

# SOMMAIRE

<b>LES CHAMPAGNES</b>	<b>p.2</b>
<b>LES COCKTAILS</b>	<b>p.4</b>
<b>LES GINS</b>	<b>p.8</b>
<b>LES WHISKIES</b>	<b>p.10</b>
<b>LES ALCOOLS</b>	<b>p.13</b>
<b>LA PART DES ANGES</b>	<b>p.14</b>
<b>LES ANISES</b>	<b>p.16</b>
<b>APERITIFS</b>	<b>p.17</b>
<b>LES VINS AU VERRE</b>	<b>p.18</b>
<b>LIQUEURS</b>	<b>p.19</b>
<b>LES BOISSONS CHAUDES</b>	<b>p.20</b>
<b>LES SOFTS</b>	<b>p.22</b>
<b>CARTE A TOUTE HEURE</b>	<b>p.23</b>

# NOS CHAMPAGNES

## Blanc

**75cl**

Geoffroy Brut Expression 1er Cru	138 €
Louis Roederer Collection 246	158 €
Ruinart Brut	158 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	158 €
Duval Leroy Femme de Champagne Brut Grand Cru	188 €
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	268 €
Krug Grande Cuvée	488 €

## Blanc Millésime

2017 Geoffroy Blanc de Noirs Empreinte 1er Cru	168 €
2012 Louis Roederer	168 €
2011 Ruinart	188 €
2000 Duval Leroy Femme de Champagne	188 €
2004 Pommery Cuvée Louise	248 €
2006 Duval Leroy Clos des Bouveries Chardonnay 1er Cru	198 €
2008 Duval Leroy Petit Meslier Extra Brut	198 €
1997 Bollinger R.D	368 €
2002 Duval Leroy Femme de Champagne	368 €
2008 Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François	438 €
2012 Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon	448 €
2015 Dom Pérignon	598 €
2012 Cristal Roederer	668 €

## Rosé

**75cl**

Lallier Rosé	158 €
Taittinger Rosé	168 €
Duval Leroy Rosé Prestige	168 €
Bollinger Rosé	178€
Geoffroy Rosé de Saignée 1er Cru	178 €
Ruinart Rosé	198 €
Billecart-Salmon Rosé	198 €

## Rosé Millésimé

2003 Moët & Chandon grand vintage	168 €
2017 Louis Roderer	208 €
2006 Duval Leroy Femme de Champagne	368 €
2009 Billecart-Salmon Cuvé Elisabeth Salmon	448 €
2006 Dom Pérignon	728 €
2002 Cristal Roederer	608 €
2014 Cristal Roederer	998 €

