

## vins rouges

## bourgogne

Jean Baptiste Jessiaume  
2018 Bourgogne • Pinot noir 38€

Domaine Tripoz  
2018 Bourgogne Chant de la Tour  
Pinot noir 45€

Domaine Genot Boulanger  
2017 Mercurey 1er Cru Sazenay  
Pinot noir 59€

David Duband  
2017 Nuits Saint Georges (2017)  
Pinot noir 110€

## beaujolais

Michel Guigner  
2018 Morgon Cuvée Tradition • Gamay 39€

Domaine de la Bonne Tonne  
2018 Regnié (2018) • Gamay 42€

Antoine Graillet  
2016 Fleurie Domaine de Fa • Gamay 48€  
Magnum 90€

## loire

Michel Gendrier  
2016 Cheverny Le Pressoir  
Gamay et Pinot Noir 32€

X Amirault  
2018 St Nicolas de Bourgueil Les Quarterons  
Cabernet Sauvignon Cabernet Franc 34€

Luc Sebille  
2017 VdF Chinon Les Débonnaires  
Cabernet Franc 36€

Domaine Bobinet  
2018 Saumur Champigny Ruben  
Cabernet Franc 36€

Ariane Lesné  
2018 Coteau de Vendomois Picrochole  
Pineau d'Aunis 43€

Robert Sérol  
2018 Côte Rohannaise Eclat de Granit  
Gamay 32€

## languedoc-roussillon-sud-ouest

Domaine Modat  
2018 Roussillon Le petit moda (t) mour  
Grenache Carignan Syrah 32€

Domaine de Courbissac  
2016 Minervois Les Traverses  
Grenache, Syrah, Mourvèdre 34€

André Leenhardt  
2019 Pic St Loup Cynarah Cinsault, Grenache,  
Syrah 38€

Julien Ilbert  
2018 Cahors Pur fruit du Causse • Malbec 28€  
Magnum 52€

## rhône-provence

Domaine Viret  
2019 VdF Rhone Cuvée Solstice  
Mourvedre, Merlot, Cabernet Sauvignon 28€

La Baronne  
2016 Corbières Les lanes  
Grenache Carignan 32€

Chateau Sainte Anne  
2015 Provence Dutheil de la Rochère  
Mouvedre Grenache Cinsault 42€

J. C. Mayordome  
2017 VdF Rhone Ma P'tite Pause Domaine du Pourra  
Grenache Grenache noir 40€

Yann Chave  
2018 Crozes Hermitage Syrah 46€

David Reynaud  
2017 Crozes Hermitage  
Cuvée Georges Domaine Les Bruyeres  
Syrah 48€

J. C. Mayordome 58€  
2013 Gigondas La Réserve Domaine du Pourra

Sébastien Blachon  
2017 Saint Joseph Cuvée Alban • Syrah 50€

Domaine Usseglio  
2016 Chateau Neuf du pape  
Grenache, Mourvedre, Syrah 62€

David Reynaud  
2017 Carnas Cuvée Rebelle Domaine Les Bruyeres  
Syrah 74€

## bordelais

Esprit de l'Évêché  
2016 Bordeaux Famille Capdevielle  
Merlot, Cabernet Franc 36€

Chateau Haut Musset  
2018 Ialande de Pomerol  
Merlot, Cabernet Franc 45€

Grand Corbin Despaigne  
2014 Saint Emilion Gd cru  
Cab Franc, Merlot, Cab sauvignon 96€

