



4, rue Boutard - 92200 Neuilly-sur-Seine  
 Réservations : 01 47 45 34 55  
 jj.rodier@wanadoo.fr

## GLASSES & PITCHERS

WHITE	15cl	50cl
<b>Petit Chablis</b> William Fèvre, 2019	7	22
<b>Chardonnay</b> Coteaux des Moines 2018	7	22
<b>Mâcon-Villages</b> Domaine du Grison, 2019	7	22
<b>Viognier</b> Mas Estate, 2020	7	22
<b>Monbazillac</b> Château Haute Fonrousse	7	22

RED	15cl	50cl
<b>Bordeaux</b> Marquis de Mores, 2018	7	22
<b>Bourgogne</b> Vézelay, 2020	7	22
<b>Brouilly</b> Genin Dufaitre, 2018	7	22
<b>Le choix du patron</b>	7	22
<b>Côtes du Rhône</b> Château Signac, 2019	7	22

ROSÉ	15cl	50cl
<b>San Pieru</b> Corse	7	22

## APERITIFS

<b>Kir vin blanc</b> 15cl	7
<b>Ricard</b> 2cl	5
<b>Martini</b> 7cl rosso, bianco, rosato	8
<b>Porto</b> 4cl	8
<b>Américano maison</b> 15cl	10
<b>Kir Royal</b> 15cl	10
<b>Mimosa</b> 15cl	10

## HOT DRINKS

<b>Expresso, Décaféiné</b> Un grain à Paris	4
<b>Macchiato</b>	4
<b>Double espresso</b>	7
<b>White coffee</b>	7
<b>Organic Teas &amp; Infusions</b>	5

Net prices in euros, taxes and service included.  
 We don't accept checks.



  
**MENUS**  
**STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT**  
**36€**

**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT**  
**42€**

**À choisir parmi les suggestions présentées sur les ardoises de notre Restaurant.**



## "BUBBLES" 12cl 75cl

### CHAMPAGNES AOC

<b>Billecart Salmon</b> Brut Rosé	17	125
<b>Billecart Salmon</b> Brut Réserve	13	85

## BEER

<b>Heineken, pression</b> 37cl	7	
--------------------------------	---	--

## COLD DRINKS

<b>Vittel, Perrier fines bulles</b> 100cl	7	
<b>Coca-Cola, Zero</b> 33cl	5	
<b>Perrier</b> 33cl	5	
<b>Schweppes</b> 25cl	5	
<b>Fruit juices</b> orange, tomato,	4	

## LIQUORS

<b>Jack Daniel's, J&amp;B</b>	8	4cl
<b>Ron Diplomatico</b> "Reserva Exclusiva", Vénézuéla	8	
<b>Vodka, Gin, Tequila</b>	8	
<b>Rhum Vieux Réserve Spéciale</b> Domaine Bellevue, 1821, Guadeloupe	12	
<b>Lagavulin 16 ans</b>	12	
<b>Oban 14 ans</b>	12	
<b>Talisker 10 ans</b>	12	
<b>Supplément soda, jus de fruit</b>	2	

## AFTER DINNER

<b>Amaretto Disaronno</b>	10	4cl
<b>Limoncello</b>	10	
<b>Manzana, Get 27</b>	10	
<b>Fine Cognac</b> Vieille Hennessy	10	
<b>Bas-Armagnac</b>	10	
<b>Calvados Hors d'age</b>	10	
<b>Poire Williams</b>	10	
<b>Framboise</b>	10	
<b>Vieille Prune de Souillac</b>	10	

## ALSACE

■ <b>RIESLING</b> Domaine François Schwach	2018	75cl	29
--	------	------	----

## BORDELAIS

■ <b>SAINTE-FOY BORDEAUX (BIO)</b> Château Vitus	2015	75cl	32
■ <b>MARGAUX</b> La Bastide Dauzac	2014		41
■ <b>HAUT-MÉDOC</b> Château Hourtin-Ducasse	2016		41
■ <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU (BIO)</b> Petit Corbin Despagne	2018		41
■ <b>MARGAUX</b> La Couronne du Marquis de Terme	2015		50
■ <b>PAUILLAC</b> Les Sieurs de Bellegrave	2015		55
■ <b>PESSAC-LÉOGNAN</b> Château Brown	2018		60
■ <b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU</b> Château Chauvin	2015		75

## BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

■ <b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE</b> Bouchard Père & Fils	2018	75cl	32
■ <b>SAINT-VÉRAN</b> Bouchard Père & Fils	2019		36
■ <b>MORGON</b> Côte de Py, Domaine Mommessin	2019		37
■ <b>MERCUREY</b> Bouchard Père & Fils	2018		41
■ <b>MONTAGNY 1ER CRU</b> Bouchard Père & Fils	2018		42
■ <b>RULLY</b> Domaine de l'Ecette	2016		41
■ <b>GEVREY-CHAMBERTIN</b> Château de Santenay	2016		75
■ <b>POMMARD "PETIT CLOS - MONOPOLE"</b> Château de Santenay	2017		82

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

■ <b>CORBIÈRES BIO</b> Le cochon volant	2020	75cl	25
■ <b>CÉVENNES</b> Menhir de Roux	2019		25
■ <b>PIC SAINT-LOUP</b> Bergerie de l'Hortus	2019		34

## PROVENCE

		75cl	
--	--	------	--

## VALLÉE DE LA LOIRE

■ <b>SANCERRE</b> Domaine Salmon	2018	75cl	30
■ <b>SANCERRE</b> Domaine Salmon	2020		30
■ <b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Ladoucette	2019		42

## VALLÉE DU RHÔNE

■ <b>CROZES HERMITAGE</b> Domaine Guyot	2018	75cl	38
■ <b>SAINT-JOSEPH</b> Grande Réserve, Domaine Guyot	2019		44
■ <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Le Clos du Roi	2016		50
■ <b>CONDRIEU</b> Domaine Yves Cuilleron	2017		75
■ <b>CÔTE-RÔTIE</b> Domaine Chambeyron	2017		75