## DÉGUSTATION AU VERRE SELECTION DU MOMENT

*12cl*

Champagne Brut	24 €
Champagne Rosé	28 €

## Cocktails Contemporains et ses Variantes\*

### *Before Dinner 23 €*

#### - Dry Martini Experience

\* *Dirty, Gibson, Vesper, Vodkatini et Tequini*

#### - Manhattan

\* *Perfect Manhattan*

#### - Negroni Experience

\* *Mezcal Negroni, The Rosita, White Negroni et Boulevardier*

### *After Dinner 23 €*

#### - Espresso Martini

\* *Irish, Coconut, Chocolat orange et Chocolat Menthe*

#### - Brandy Alexander

\* *Alexander*

#### - Black Russian

\* *White Russian*

*All day cocktail 23€*

- Adriatico Sour

\* *Pisco, Whiskey, New York, Gin, Calvados, Apérol Sour...*

- Bellini

\* *Fellini*

- Bloody Mary

- Bourbon Old Fashioned

\* *Oaxaca, Rhum, Gin, Calvados Old Fashioned..*

- Dark and Stormy

\* *Moscow Mule*

- Mai Tai

- Margarita

\* *Mezcal Margarita, Spicy Margarita et Tommy's Margarita*

- Mint Julep

\* *Cognac Julep*

## **Signatures Short Drinks**    23 €

### **- Coffee Brandy Negroni**

*Cognac, Liqueur Café Richard, Campari et Cocchi di Torino*

### **- Grasshoper**

*Vodka Menthe, Liqueur Chocolat Blanc et Crème*

### **- Industry Sour**

*Fernet-Branca, Chartreuse Verte, Citron Vert et Sirop*

### **- More Supreme**

*Rhum Vieux, Citron Vert et Sirop Velvet Falernum et Campari*

## **Signatures Long Drinks**    23 €

### **- Paloma**

*Tequila, Pamplemousse, Citron vert, Agave et Eau Gazeuse*

### **- Jungle Bird**

*Mix Rhum Tonka, Apérol, Ananas, Citron vert et Sirop Demerara*

## **Signatures Champagne 27 €**

### **- French Kiss**

*St-Germain, Fruits Rouges, Citron vert et Champagne*

### **- Le Grand Coeur**

*Gin, Grand Marnier, Citron, Fraise, Orgeat et Champagne*

### **- Something New**

*Gin Citronnelle, Yuzu, Gingembre, Poire et Champagne*

## **Mocktails 16 €**

### **- Jardin d'Eden**

*Pêche Blanche, Eau Gazeuse, Citron Vert et Sirop Thym*

### **- Miss Paléo**

*Coco, Framboise et Ananas*

### **- Red Passion**

*Fruits Rouges, Menthe, Cranberry et Citron Vert*

### **- Vanillia Sky**

*Passion, Sirop Vanille Girofles, Hibiscus et Bulles Sans Alcool*

# LES GINS

5 cl

## Allemagne

- **Monkey 47** 23€  
*Poivre sauvage / Pamplemousse / Rose*

## Angleterre

- **Bombay Sapphire** 18€  
*Genièvre / Citron*
- **Costworlds Dry** 22€  
*Lavande / Eucalyptus / Pamplemousse*

## Ecosse

- **Tanqueray Ten** 20€  
*Pamplemousse / Genièvre*
- **The Botanist** 20€  
*Pamplemousse / Romarin*
- **Hendricks** 22€  
*Concombre / Rose / Poivre sauvage*
- **Isle of Harris** 23€  
*Maritime / Pin / Orange*

## Espagne

- **Mare** 22€  
*Romarin / Thym / Basilic / Olive*

## France

- **Citadelle** 20€  
*Anis / Citronnelle*
- **Generous Gin Organic** 21€  
*Coriandre / Combava*
- **Après 92 Dry** 23€  
*Sapin / Génépi / Genièvre*

5 cl

## France

- Après 92 Framboise Noire 23€  
*Fruits des bois / Genièvre*
- Après 92 Orange épicée 23€  
*Orange Sanguine / Gingembre / Girofle*
- Madlord 22€  
*5 Poivres*
- Manguin Oli'gin 23€  
*Olive / Citron*

## Hollande

- NO.3 London Dry Gin 21€  
*genièvre / Agrumes / Epices*

## Italie

- Winestillery Old Tom Gin 22€  
*Romarin / Epices*

## Japon

- Roku 20€  
*Sencha / Fleurs de cerisier*
- Nikka Coffey Gin 21€  
*Poivre sauvage / Citron Vert*

## Nouvelle-Zélande

- Scapegrace Classic 20€  
*Orange / Citron / Anis / Epices*

## Norvège

- Skagerrak Nordic 22€  
*Fleurs de sureau / Camomille / Coriandre*

*Accompagnement*

5 €

## LES WHISKIES

### LES IRISHS

*5 cl*

Black Bush / 40°	18 €
Jameson / 40°	18 €
Connemara Single cask 1992 13 ans / 46°	28 €
Redbreast 15 ans / 46°	28 €

### LES AMÉRICAINS

Bulleit / 45°	18 €
Jack Daniel's Old no°7 / 40°	18 €
Woodford Reserve Rye / 45,2°	18 €

### LES CANADIENS

Canadian Club / 40°	18 €
---------------------	------

### LES JAPONAIS

Nikka Coffey Grain Whisky / 45°	22 €
Nikka from the barrel / 51,4°	26 €
Togouchi Blended whisky / 40°	36 €
Nikka single malt / 45°	48 €
Yamazaki 25 ans / 43°	280 €

## LES SCOTCHS

*5 cl*

J&B / 40°	18 €
J. Walker Red Label / 40°	18 €
J. Walker Black Label / 40°	18 €
Dewar's 12 ans / 43°	18 €
J. Walker Malt Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Green Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Gold label 18 ans / 43°	20 €
Dewar's 18 ans / 43°	20 €
J. Walker Blue label / 40°	36 €
J. Walker Blue label king georges V / 43°	60 €