## vins rosés

Domaine Bercail Cuvée Mademoiselle  
2018 Côtes de Provence 26€

Famille Capdevielle  
2019 Côtes de provence Cuvée Origami 32€

La Mascaronne  
2017 Côtes de Provence Cuvée 4 Saisons  
Cinsault Grenache 36€

## vins au verre

## Rouges

Pinot Noir J.B. Jessiaume 8€

Morgon M. Guigner 9€

St Nicolas de Bourgueil 8€

Domaine Modat, Roussillon 7€

Domaine Viret, Rhone 7€

Gamay, R. Serol 7€

Crozes Hermitage D. Reynaud 10€

Chateau Haut Musset, Bordeaux 9€

## Blancs

Vouvray sec, S. Brunet 7€

Pouilly Fumé, P. Kerbiquet 9€

Sancerre H Bourgeois 9€

Domaine Morin, Bourgogne 7€

Domaine Tripoz, Bourgogne 8€

Chablis, C. Nicolle 9€

Sylvaner, S. Spielmann 8€

Arbois, J. Arnoux 8€

## Rosé

Côte de provence, D. Bercail 7€

## Bulles

Coupe de Champagne Deutz 13€

Coupe de Champagne Drappier 13€

Vouvray pétillant 9€

## vins blancs

## loire

Sébastien Brunet  
2018 Vouvray Sec Les Arpents • Chenin 34€

P Kerbiquet  
2018 Pouilly Fumé Domaine du Bouchot  
Sauvignon 40€

Henri Bourgeois  
2019 Sancerre Les Bonnes Bouches  
Sauvignon 39€

Damien Laureau  
2018 Savennières La Petite Roche  
Chenin 45€

Alexandre Bain  
2015 Mademoiselle M • Sauvignon 68€

## bourgogne

Domaine Bulliat  
2018 Beaujolais Blanc • Chardonnay 38€

Domaine Morin  
2018 Chitry • Chardonnay 28€

Domaine Tripoz  
2019 Macon Loché • Chardonnay 38€

Charly Nicolle  
2018 Chablis • Chardonnay 42€

Domaine Gouffier  
2018 Rully 1er Cru Cuvée Rabourcé  
Chardonnay 58€

Emmanuel Giboulot  
2017 Côte de Beaune Les Pierres Blanches  
Chardonnay 78€

Domaine H Buisson  
2017 Meursault Les Climats de Marguerite  
Chardonnay 80€

## languedoc-roussillon

Domaine de la Douthie  
2017 VdF Languedoc Malacoste  
Roussane 38€

## rhône, provence, corse

Christian Imbert  
2018 Corse Domaine de Torraccia  
Vermentinu 38€

J. C. Comor  
2016 VdP Côtes de Provence Les Terres Promises  
Carignan gris Clairette Rolle 48€

Sébastien Blachon  
2017 Saint Joseph Cuvée Isaline  
Marssanne Roussanne 56€

## alsace, savoie, jura

Domaine Jasmeyer  
2017 Riesling Le Kottabe 46€

Sylvie Spielmann  
2017 Sylvaner Alsace Bergheim 34€

Jérôme Arnoux  
2015 Arbois Jura Cuvée Nuance  
Chardonnay, Savagnin 38€

Guillaume Overnoy  
2016 Côtes du Jura Les Charmilles  
Chardonnay 42€

## champagne et bulles

Vouvray pétillant  
2017 Sébastien Brunet cuvée Le Naturel,  
Loire Chenin 39€

Prosecco la Tordera « Saomi » 42€

Champagne Drappier Brut nature  
Pinot noir 100% 75€

Champagne Deutz Brut classique  
Pinot Meunier Chardonnay Pinot noir 69€

Champagne Deutz Rosé  
Pinot noir Chardonnay 95€

Champagne Laherte Les Vignes d'Autrefois  
100% Pinot meunier sur parcelles de 1947 90€

Deutz Blanc de Blanc  
Chardonnay 125€

Dom Perignon 2006  
Pinot noir, Pinot meunier Chardonnay 210€

## bières

## pression, 30cl

Bière du moment 5,50€

Mission Pale Ale Deck & Donahue 5€

## bouteilles

Morgon Stout (brune)  
Brasserie Kachmar 5,90€

Pale Ale La bière dorée  
Brasserie Kashmar 5,90€

Astroblonde 5,90€  
Brasserie Demory Paris

Roquette blanche 5,90€  
Brasserie Demory Paris

I.P.A. 50 cl 9,50€  
Deck & Donahue

Heineken sans alcool, 25 cl 4,30€

Cidre Brut Cyril Zangs 33 cl 9€

## eaux

1/2 Badoit, 1/2 Evian 5€

Evian 100 cl 7€

Orezza Corse 100 cl gazeuse 7€

## le chaud

Expresso 3€

Café glacé 3€

Café crème, Double café 5€

Thés et infusions 5€

Maté 5€

Irish Coffee 11,50€

Veritable Grogg 10€

## Chocolat chaud, crème battue

Selection Valrhona

5,50€

Café Viennois 5,50€  
Café, crème battue, cacao

Naughty nuts 5,50€  
Chocolat chaud, café, sirop de noisettes grillées  
crème battue

