
CARTE DES VINS



Notre cave vous propose des vins à prix caviste et vous acquitte d'un droit de bouchon pour l'ouverture de votre bouteille au restaurant.

Nous vous invitons à choisir votre propre bouteille de vin en cave et la ramener au restaurant

"Bring your own bottle"

Sommaire

Provence	Page 1
Vallée du Rhône	Pages 2 & 3
Bourgogne	Pages 4, 5 & 6
Alsace & Jura	Page 7
Vallée de la Loire	Page 8
Bordeaux	Pages 9 & 10
Languedoc Roussillon	Pages 11 & 12
Corse	Page 13
Reste du monde	Page 13
Suisse ❤️	Page 14
Champagne	Page 15
Apéritifs & digestifs	Pages 16, 17 & 18

*Prix en euro, Les taxes et tva sont incluses,
Nos références détenant une (*) sont à consommer uniquement sur place et selon disponibilités*

LA PROVENCE

Le Vignoble de Provence s'étend du sud d'Avignon jusqu'à Nice sur la majeure partie de la Provence, les cépages rouges majoritaires sont le Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah, Cabernet Sauvignon, pour le blanc, la Rolle, Clairette, et l'Ugni Blanc.

Notre Sélection de vins	75 cl	Rosé	Blanc	Rouge
<i>AOP Pierrevert, Domaine La Blaque</i>		28.-	28.-	28.-
<i>Côtes de Provence, Montagne Sainte Victoire Domaine Richeaume</i>		41.-		
<i>Côtes de Provence, Montagne Sainte Victoire Domaine Richeaume, Tradition blanc</i>			41.-	
<i>IGP Coteaux du Verdon Domaine Myrko Tepus, "Dai !"</i>		31.-		
<i>IGP Coteaux du Verdon, Magnum Domaine Myrko Tepus, "Dai !"</i>		57.-		
<i>IGP Coteaux du Verdon Domaine Myrko Tepus, Cuvée Saint Jean</i>				39.-
<i>AOC Bandol, Domaine Les Œuvres Vives</i>		37.-		47.-
<i>Château Henri Bonnaud, AOC Palette Cuvée La Quintessence AOC Palette</i>		37.-	46.-	40.-
<i>Château Simone, AOC Palette</i>			76.-	76.-
<i>*IGP Alpilles, Domaine de Trévallon</i>			sur Demande	

LA VALLEE DU RHONE

La Vallée du Rhône a joué un rôle essentiel dans la naissance des appellations viticoles. Les principaux cépages blancs utilisés sont la clairette, le Grenache blanc, la Marsanne, la Roussanne et le Viognier.

Quant aux cépages rouges, la Syrah pour le nord ainsi que le Grenache, le Cinsault, le Carignan et le Terret noir.

En Méridionale

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

Le Coup de cœur du caviste

-----	<i>Duché d'Uzès, Domaine Chabrier "La Guarrigue d'Aureillac"</i>	31.-
-----	<i>CDR Les Cailloux Blancs, Domaine du Clos du Caillou</i>	32.-
-----	<i>Cairanne Blanc "l'Exigence", Domaine Boisson</i>	38.-
-----	<i>IGP Collines Rhodaniennes, Roussanne, Domaine Yves Cuilleron</i>	28.-
-----	<i>Saint-Peray "Les Potiers", Domaine Yves Cuilleron</i>	36.-
-----	<i>Châteauneuf du Pape "Omnia", Domaine Rotem & Mounir Saouma</i>	150.-

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Duché d'Uzès, Domaine Chabrier "La Guarrigue d'Aureillac"</i>	31.-
-----	<i>CDR Le Caillou, Domaine du Clos du Caillou</i>	32.-
-----	<i>Cairanne Rouge "l'Exigence", Domaine Boisson</i>	42.-
-----	<i>*CDR, Château Des Tours, Famille Reynaud</i>	sur Demande
-----	<i>*VDP, Domaine des Tours, Famille Reynaud</i>	sur Demande
-----	<i>Châteauneuf du Pape "Les Quartz", Domaine du Clos du Caillou</i>	65.-