## LES SINGLE MALTS

### LOWLANDS

Glenkinchie 12 ans / 43°	22€
--------------------------	-----

### LES HIGHLANDS

Aberlour 10 ans / 40°	18 €
Aberfeldy 12 ans / 40°	18 €
Aberlour 12 ans / 40°	18 €
The Macphail's collection	18 €
Aberfeldy 21 ans / 40°	26 €
Macallan 30 ans / 43°	88 €
Glenmorangie 25 ans / 43°	88€

## LES SPEYSIDES

*5 cl*

Cragganmore 12 ans / 40°	18 €
Knockando 12 ans / 43°	18 €
Aberlour A'bunadh / 60,2°	26 €
Cardhu 18 ans / 40°	28 €
Glenfiddich Gran Reserva 21 ans / 40°	28 €
Strathisla 1969 / 43°	88 €

## LES ÎLES HÉBRIDES / ISLAY, SKYE, ORKNEY, MULL

Lagavulin 8 ans / Islay / 48°	18 €
Caol Ila 12 ans / Islay / 43°	18 €
Lagavulin 12 ans / Islay / 56,1°	18 €
Laphroaig 10 ans / Islay / 40°	18 €
Tobermory 10 ans / Mull / 40°	18 €
Caol Ila 18 ans / Islay / 43°	20 €
Ardbeg 10ans / Islay / 46°	20 €
Lagavulin 16 ans / Islay / 43°	24 €
Auchentoshan 1981 / Islay / 46°	30 €
Highland Park 30 ans / Orkney / 48,1°	108 €

## LES VODKAS

	<i>5 cl</i>
Absolut / Suède / 40°	18 €
Belvedere / Pologne / 40°	20 €
Après 92 Mint & Lime Leaf / France / 40,4°	20 €
Grey Goose / France / 40°	20 €
Grey Goose XV / France / 40°	36 €

## LES TEQUILAS

	<i>5 cl</i>
Don Julio Blanco	20 €
Don Julio Reposado	22 €
Mezcal Herencia de Sanchez	22 €
Patròn XO Café	22 €

## LES RHUMS

	<i>5 cl</i>
Bumbu / Barbades / 40°	20 €
Zacapa 23 ans / Guatemala / 40°	26 €
Saint James 2001 / Martinique / 43°	30 €
J.Bally 12 ans / Martinique / 45°	30 €

## CACHAÇA/PISCO

	<i>5 cl</i>
Janeiro	18 €
Pisco Acholado	20 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

## LA PART DES ANGE

### LES COGNACS

	<i>5 cl</i>
Rémy Martin VSOP	20 €
Hennessy Fine de Cognac / 40°	24 €
Hine Triomphe / 40°	26 €
Delamain Pale & Dry / 40°	26 €
Delamain 1973 / 40°	38 €
Hennessy XO / 40°	48 €
Hine Antique X.O Fine Champagne	48 €
Rémy Martin XO / 40°	48 €
Château Fontpinot X.O Grand cru	48 €
Hennessy paradis Imperial	130 €
Hennessy Richard	160 €
Frapin 1888	380 €
Hennessy Ellipse	880 €

### LES ARMAGNACS

	<i>5 cl</i>
2012 Domaine de Paguy / Darroze	20 €
2004 Domaine de Rieston / Darroze	20 €
2000 Château de Laubade	20 €
1993 Domaine Bachere / Castelségur	22 €
1992 Château de Laubade	23 €
1990 Château de Laubade	27 €
1985 Château de Laubade	28 €
1981 Domaine de Bellair / Darroze	37 €
1975 Château de Laubade	42 €

## LES CALVADOS

*5 cl*

Roger Groult 12 ans	22 €
Boulard Pays d'Auge 12 ans	24 €
Morin 15 ans	28 €
Roger Groult Âge d'or 25 ans	29 €

## LES EAUX DE VIE ET MARCS

*5 cl*

Marc de Savoie Dolin	18 €
Etter <i>Framboise, Abricot</i>	20 €
Miclo	20 €
<i>Reine Claude, Prunelle Sauvage, Myrtille, Coing, Sorbier, Alisier, Houx</i>	
Bertrand <i>Framboise / Kirsch</i>	20 €
Massenez <i>Mûre Sauvage / Quetsch</i>	20 €
Morand Williamine	20 €
La Ferme Véronique (bio, Haute-Savoie)	28 €
<i>Pomme d'été / Cerise / Secret des Alpes</i>	
Capovilla <i>Framboise</i>	35 €

