

Cocktails 16€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau pétillante, orange

SPRITZ SAINT GERMAIN

Saint Germain, Prosecco, eau pétillante, citron

GIN FIZZ

Gin Anaé, sirop de sucre de canne, eau pétillante, jus de citron

MOSCOW MULE

Vodka Romanov, Ginger beer, citron vert

MOJITO

Rhum Savanna, sucre, eau pétillante, menthe, citron vert

COSMOPOLITAN

Vodka Romanov, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

DRY MARTINI

Gin Anaé, Martini, olive

NEGRONI

Gin Anaé, Vermouth, Campari, orange

Cocktails Signatures 18€

LE NOUCHA

Gin Anaé, crème de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop d'orgeat, ginger ale

LIFE IS A PEACH

Vodka Romanov, crème de pêche, jus de citron vert, jus de cranberry

Mocktails 12€

Supplément collagène AROMA = ZONE : 2 €

VIRGIN JARDIN ANGLAIS

JNPR N°2, jus de pomme, jus de cranberry, jus de citron, sirop d'orgeat

THÉ GLACÉ MAISON

Thé Earl Grey, jus de citron, sirop de sucre

GREEN BAY AROMA-ZONE

Menthe, concombre, miel, jus de citron, ginger beer, collagène Aroma-Zone

Vins et Champagnes

Au verre

14 cl

BLANCS

2023	Chablis "Per Aspera", Charly Nicolle	13€
2023	Pouilly fumé "Nicolas Gaudry"	13€

ROSÉS

2023	Côtes de Provence Cru Classé, "Domaine Château Saint Maur" cuvée "M"	12€
------	---	-----

ROUGES

2018	Haut Médoc "Instinct d'Agassac"	13€
2022	Bourgogne Pinot noir Guy - Yvan Dufouleur	13€

Vallée de la Loire

75 cl

BLANCS

2023	Sancerre "Les Belles Vignes" - Domaine Fournier	75€
2023	Pouilly fumé "Nicolas Gaudry"	64€

ROUGES

2021	Chinon "Silènes" Domaine Charles Joguet (bio)	65€
2022	Menetou Salon "Tradition" Domaine Roc de l'Abbaye	70€

Vallée du Rhône

BLANCS

2022	Saint Joseph "Lucie" Domaine Louis Chomel Pouilly fumé	68€
2023	Condrieu "Jardin suspendu" Domaine Jean Pierre Jean Villa (bio)	150€

ROUGES

2022	Château neuf du pape Domaine Cristia "cuvée domaine" (bio)	110€
2023	Crozes Hermitage "Esquisse" Domaine des Hauts Châssis (bio)	62€

Bordeaux

75 cl

BLANCS

2023	Blanc de Dompierre	58€
2023	Pessac Léognan - Lagrave Martillac Blanc	90€

ROUGES

2015	Fugue de Nénin 2015 – Pomerol	92€
2016	Sarget de Gruaud Larose – Saint Julien	84€
2018	Instinct d'Agassac – Haut Médoc	46€
2020	Château La Commanderie – Saint Estèphe	68€
2019	Blason d'Issan – Margaux	80€
2020	Réserve des Jacobins – Saint Emilion Grand Cru	62€

Bourgogne - Beaujolais

BLANCS

2022	Bourgogne Chardonnay BIO – Domaine Mathias	54€
2022	Hautes Cotes de Nuits – Guy & Yvan Dufouleur	58€
2022	Chassagne Montrachet – Domaine Brouzereau	126€
2023	Chablis – Per Aspera Charly Nicolle	68€
2023	Domaine Alain Gras – Saint Romain “Les 5 climats”	86€

ROUGES

2021	Domaine Alex Gambal – Nuit Saint Georges	120€
2021	Savigny Les Beaunes – Les Gollardes	74€
2022	Bourgogne Pinot noir Guy & Yvan Dufouleur	60€
2022	Hautes Cotes de Nuits – Dames Huguette	74€
2022	Marsannay – Domaine du Clos Saint Louis	74€

<i>Sud (Provence - Corse - Languedoc-Roussillon)</i>	75 cl
--	-------

BLANCS

2023 Viognier - Domaine Gayda - IGP OC	38€
--	-----

ROSÉS

2023 Domaine Ott Château - "Château Romassan"	70€
---	-----

2023 Côtes de Provence Cru Classé, "Domaine Château Saint Maur" cuvée "M"	60€
--	-----

ROUGES

2023 Clos Del Rey - La Sabina	46€
-------------------------------	-----

<i>Champagne</i>	12 cl	75 cl
------------------	-------	-------

Joseph Perrier Brut	19€	90€
---------------------	-----	-----

Joseph Perrier Rosé	24€	115€
---------------------	-----	------

Joseph Perrier Blanc de blanc	22€	110€
-------------------------------	-----	------

