

# CARTE BAR



## CAFÉTERIE

Café expresso	4.80€
Café décaféiné	4.80€
Double café expresso	5.80€
Cappuccino	5.80€
Cappuccino XXL	5.80€
Macchiato Classique	4.90€
Macchiato Vanille Noisette	5.80€
Macchiato Caramel Noix de Pécan	5.80€
Grand Chocolat Pascal Hamour	5.80€

## THÉS PASCAL HAMOUR

<b>Thé Pascal Hamour</b> Royal Ceylan Bio, Grand thé vert Darjeeling menthe Bio, Earl Grey Intense Bio, Darjeeling Imperial, Thé Rêve Oriental, Grand thé vert Sencha Bio, Grand Thé vert 4 fruits rouges, Thé Fumé Lapsang-Souchong, Breakfast intense Bio	4.80€
---	-------

## INFUSIONS PASCAL HAMOUR

<b>Infusion Pascal Hamour</b> Verveine Bio, Tilleul Officinal Bio, Camomille Bio, Verveine Menthe Bio, Fleurs d'infusion Pamplemousse	4.80€
---	-------

## CHOCOLATS CHAUDS

### CHOCOLATS CHAUDS MAISON

Le traditionnel	5.80€
Le traditionnel viennois	5.80€
Le blanc	5.80€
Le lait praliné	5.80€
Le noir	5.80€

### LA PAUSE CHOCOLATÉE

Dégustation de 3 chocolats (traditionnel, blanc, lait praliné)	8.80€
---	-------

### L'INSTANT CHOCO'GOURMAND

Le traditionnel & sa farandole de gourmandise sucrées (sélection du jour)	10.5€
--	-------

## BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS

Perrier 33cl	4€
Coca-Cola, Light, Zéro 33cl	4.5€
Fanta, Sprite 33cl	4.5€
Oasis Tropical 33cl	4.5€
Nestea pêche 25cl	4.5€
Red Bull 25cl	5.5€
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	4.5€
Orangina 25cl	4.5€
Limonade 25cl	4.5€
Accompagnement soda / jus de fruits	1.7€

### JUS & NECTARS

	25cl
Ananas	4.5€
Abricot	4.5€
Cranberries	4.5€
Tomate	4.5€
Mangue	4.5€
Pomme	4.5€

### JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange pressée 20cl	5.5€
Pamplemousse 20cl	5.5€
Citron pressé 10cl	5.5€

## BIÈRES

### PRESSION

	25cl	50cl
Monaco, Panaché	5.5€	9€
Heineken	5.5€	9€
Affligem	5.5€	9€

### BOUTEILLE

	33cl
Pelforth brune	7€
Desperados	7€
Sol	7€
Heineken	7€
Affligem	7€

30 cl

## EAUX MINÉRALES

### PLATE

	50cl	100cl
Vittel	3.9€	4.8€
Evian	3.9€	4.8€

### GAZEUSE

	50cl	100cl
Badoit	3.9€	4.8€
San Pellegrino	3.9€	4.8€

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

- Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio 16€  
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bourgogne

- Marsannay AOC 2015 17€  
Domaine Chanson, Pinot noir

Bordelais

- Dada de Rouillac, 2016 14€  
Pessac-Léognan AOC, Cabernet Sauvignon, Merlot

### SECRETS DE SOMMELIER

Alsace

- Riesling AOC 2014 10€  
Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling

Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016 10€  
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

### LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016 16€  
Domaine Stéphane Ogier, Viognier

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015 10€  
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Piémont, Italie

- Langhe DOC 2016 17€  
Marco Parusso, Nebbiolo

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016 8€  
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

## APÉRITIFS

### VERMOUTH

Noilly Prat

Martini Bianco, rosso, rosato, dry

8cl

9€

9€

### APÉRITIF À BASE DE VIN

Lillet blanc

Lillet rouge

6cl

9€

9€

### PORTO

Porto blanc Sandeman

Porto rouge Ruby Sandeman

8cl

9€

9€

### BITTER

Campari

Suze

8cl

9€

9€

### ANISÉS

Ricard

Pastis 51

Pernod

2cl

8€

8€

8€

### SHERRY

Tio Pepe

8cl

8€

### KIR

Kir au vin blanc 15cl

Kir Royal cassis, pêche, mûre, framboise 17cl

9.5€

16€

### LIQUOREUX

Verre de vin liquoreux 10cl

11€

## ALCOOLS

### GIN

	4cl
Gordon's	9€
Bombay Sapphire	11€
Tanqueray	13€

### VODKA

	4cl
Smirnoff Rouge	9€
Absolut	11€
Kerel One	14€
Belvédère	14€

### RHUM

	4cl
Saint-James blanc	9€
Bacardi	9€
Havana Club 3 ans	9€
Cachaça Sagatiba	10€
Zacapa 23 ans	14€

### TEQUILA

	4cl
Sauza	9€
Don Julio Reposado	14€

### LIQUEURS

	4cl
Amaretto	9€
Bailey's Irish Cream	9€
Cointreau	9€
Grand Marnier Cordon Rouge	9€
Southern Comfort	9€
Manzane Verde	9€
Get 27, Get 31	9€
Marie Brizard	9€
Kahlua crème de café	9€
Malibu coco	9€