## LES GRAPPAS

*5 cl*

Sibona Di Chardonnay	20 €
Sibona Di Arnies	20 €
Celini	20 €
Montanaro di Barolo	20 €
Nardini Risierva	22 €
Berta Tresolitre 2004	58 €

## LES ANISÉS

*5 CL*

Pacific / 0° <i>Marseille</i>	12 €
Pastis 51 / 45° <i>Marseille</i>	14 €
Pernod / 45° <i>Marseille</i>	14 €
Ricard / 45° <i>Marseille</i>	14 €

## BIÈRES

*33 CL*

Brasserie Artisanale ALPS <i>Blonde, Blanche et IPA</i>	12 €
Corona	12 €
Duvel	12 €
Heineken	12 €
Heineken 00	10 €

## LES APÉRITIFS

*12 cl*

Kir vin Blanc	15 €
Kir Royal	28 €
Parfums des Crèmes et Liqueurs :	
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Fraise, Fraise des Bois,</i>	
<i>Pamplemousse, Châtaigne, Myrtille, Pimm's</i>	
Tio Pepe (8 cl)	18 €

## LES VERMOUTHS / AMERS

*8 cl*

Aperol	18 €
Campari	18 €
Noilly-Prât	18 €
Martini <i>Rouge, Blanc, Rosato, Rubino</i>	18 €
Suze	18 €
Cocchi Torino	18 €

## LES PORTOS

*5 cl*

Burmester Tawny	18 €
Burmester Colheita 1955	78 €
Burmester Colheita 1963	78 €
Taylor's White	18 €
Cruz Blanc	18 €

# NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE

## LES BLANCS

<b>2024</b>	Savoie	Emilie	Domaine de l'Idylle	<b>14</b>
<b>2020</b>	Touraine	Les Beauvoirs	Domaine Bonnigal-Bobet	<b>15</b>
<b>2023</b>	Hautes Côtes de Nuits	Clos du Vignon	Domaine Thevenot	<b>16</b>

## LES ROUGES

<b>2024</b>	Savoie	Mondeuse sans sulfites	Domaine de l'Idylle	<b>14</b>
<b>2022</b>	Rully	Clos de Bellecroix	Domaine de la folie	<b>15</b>
<b>2010</b>	Côte de Bourg		Château Grand-Maison	<b>16</b>

## LE ROSÉ

<b>2024</b>	Côtes de Provence		Château Minuty	<b>14</b>
-------------	-------------------	--	----------------	-----------

## LES LIQUEURS

	<i>8 cl</i>
Amaretto, Drambuie, Malibu	20 €
Liqueur d'Armagnac à l'Orange, Chambord	20 €
Bailey's, Cointreau, Bénédictine,	20 €
Grand-Marnier « Cordon Rouge »	20 €
Limoncello, Liqueur Vanille, Ginger of the Indies	20 €
Mandarine Impériale, Manzana Verde, Heering	20 €
Liqueur Digestive aux Plantes	20 €

## CHARTREUSES / GENEPI / LIQUEUR

	<i>5 cl</i>
Génépi de la Vanoise	20 €
Chartreuse Jaune	20 €
Chartreuse Verte	20 €
Chartreuse MOF	35 €
Chartreuse 147	35 €
Chartreuse Elixir	35 €
Chartreuse VEP Jaune	60 €

	<i>8 cl</i>
Fernet Branca, Jagermeister	18 €
Get 27, Get 31	18 €
Kahlua	18 €
Marie Brizard, Menthe Pastille	18 €
Sambuca	18 €
St Germain	18 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	7 €
<i>Espresso forte / lungo leggero / ristretto / decaffeinato</i>	
Café Noisette	7 €
Double Café	9 €
Cappuccino / Café au Lait	9 €
Latte Macchiato	12 €
Chocolat Chaud	12 €

## NOTRE SÉLECTION DE TISANES ET INFUSIONS 12 €

### Bouquet de Manon

Les saveurs du Sud se confondent dans ce mélange de réglisse et de menthe douce au parfum de citron. A déguster à l'ombre d'un platane.

### Camomille

Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille. Il n'y a plus qu'à déguster, et se relaxer.

### Tisane du berger

Cette tisane conjugue les saveurs d'autrefois : tilleul, verveine, menthe, fleur d'oranger et citronnelle. Riche en saveurs !