Bières

La Parisienne Blonde (bio)	9€
La Parisienne Blanche (bio)	9€
La Parisienne IPA (bio)	9€
La Parisienne IPA sans alcool (bio)	8€

Boissons fraîches

Supplément collagène AROMA # ZONE: 2 €

Coca-Cola - 33 cl	7,5€
Coca-Cola zéro - 33 cl	7,5€
Orangina - 25 cl	7€
Uma limonade bio - 33 cl	7€

Jus de fruit Alain Milliat - 33 cl (Pomme, Ananas, Fraise, Tomate)	8€
---	----

Hysope (Ginger beer, Ginger ale, Tonic, Soda pamplemousse)	7€
---	----

Evian - 75 cl	8€
Badoit - 75 cl	8€
Evian - 33 cl	4,5€
Badoit - 33 cl	4,5€
Eau micro filtrée gazeuse Castalie	5€

Boissons chaudes

Supplément collagène AROMA # ZONE: 2 €

Expresso, décaféiné	3,5€
Café allongé	4€
Double expresso	4,5€
Café latte / Capuccino	7€
Thés (Earl Grey, Darjeeling, Rooibos vanille, Thé vert menthe, Breakfast, Thé vert Jasmin)	5€
Infusions (Verveine, Camomille, Thym & Romarin)	5€
Chocolat chaud	7€

Apéritifs et digestifs

Martini Bianco	9€
Martini Rosso	9€
Martini Dry	9€
Campari	10€
Aperol	10€
Lillet Blanc	10€
Lillet Rosé	10€
Porto Graham's fine tawny	10€
Ricard - 4 cl	9€

Tequilas 5 cl

Erena Bianco	13€
Erena Reposado	15€
Volcan Blanco	17€
Don Julio Reposado	20€
Patron Silver	22€

Gins 5 cl

Anaë (bio)	13€
Bombay Sapphire	14€
Belle Rive	17€
Hendrick's	17€
Monkey 47	18€

Eau de vie 5 cl

Williams Miclo Grande Réserve (Poire, Framboise, Prune)	14€
---	-----

Vodkas 5 cl

Romanov	13€
Grey Goose	15€
Guillotine Original	15€
Guillotine Héritage	22€

Mescalos & Pisco 5 cl

Pisco Demonio de Los Andes	13€
Mezcal Mahani	16€
La Escondida Reposado	20€

Rhums 5 cl

Savanna	13€
Cachaça Leblon	14€
Rhum JM	14€
Savanna Métis	14€
Eminente Réserve 7 ans	22€
Mount Gay XO	23€
Santa Teresa 1796	24€
Zacapa 23	25€

Whiskies 5 cl

AMÉRICAINS

Angel's Envy	25€
Duke	26€
Jack Daniel's	14€
Maker's Mark	16€
Woodford Reserve Bourbon	15€
Woodford Reserve Rye	18€

JAPONAIS

Toki	14€
Nikka from the Barrel	19€
Hakushu Réserve	32€
Hibiki Harmony	36€

SCOTCH

Monkey Shoulder	13€
Chivas Regal 12 ans	15€
Glenmorangis 10 ans	18€
Caol Ila 12 ans	20€
Macallan 12 ans Double Cask	30€
Lagavulin 16 ans	32€
Macallan 15 ans	46€

Brandies 5 cl

Christian Drouin VSOP	17€
Christian Drouin XO	25€
Bas Armagnac Laubade 1978	39€
Rémy Martin XO	53€
Hennessy XO	55€

Liqueurs 5 cl

Get 27	10€
Get 31	10€
Bailey's	11€
Amaretto Disaronno	11€
Cointreau	11€
Grand Marnier Cordon Rouge	11€
Limoncello Luxardo	11€
La Gauloise Verte	15€
La Gauloise Jaune	15€
Liqueur de Candide	15€
Saint Germain	15€
Italicus	14€

À partager – To share

TARAMA MAISON, POUDRE D'OLIVE NOIRE, BRIOCHE TIÈDE 11€

RADIS CROQUANTS, BEURRE FOISONNÉ AU SEL FUMÉ 6€

JAMBON NOIR DE BIGORRE AFFINÉ, TRANCHÉ MINUTE 21€

PLANCHE DE FROMAGE AFFINÉS, SÉLECTION DU MOMENT 12€

Sélection de 4 fromages servis avec condiments

TARTELETTE CHOCOLAT ET SARRASIN GRILLÉ 12€

**VACHERIN VANILLE ET FRUITS
ROUGES** 12€

MILLE-FEUILLES CERISE ET PISTACHE 12€

