

BUCI

Menu du Bar

CHAMPAGNE

	(12CL)	(37,5CL)	(75CL)
Maison Laurent Perrier — Cuvée Brut	16 €	50 €	95 €
Maison Laurent Perrier — Cuvée Rosée			130 €

VINS ROUGES (RED WINES)

	(12CL)	(37,5CL)	(75CL)
Chateau Respide — Bordeaux	8 €	22 €	36 €
Domaine Berthier — Sancerre			40 €
Vins de Vienne — Saint-Joseph			42 €

VINS BLANCS (WHITE WINES)

	(12CL)	(37,5CL)	(75CL)
Château Ferran St Pierre Tradition — Bordeaux	6 €	18 €	30 €
Domaine Céline & Frédéric Gueguen — Chablis	8 €	24 €	40 €
Vieille vignes — Bourgogne aligoté			36 €
Gewurztraminer — Alsace			40 €

VINS ROSÉS (ROSÉ WINES)

	(12CL)	(75CL)
Grand rosé - Cuvée Emotion (bio)	7 €	38 €
Grand rosé - Cuvée Excellence (bio)	9 €	43 €

DIGESTIFS (DIGESTIVES)

	(5CL)
Château de Bordeneuve - Hors d'Âge (Armagnac)	10 €
Cognac Ferrand - 1840 Original (Cognac)	10 €
Christian Drouin V.S.O.P. - Pays d'Auge (Calvados)	10 €

WHISKY

Miyagiko Single Malt (Japanese)	(5CL)	14 €
Glendronach 12 ans Original (Scotch)	(5CL)	15 €
Caol Ila 12 ans (Scottish)	(5CL)	15 €

SPIRITUEUX (SPIRITS)

Rhum Blanc - Clairin 2022 Vaval (White rum)	(5CL)	10 €
Rhum ambré - Pyrat XO Reserve (Dark rum)	(5CL)	10 €
Takeno 2018 Asahi Kurabu (Saké)	(12CL)	12 €
Generous Gin Organic (France)	(5CL)	12 €

SANS ALCOOL (SOFT DRINKS)

Cola / Cola sans sucre / Tonic	(33CL)	6 €
Eau minérale (Mineral water)	(50CL)	6 €
Eau minérale (Mineral water)	(50CL)	6 €
Jus de fruit artisanal (Artisanal fruit juice)	(20CL)	6 €