### Menthe

Infusion de feuilles de menthe fraîche.

### Tilleul

Délicate et fleurie, la tisane Tilleul offre une expérience d'une grande douceur. Presque sucrée. A déguster avec une gourmandise.

### Verveine

A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas. Mais aussi, pourquoi pas, en prélude à la nuit.

## NOTRE SELECTION DE THES 12 €

### Lapsang Souchong

Thé de Chine aux larges feuilles, fumé au bois d'épicéa frais. Un grand classique pour les amateurs de ce type de thé. Bien fumé, il accompagne très agréablement un repas salé.

### Darjeeling

Ce thé noir aux feuilles brisées offre une tasse corsée délicatement parfumée. Peut s'accompagner d'un nuage de lait. Ce Darjeeling est idéal pour le petit déjeuner.

### Breakfast Royale

Mélange de thés noirs de Ceylan et de Chine.

### Thé noir pouchkine

C'est sur une base de thés de Chine et de Ceylan qu'est construit le Pouchkine. Qu'on ne nous en demande pas plus ! Cette recette est classée « top secret » depuis 40 ans... Son goût est russe et son histoire romanesque : le grand Pouchkine ne l'aurait pas renié mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.

### Ceylan

Ce thé de Ceylan provient d'une plantation en plein cœur du Sri Lanka, située à 3 km au sud-ouest de Nawalapitiya, entre 600 et 900 mètres d'altitude. Il s'agit de l'un des seuls jardins de Ceylan produisant un Orange Pekoe parfait : la feuille est de taille moyenne et très régulière, de texture et de couleurs uniformes, et parfaitement roulée.

### Earl Grey

Thé noir à la bergamote parsemé de pointes blanches.

### Rooibos

Contrairement au Rooibos rouge qui est fermenté, celui-ci est simplement séché mais non fermenté. L'infusion est donc de couleur verte pâle, avec un goût moins sucré. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, fraise, vanille et pamplemousse.

### Thé Vert lundilight

Ce thé assez inédit qui mélange thé vert et citronnelle du Mexique sera parfait pour les lendemains de fête ou d'excès. Huile essentielle de citron et de gingembre. Un vrai délice glacé.

### Thé vert chine gunpowder

Ce thé vert provient de la Province du Zhejiang. Il offre une liqueur très rafraîchissante. Ce thé vert est traditionnellement utilisé pour préparer le thé à la menthe.

### Thé vert Malesherbes

Ce thé vert Sencha (de Chine) est parfumé aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, et fraises des bois. Rehaussé de pétales de rose rouge et de morceaux de fraise. Une gourmandise !

## EAUX MINÉRALES

Perrier (33cl)	8€
Thonon (33cl)	7€
Thonon, Vals, Chateldon (75 cl)	9€

## SODAS

Orangina (25 cl)	9 €
Coca, Coca Zéro (33 cl)	9 €
Ice Tea (25 cl)	9 €
Limonade (33 cl)	9 €
Ginger Ale (20 cl)	9 €
Ginger Beer (20 cl)	9 €
Tonic Water (20 cl)	9 €
SanBitter (10 cl)	9 €

## JUS DE FRUITS 33 cl

Citron, Orange, Pamplemousse / <i>Fruit pressé</i>	14 €
Abricot	9 €
Ananas	9 €
Fraise	9 €
Framboise	9 €
Mangue	9 €
Passion	9 €
Pêche de vigne	9 €
Pomme	9 €
Tomate	9 €

# Carte à toute heure

( Service de 12h30 à 18h )

César Salade <i>César Salad</i>	32€
Club au Poulet ou Saumon Fumé <i>Club sandwich with chicken or smoked salmon</i>	38€
Croque Beaufort façon pain perdu <i>Hot sandwich with ham and Beaufort cheese, french toast style</i>	28€
Assiette de charcuterie, pain croustillant et cornichons <i>Selection of charcuterie, crispy bread and pickles</i>	30€
Omelette, garniture de votre choix <i>Omelette, garnish of your choice</i>	22€
Coquillettes liées à la truffe et Beaufort <i>Truffle and Beaufort cheese "Coquillettes" pasta</i>	44€
Pennes ou Spaghettis au choix (Napolitaine, Arrabiata, Bolognaise, Carbonara)	28€
Pâtisserie <i>Pastry</i>	6 €