## WHISKIES

### WHISKIES PUR MALT

	4cl
Aberlour 10 ans	13€
Glenfiddich 12 ans	13€
Laphroaig 10 ans	18€
Oban 14 ans	18€
Lagavulin 16 ans	18€
Glenkinchie 12 ans	18€
Cragganmore 12 ans	18€
Dalwhinnie 15 ans	18€
Laphroaig 18 ans	23€

### AUTRES WHISKIES

	4cl
Jameson Premier	10€
Jack Daniel's	10€
Four Roses	10€
Bulleit Bourbon Ambient	10€
Crown Royal	13€
Maker's Mark	15€

### WHISKIES BLENDED

	4cl
Long John	10€
J&B Rare	10€
Ballantine's Finest	10€
Johnnie Walker Black Label	11€
Chivas Regal 12 ans	13€
Dimple 15 ans	13€
Cardhu 12 ans	13€

## DIGESTIFS

### COGNACS

4cl

Rémy Martin VSOP

14€

Hennessy Fine de Cognac

14€

Rémy Martin XO

34€

Hennessy XO

34€

### ARMAGNACS

4cl

Bas Armagnac Laubade

12€

### CALVADOS

4cl

Boulard Solage

9€

Camut 6 ans

9€

### EAUX-DE-VIES

4cl

Framboise

9€

Mirabelle

9€

William

9€

# CHAMPAGNES

## LES COUPES

	15cl
Fouquet's Brut	15€
Fouquet's Rosé	17€
Moët et Chandon	19€
Moët et Chandon rosé	21€

## BRUTS

	37,5cl	75cl
Fouquet's Brut	40€	75€
Alain Thienot		89€
Moët et Chandon		89€
Laurent Perrier		95€
Veuve Clicquot		105€
Castelnau Réserve		89€

## ROSÉS

	75cl
Fouquet's Brut	95€
Moët et Chandon	99€
Veuve Clicquot	115€
Laurent Perrier	125€

## GRANDES CUVÉES

	75cl
Laurent Perrier Brut	115€
Moët et Chandon Brut O2	120€
Veuve Clicquot Grande Dame	160€

## COCKTAILS

### À BASE DE RHUM

<b>Mojito</b> 14cl	16€
rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, Perrier et sucre de canne	
<b>Mojito Royal</b> 14cl	17€
rhum cubain, morceaux de citron vert, menthe, champagne et sucre de canne	
<b>Caïpirinha</b> 7cl	14€
cachaça, morceaux de citron vert et sucre de canne	
<b>Pina Colada</b> 22cl	16€
rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, crème de coco	

### À BASE DE TEQUILA

<b>Margarita</b> 10cl	14€
tequila, triple sec, citron vert	
<b>Tequila Sunrise</b> 20cl	14€
tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	

### À BASE DE GIN

<b>Gin Fizz</b> 14cl	16€
gin, citron pressé, sucre, soda	

### À BASE DE VODKA

<b>Cosmopolitain</b> 7cl	14€
vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron	
<b>Vesper</b> 10cl	14€
vodka, gin, lillet blanc, zeste de citron, angostura	

### AUTRES ALCOOLS

<b>Americano</b> 10cl	12€
martini rouge, campari, eau gazeuse	
<b>Amaretto Sour</b> 9cl	12€
amaretto, citron, sucre de canne	
<b>Crêpe Suzette</b>	14€
cognac, grand marnier, jus d'orange, sucre glace	
<b>Aperol spritz</b> 10cl	10€
aperol, eau gazeuse, vin blanc	

## COCKTAILS

### COCKTAILS CHAMPAGNES

<b>Barbotage Champagne</b> 14cl	17€
champagne, jus d'orange, jus de citron, grenadine	
<b>Mimosa</b> 14cl	17€
champagne, jus d'orange, triple sec	
<b>Italian Gipsy</b> 14cl	17€
champagne, jus d'orange, aperol	
<b>Royal Mint</b> 12cl	17€
champagne, vodka, get 27	

### LES CRÉATIONS DE NOS BARMEN

<b>Champomelo</b> 12cl	13.5€
champagne, jus de pamplemousse, sirop de fraise	
<b>La Dame du Lac</b> 12cl	13.5€
Gin, jus de pomme, soda, sirop de fraise	
<b>Frimousse</b> 25cl	13.5€
Bière, champagne, liqueur de fraise	
<b>L'émeraude ( sans alcool)</b> 17cl	10.5€
jus de pomme, jus de poire, jus de citron, sirop de menthe	

### SANS ALCOOL

<b>Été indien</b> 17cl	10.5€
jus de mangue, jus d'ananas, crème de coco, sirop d'orange	
<b>Chantaco</b> 17cl	10.5€
jus de fruits frais, citron, orange, pamplemousse, sirop de fraise	
<b>Getafix</b> 17 cl	10.5€
Carotte, thé vert menthe, compote de pommes et miel	
<b>Mojito Concombre</b> 14cl	10.5€
Jus de concombre, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne	

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

