



LES VINS AU VERRE

LES BULLES 12 cl

<i>Champagnes</i>	
Thiénot Brut	15
Thiénot Rosé	19
<i>Pétillant charentais</i>	
Pan - Les frères Moines	9

SÉLECTION DE VINS 12 cl

Vins Blancs

2025 Muscadet, Domaine de la Pépière	6
2025 Chardonnay, Domaine Pesquié	5
2025 Viognier, Le Paradou	6

Vins Rouges

2019 Charente, Merlot, Petit Marand, Papy Guy	12
2023 Côte Rotie, Julien Pilon	27
2024 Pinot Noir, IGP Pays D'Oc, Domaine Gayda	6

Vin rosé

2024 Provence, Première cuvée Terrasses, Vallombrosa	8
--	---

Vin Liqueux

2009 Sauterne, Chateau de la Tour Blanche	24
2024 Jurançon, Montesquiou	7

DEMI-BOUTEILLES

Champagne

½ Thienot Brut	35
----------------	----

Provence

2020 Cotes de Provence rouge, Marie-Christine, Château Aumérade	22
---	----



LES BULLES

LES CHAMPAGNES 75 cl

Région Champenoise

Thiénot Brut	90
Léonce d'Albe	50

Champagnes Rosés

Thienot, Rosé	105
---------------	-----

Champagnes Prestige

2012 Veuve Clicquot, Grande Dame	350
----------------------------------	-----

Pétillant Charentais

Pan , Les frères Moine	44
------------------------	----

LES VINS BLANC 75cl

White Wine

Bordeaux

2023 Chateau de la Loubière, Muscadelle	61
---	----

Bourgogne

2022 Santenay, Louis Latour	80
2023 Yonne Blanc	33
2023 Chablis "Les 8"	62

Languedoc-Roussillon

2022 AOP Clairette du Languedoc, Clairette Blanche	45
--	----

Vallée de la Loire

2024 AOC Vouvray Sec - Nicolas Grosbois	29
2024 AOC Saumur blanc, Nicolas Grosbois	30
2025 Muscadet, Domaine de la Pépière	28

Ventoux

2025 Viognier, Le Paradou	29
2025 Chardonnay, Pesquié	32

Provence

2025 AOP Côtes de Provence Premiere, Figuière	43
---	----



LES VINS ROUGE 75cl

Red Wine

Charente

2022 Papy Guy Merlot, Petit Marrand 45

Bordeaux

2016 Saint-Emilion, Dragon Quintus 118

2018 Margaux, Marquis de terme 100

Vallée de la Loire

2022 Sancerre, Comte Lafont 85

2025 Pinot Noir MMM, Domaine Fournier 25

2023 Eclat de granite, Domaine Sérol 43

Languedoc-Roussillon

2020 AOP Terrasses du Larzac, Les Terrasses 49

2024 Tot'Oms, IGP Côtes Catalanes 44

2024 Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, Dom. Gayda 26

Côtes-du-Rhône

2023 Côte Rotie, Julien Pilon 150

2024 IGP collines Rhodaniennes Gamay, Julien Pilon 34

Bourgogne

2021 Volnay, "EnVaut", Domaine Dufouleur 110

LES ROSES

Provence

2025 Côtes de Provence, Figuières 30

2024 Provence, Première cuvée Terrasses, Vallombrosa 40

Bordeaux

2025 Bordeaux Le Loup de la Loubière 25

APÉRITIFS

Aperitif

Cocktail sans alcool	10€
Cocktail du moment	15€
Heineken sans alcool	33cl 6€
Pression blonde	25cl 6€ 50cl 9€
Bière : Atlantic blanche ou blonde	33cl 7€
Pineau blanc ou rouge	6€
Ricard, Pastis 51, Suze, Martini blanc, rouge, Campari	4cl 5€
Américano, Neggroni,	15€
Whisky Lagavulin 16 ans	4cl 16€
Whisky Chivas 12 ans	4cl 12€
Kir vin blanc	12cl 12€
Kir royal	18€
Cognac ou Gin ou Pineau Tonic	15€
Side Car Short drink (Cognac, Triple sec, citron vert)	12€
Side Car Long drink (Cognac, Triple sec, citron vert, top au Ginger Ale / Beer ou Tonic)	16€

BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

Hot & Cold Beverages

Abatilles, Abatilles Pétillantes	75cl 6€
Le café Cognac (espresso et Cognac)	10€
Expresso & Décaféiné	5,5€
Thés & Infusions	
Double espresso, Capuccino & Latte Macchiato	7€
Chocolat chaud	6€
Jus de fruits : pomme, ananas, tomate, orange, abricot	25cl 5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro sans sucres	33cl 6€
Fuze Tea, Orangina, Limonade	25cl 6€
Ginger ale, Ginger beer, tonic	7€

N'hésitez pas à consulter notre carte des Cognacs ainsi la carte des vins de notre restaurant gastronomique

Don't hesitate to ask for our Cognac menu as well as the wine list at our fine-dining restaurant