAVE

## NOS CREATIONS - 12€

LONG DRINK - 14CL

### N°2

Gin, Citron, Framboise, Champagne

### AGAVE

Téquila, Fruits Exotiques, Concombre, Ginger

### BERGAMOTTO

Liqueur de Bergamotte, Prosecco, Eau Gazeuse

### GILILI

Gin, Litchi, Limonade, Basilic, Citron

### CARTE BLANCHE

Surprise ! Faites Confiance à notre Barman!

## MOCKTAILS - 7€

### VERGER EXOTIQUE

Cranberry-ananas-fleur de sureau

### LITCHI TEMPLE

Litchi-Basilic-Tonic-Jus de Citron

### BORA-BORA

Ananas, Passion, Citron, Grenadine

## SOFT DRINK

### JUS DE FRUITS - 4,50€

Orange, Ananas, Pommes, ACE - 20cl

### SODAS - 4€

Coca-cola, Orangina - 33cl

### LES EAUX - 7€

Abatilles Plate ou Pétillante - 75cl

## BOISSONS CHAUDES

MAISON RICHARD

### EXPRESSO - 2,00€

### THE - 4,50€

Grand Earl Grey, Ceylan, Vert,

### INFUSION - 4,50€







Verveine, Digestive, Camomille

Prix nets Ttc - Service Compris

## LES GINS

4CL

---






CITADELLE 	5€
TANQUERAY 	6€
RIVES 	6€
NORDES 	7€
AMAZONIAN 	7€
PINK PEPPER 	8€

SUPPLEMENT SOFT +4€

## LES WHISKYS

4CL

---

JACK DANIEL'S 	5€
NIKKA 	6€
LOYAL BANDIT 	6€
MAKER'S MARK 	7€
ABERLOUR 	7€
LAGAVULIN - 16 ANS	14€

SUPPLEMENT SOFT +4€

## LES RHUMS

4CL

---

OKSEN <i>Martinique</i>	7€
619 - ERIC PEREIRO <i>Le Rhum du Copain de St François</i>	7€
REIMONENQ - 9 ANS <i>Guadeloupe</i>	9€
CARTAVIO - 12 ANS <i>Pérou</i>	9€
BURLA NEGRA <i>Epagne</i>	8€
BOUKMAN <i>Haïti</i>	8€

## DIGESTIFS

4CL


---

FRANCIS DARROZE <i>12 ans - AOC Bas Armagnac</i>	12€
HINE XO <i>Cognac - Grande Champagne</i>	10€
G & C RABY XO <i>Cognac - Grande Champagne</i>	12€
LE PALIN VS <i>Appellation Cognac Fins bois contrôlée</i>	6€
GET <i>27 ou 31</i>	5€
BAILEYS <i>The Original</i>	5€

GRAND CHOIX DE VINS AU VERRE ET À  
LA BOUTEILLE À PARTIR DE 29€  
DEMANDEZ NOTRE LIVRE DE CAVE


Prix nets Ttc - Service Compris

## LES VINS ROUGES

 75 CL


<b>VIEILLES VIGNES 2021</b> <i>IGP Périgord - Domaine de la Tuque</i>	29€
<b>LALANDE DE POMEROL 2020</b> <i>Plaisir de Siaurac</i>	34€
<b>SAUMUR - CHAMPIGNY 2021</b> <i>Domaine des Varinelles</i>	32€
<b>CAHORS 2020</b> <i>L'Envie, Haut Monplaisir, Malbec</i>	30€
<b>VIN DU MOMENT</b> <i>Demandez-nous !</i>	25€

## LES VINS BLANCS

 75 CL


<b>TAUZIN 2021</b> <i>IGP Périgord - Domaine de la Tuque</i>	29€
<b>BERGERAC L'ATYPIQUE 2021</b> <i>Les Hauts de Caillevel</i>	31€
<b>RIESLING 2021</b> <i>Domaine Luc Faller</i>	35€
<b>MONBAZILLAC 2021</b> <i>AOC Rosette - Château Combrillac</i>	30€
<b>VIN DU MOMENT</b> <i>Demandez-nous !</i>	25€

## LES VINS ROSES


 75 CL

<b>BERGERAC ROSÉ - 50CL</b> <i>Jour de Fruit - Domaine de l'Ancienne Cure</i>	15€
<b>CLOS DE BIRON 2021</b> <i>Domaine de la Tuque</i>	28€
<b>CÔTES DE PROVENCE 2022</b> <i>Château Pas du Cerf</i>	37€
<b>VIN DU MOMENT</b> <i>Demandez-nous !</i>	25€

## VIN AU VERRE

 10 CL

<b>AOP BORDEAUX BLANC 2020</b> <i>Sauvignon, Château d'Haurets</i>	6€
<b>AOP BERGERAC 2021</b> <i>Sauvignon, Sémillon, Tours des Verdots</i>	7€
<b>AOP SANCERRE 2021</b> <i>Sauvignon Blanc, La Clé du Récit</i>	11€

 10 CL

<b>AOP ST EMILION GD CRU 2020</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Château béchaud</i>	11€
<b>AOP BERGERAC 2021</b> <i>Merlot, Cabernet Franc &amp; Sauvignon</i>	6€
<b>AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020</b> <i>Grenache, Syrah, Domaine de la Graveirette</i>	14€

10 CL

<b>COTES DE PROVENCE 2021</b>  <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Minuty Prestige</i>	11€
<b>JURANÇON 2020</b>  <i>Gros Manseng, Clos de Lapeyre</i>	6€
<b>LA PÉPITE DU JOUR</b>   	5€

## LES CHAMPAGNES

MAISON CHRISTOPHE LABBE

<b>BRUT - 75 CL</b> <i>A la coupe, 10€</i>	42€
<b>BLANCS DE BLANCS - 75CL</b>	68€

MAISON CAMILLE MARCEL

<b>EXTRA BRUT - 75 CL</b>	75€
<b>BRUT ROSÉ - 75CL</b> <i>A la coupe, 14€</i>	72€
<b>BLANCS DE NOIRS - 75 CL</b>	64€
<b>DEMI - SEC - 75CL</b>	59€

GRAND CHOIX DE GRANDS CRUS AU  
VERRE ET A LA BOUTEILLE  
DEMANDEZ NOTRE LIVRE DE CAVE

Prix nets Ttc - Service Compris

# CARTE DU LOUNGE

---

## LE PARTAGE



Rillette du Mans-chorizo Ibérique bellota-lomo-jambon du Périgord  
St Nectaire Fermier-Comté-Bleu d'Auvergne-Chèvre(2 à 4 pers)

26€

---

## FRITES DE PATATE DOUCE



250gr

6€

---

## JOELS



Petits poissons de rivières frits -250gr

5€

---

## LES CREVETTES



Marinées & Sautées façon basque - Légèrement épicé  200gr

12€

---

## SUGGESTION DU MOMENT



N'hésitez pas à nous demander !

11€

---

## DESSERT 9 €

---

## LA NOISETTE



Mousse noisette, caramel beurre salé, praliné

---

## SURPRISE DE NOTRE PÂTISSIER



Oserez-vous ?

---