LA VALLEE DU RHONE

En Septentrionale

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

Le Coup de Cœur du Caviste

----- IGP "Les Hauts du Monteillet", Stéphane Montez 34.-

----- Côtes du Rhône "Le Temps est Venu", Domaine Stéphane Ogier 31.-

----- Saint-Joseph "Agricolis", Domaine Garon 40.-

----- Condrieu "La Petite Côte", Domaine Yves Cuilleron 56.-

----- Condrieu "La Vieille Maison", Domaine Garon 57.-

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

Le Coup de Cœur du Caviste

----- IGP « Les Hauts du Monteillet », Stéphane Montez 33.-

----- Côtes du Rhône "Le Temps est Venu", Domaine Stéphane Ogier 31.-

----- Côtes du Rhône "Le Temps est Venu", Domaine Stéphane Ogier, Magnum 58.-

----- Cornas, Domaine Mickaël Bourg 72.-

----- Saint-Joseph "La Cuvée du Papy", Stéphane Montez 49.-

----- *Saint-Joseph, Domaine Pierre Gonon 120.-

----- Saint-Joseph "Agricola", Domaine Garon 40.-

----- Côte Rôtie "Sybarine", Domaine Garon 64.-

----- Côte Rôtie « Fortis », Stéphane Montez 85.-

----- Crozes-Hermitage "Labaya", Domaine Yves Cuilleron 36.-

----- *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave sur Demande

LA BOURGOGNE

De Chablis au Mâconnais, le Vignoble de Bourgogne, extrêmement complexe et morcelé, propose une incroyable variété de vins blancs et de vins rouges d'une grande qualité.

En Beaujolais

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Saint - Amour Petit Besset, Domaine Les Sources d'Agapé</i>	36.-
-----	<i>En voiture Simone, Jean-Paul et Charly Thévenet</i>	35.-
-----	<i>Domaine Marcel Lapierre, Morgon</i>	55.-

En Mâconnais

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Mâcon-Villages, Pierre Boisson</i>	47.-
-----	<i>Mâcon-Uchizy Les Maranches, Les Héritiers du Comte Lafon</i>	49.-

Côte de Beaune

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Le Coup de Cœur du Caviste</i>	
-----	<i>Aligoté, Domaine Fabien Coche</i>	39.-
-----	<i>Aligoté, Domaine Pierre Boisson</i>	49.-
-----	<i>Bourgogne, Pierre Boisson</i>	56.-
-----	<i>*Bourgogne blanc, Domaine Ramonet</i>	sur Demande

LA BOURGOGNE

Côte de Beaune

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Bourgogne Blanc "Chaume des Perrières", Domaine Dupont Fahn</i>	51.-
-----	<i>Bourgogne Cote d'Or, Domaine Bzicot Père & Fils</i>	46.-
-----	<i>Auxey-Duresses "Les Vireux", Domaine Dupont-Fahn</i>	65.-
-----	<i>*Auxey-Duresses "Les Cloux", Domaine Pierre Boisson</i>	106.-
-----	<i>Meursault Village, Domaine Henri Boillot</i>	130.-
-----	<i>Meursault Village, Fabien Coche</i>	90.-
-----	<i>*Meursault Village, Domaine Coche Dury</i>	sur Demande
-----	<i>Meursault 1^{er} Cru "Genévrières", Domaine Ballot-Millot</i>	240.-
-----	<i>*Saint Aubin Village, Pierre-Yves Colin-Morey</i>	sur Demande
-----	<i>Saint Aubin 1^{er} Cru "Les Frionnes", Domaine Françoise et Denis Clair</i>	76.-
-----	<i>Puligny-Montrachet "Les Charmes", Domaine Dupont-Fahn</i>	110.-

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Bourgogne Côte d'Or, Pinot Noir, Domaine Fabien Coche</i>	45.-
-----	<i>Saint-Romain "Sous Roche", Henri & Gilles Buisson</i>	69.-
-----	<i>*Pommard 1^{er} Cru "Clos des Epeneaux", Comte Armand</i>	sur Demande
-----	<i>*Pommard 1^{er} Cru SA, Domaine Leroy</i>	sur Demande
-----	<i>*Auxey-Duresses, Domaine Coche-Dury</i>	sur Demande
-----	<i>Santenay "Clos Genet", Domaine Françoise et Denis Clair</i>	65.-
-----	<i>Maranges 1^{er} Cru "La Fussiere", Domaine Bachelet-Monnot</i>	75.-