Golden latte 5,50€  
Lait d'amande, curcuma, épices, miel

## nos cocktails 10 / 13€

### Pear to Pear

Whisky, alcool de poire, nectar de poire, citron pressé

### Very Old Fashioned

Rye Whiskey, Chocolate Bitter, zeste d'orange

### Stomping at le Fumoir

Bourbon, Cognac, Liqueur de thé fumé, Bitter

### Apricot Brandy

Cognac, liqueur d'abricot, nectar d'abricot, blanc d'oeuf, vermouth

### Misty

Gin Mist Breton, liqueur de citron vert et basilic maison, Tonic Fever Tree

### Somerset

Gin Plymouth, liqueur de clémentine maison, agrumes,

### Lady Tonka

Rhum Havana 7 ans, fèves de tonka, sirop d'érable, citron, pointe de banane

### The Playboy

Rhum Havana 5 ans, liqueur miel et gingembre, fruit de la passion, citron

### Zanzibar

Rhum Havana 3 ans, liqueur de verveine et gingembre maison, jus ananas, citron pressé

### Lait de panthère

Rhum Langueteau

### Dernier Metro

Vodka Wiburowa, liqueur de miel et de gingembre, fruits rouges, citron pressé

### Vampire Kiss

Vodka à l'Hibiscus, Curacao orange, fleur d'oranger, jus de citron

### Gondolen

Vodka, réglisse, fenouil, Triple sec, jus de citron, pain d'épices

### Cosmopolitan

À notre façon

### Chinatown

Gin, menthe, citron, soda

### The Whisper

Gin, Lillet blanc, jus de citron et pamplemousse Tonic Fever tree, Prosecco, sumac

### Le Batinzié

Rhum Langueteau, liqueur cardamome, miel gingembre, ananas, Ginger beer, Prosecco

### Dolce Vita

Gin, liqueur réglisse, sirop sureau, Tonic, Prosecco

### Dernier Tango

Vodka, liqueur gingembre, citron, fruits rouges Ginger beer, Prosecco

### Big Easy Fizz

Gin Hendricks, concombre, citron, Tonic fever tree

### Join the Ganz

Mescal Union, liqueur ananas fumé, blanc d'oeuf, piment très doux, citron

### Shakti

Pisco Peruvien, liqueur de cardamome, thassi coco, jus de citron, blanc d'oeuf

### Too Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, raifort

## classic cocktails 10 / 13€

### Singapore Sling

Gin, Liqueur de cerise, citron

### White Lady

Gin, Cointreau, citron

### Rose Cocktail

Gin, Vermouth, abricot, grenadine, citron

### Side Car

Cognac, Cointreau, citron

### Brandy Alexander

Cognac, cacao, crème, muscade

### Between the Sheets

Rhum, Cognac, Cointreau, citron

### Stinger

Cognac, menthe blanche, avec VSOP +4€ • avec XO +10€

### White Russian

Vodka, Kalhua, crème

### Rob Roy

Scotch, Vermouth, Angostura

### Pisco Sour

Pisco Peruvien, blanc d'oeuf, sucre, citron

### et aussi

Cuban Daiquiri - Moscow Mule - Margarita - Caïpirina Kamikaze - Black Russian - Mojito - Mint Julep ...

## italian riviera 10 / 13€

### Spritz

Aperol, ou Contratto ou Campari, Prosecco, perrier

### Cynarino

Cynar, Prosecco, Perrier

### Negroni

Vermouth rosso, bitter Campari, dry Gin

### Americano

Vermouth rosso, Campari, prosecco

### Negroni Sbagliato

Vermouth rouge, bitter Campari, perrier

### White Negroni

Vermouth blanco., Lillet, Gin

### Negroni Contratto

Vermouth rouge, Campari, prosecco

### Negroni Sbagliato

Vermouth rouge, Campari, prosecco

## champagne cocktails 14€

### Champagne Cocktail

Champagne, Cognac, sucre, Angostura 14€

### Mona Lisa

Champagne, Amaretto, orange 14€

### Pimm's Champagne

Champagne, Pimm's, concombre 14€

### French 75

Champagne, Gin, citron, sucre 14€

### James Bond

Champagne, Vodka, sucre, Angostura 14€

### Pick Me Up

Champagne, Cognac, Grand Marnier, citron, grenadine 14€

## deep south 10 / 13€

### Manhattan

Rye, Vermouth, Angostura

### Old Fashioned

Bourbon, Angostura, sucre

### Hustler

Bourbon, Curacao, Vermouth

### Whisky Sour

Maker's Mark, sucre, citron

### Mint Julep

Bourbon, sucre, menthe, glace pilée

### Godfather

Bourbon, Amaretto

### Sazerac

Bourbon, Absinthe, Bitter

## dry martinis 10 / 14€ option Gin ou Vodka

### Dry Martini

Gin ou vodka, Noilly Prat, ajout olive ou zeste de citron

### Gibson

Gin, Noilly Prat, oignon aigre doux

### Pink Gin

Gin, Angostura, zeste de citron

### Dirty Martini

Gin ou vodka, Noilly Prat, jus d'olive

### Vesper

Gin, Vodka, Lillet

### Very Very Dirty

Vodka, Raifort, Xerès

## alcools

Bourbon et Rye

Maker's Mark 13€

Jack Daniels 13€

Rye Woodford reserve 15€

Hudson 15€

Bulleit 14€

Whisky

Ballantines 10€

Paddy 10€

Black Label 11€

Canadian Whiskey 11€

Rhum

Longueteau 10€

Pacto Navio 14€

Havana 3 ans 11€

Havana 7 ans 14€

Selection de Maestro 20€

Gin

Beefeater 10€

Bombay Sapphire 13€

Hendricks 13€

Seagram's 10€

Tanqueray 14€

Tequila

Olmeco Altos 10€

Jose Cuervo Gold 10€

Vodka et Akvavit

Absolut 11€

Wyborowa 10€

Wyborowa Single Estate 14€

Ketel one 13€

Grey Goose 14€

Zubrowska 10€

Akvavit Aalborg 11€

Supplément soda +2€

## cocktails de fruits et jus de légumes 5 / 7€

### Exodus

Passion, mangue, goyave, grenadine

### Carmen Miranda

Jus de banane, jus d'orange, framboises, sucre

### Sweet Amer

Bitter San Pellegrino, jus d'abricot

### Sweet Orgentiane

Ananas, abricot, sucre, myrtille

### Caribbean Doodoo

Lait concentré, lait de coco, citron vert

### Hassania

Fruits rouges, citron vert, pamplemousse, ginger Beer

### Dorian's Afternoon

Lait d'amande, sirop d'épices maison, fleur d'oranger

### Sangritta

Jus de carignan vieille vigne, fruits, Ginger Ale Fever Tree

### Roman Holidays

San Bitter et jus d'orange

### Cocktail de fruits

Orange, pamplemousse, ananas, grenadine

### Marie-Carotte

Carotte, tomate, épices, cumin

### Mirissa

Ananas, concombre, menthe

### Apple Lemonade

Pommes et zest de citron

### Green Detox

Pommes, basilic, concombre, citron vert

### Ginger Twist

Jus de gingembre, carottes, coriandre

### Jus de carottes

### Jus de pamplemousse

### Jus d'orange

### PCO

Pomme, carotte, orange

### Cocktail Vitamines

Pomme, carotte, orange, céleri

### Penjab iced Tea

Thé glacé bergamote, menthe fraîche, citron, sucre

### Fruitati du jour

(demandez le programme!)

### Verre de lait entier

ou lait de soja / lait d'amande

### Eau de noix de coco Jax

### Thai Me Up

Eau de coco et lait de soja

### Milk Shake

### Lhassi

### Virgin Mary

### Banzaï

### Pina de nada

### Sodas 5€

Coca Cola 33cl, Tonic fever Tree 20cl, Ginger Ale 20cl, Ginger beer 20cl, Orangina 25cl, San Bitter 15cl











Happy Hours de 17H à 20H

Prix Happy Hour en rouge

Guillaume Overnoy 2016 Côtes du Jura Les  
Charmilles  
42€



Happy Hours de 17H à 20H

Chardonnay Riche . typé . sapide . cidulé . salin

Prix Happy Hour en rouge

Happy Hours de 17H à 20H

alsace, savoie, jura

Prix Happy Hour en rouge

Happy Hours de 17H à 20H

Domaine Josmeyer 2017 Riesling Le Kottabe  
46€

Prix Happy Hour en rouge

Happy Hours de 17H à 20H

Bien sec . floral . tendu . fruits exotiques

Prix Happy Hour en rouge

Happy Hours de 17H à 20H

Prix Happy Hour en rouge

Sylvie Spielmann 2017 Sylvaner Alsace Bergheim 34€

Happy Hours de 17H à 20H

Prix Happy Hour en rouge

Gras . soyeux . frais . miel

Happy Hours de 17H à 20H

Prix Happy Hour en rouge

Jerôme Arnoux 2015 Arbois Jura Cuvée Nuance  
•Chardonnay 38€

Happy Hours de 17H à 20H

Prix Happy Hour en rouge

Savagnin Oxydatif . très aromatique . Pomme poire et  
noix





Happy Hours de 17H à 20H

Prix Happy Hour en rouge

Guillaume Overnoy 2016 Côtes du Jura Les  
Charmilles  
42€

Happy Hours de 17H à 20H

Chardonnay Riche . typé . sapide . cidulé . salin

Prix Happy Hour en rouge