LA BOURGOGNE

Côte de Nuits

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

Le Coup de Cœur du Caviste

Bourgogne Côte d'Or, Domaine Lippe Boileau 46.-

Bourgogne "Cuvée de Noble Souche", Domaine Denis Mortet sur Demande

Hautes Côtes de Nuits, "La Vacherotte", Domaine Vincent Ledy 68.-

**Marsannay, Domaine Jean-Louis Trapet* sur Demande

Gevrey-Chambertin Domaine Didier Amiot 110.-

**Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru "Clos de la Bussière", Domaine G. Roumier* sur Demande

Chambolle Musigny "Clos de la Marechale", Frédéric Mugnier 200.-

Chambolle Musigny, Domaine Confuron-Cotédidot 98.-

Vosne-Romanée, Domaine Mongeard Mugneret, 150.cl 260.-

Vosne-Romanée, Maison Pierre Girardin 150.-

Nuits Saint Georges, Domaine Méo-Camuzet 125.-

Vignoble de l'Yonne

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

Coup de Cœur du Caviste

Petit Chablis "Le Padabu", Domaine Barat 42.-

Chablis Village, Domaine Barat 47.-

Chablis Village, Domaine Jean-Paul et Benoit Droin 37.-

Chablis 1^{er} Cru "Vaillons", Domaine Barat 56.-

Chablis 1^{er} Cru "Montée de Tonnerre", Domaine Jean-Paul & Benoit Droin 64.-

**Chablis Pattes Lou, Thomas Pico "Cuvée Vent d'Ange"* sur Demande

LE JURA

Notre Sélection de vins en blanc *75 cl*

Le Coup de Cœur du Caviste

----- *Côtes du Jura "Chalasse", Domaine des Ronces* **37.-**

----- *Côtes du Jura "Cuvée Georges", Domaine des Ronces* **22.-**

----- *Arbois Savagnin, Domaine du Pélican* **55.-**

----- **Domaine Jean-François Ganevat* **sur Demande**

----- **Arbois Vin Jaune, Domaine Jacques Puffeney* **250.-**

Notre Sélection de vins en rouge *75 cl*

Le Coup de Cœur du Caviste

----- *Côtes du Jura "Trousseau", Domaine des Ronces* **40.-**

L'ALSACE

Notre Sélection de vins en blanc *75 cl*

----- *Riesling "Les Perriers", Domaine Paul Kubler* **33.-**

----- *Riesling Kientzheim "KTZM", Domaine Trapet* **39.-**

Notre Sélection de vins en rouge *75 cl*

----- *Pinot Noir "Les Jardins", Domaine Ostertag* **36.-**

LA VALLEE DE LA LOIRE

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Touraine Amboise "Clos de Beauce" Domaine Bonnigal</i>	40.-
-----	<i>Le Blanc "L'Insolite", Domaine Thierry Germain</i>	41.-
-----	<i>Sancerre "Les Calcaires", Claude Riffault</i>	45.-
-----	<i>*Sancerre Monoparcelle "B469", Claude Riffault</i>	<i>sur Demande</i>
-----	<i>Blanc Etc, Domaine Didier Dagueneau</i>	110.-
-----	<i>Silex, Domaine Didier Dagueneau</i>	155.-
-----	<i>XXL, Domaine Didier Dagueneau</i>	140.-
-----	<i>*Memento Mori, Domaine Didier Dagueneau</i>	<i>sur Demande</i>

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Saumur Champigny "Les Roches Neuves", Domaine Thierry Germain</i>	31.-
-----	<i>Saumur Champigny "Clos de l'Echelier", Domaine Thierry Germain</i>	53.-
-----	<i>*Saumur Champigny "Le Clos", Clos Rougeard</i>	<i>sur Demande</i>
-----	<i>Chinon "Tradition", Domaine Philippe Alliet</i>	36.-
-----	<i>Chinon "Huisserie", Domaine Philippe Alliet</i>	54.-
-----	<i>Sancerre "La Noue", Claude Riffault</i>	58.-

BORDEAUX

Saint-Estèphe

----- *Château Ormes de Pez, Cru Bourgeois exceptionnel* 86.-

Encépagement :

50 % de Merlot, 40 % de Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

----- *Château Lafon-Rochet, 4eme Grand Cru Classé* 91.-

Encépagement :

65 % Cabernet Sauvignon, 30 % de Merlot, 5 % de Cabernet Franc

Haut-Médoc

----- *Le Demoiselle de Sociando-Mallet, 2nd vin du Château Sociando-Mallet* 55.-

Encépagement :

70 % de Merlot, 30 % de Cabernet Sauvignon,

Margaux

----- *Chevalier de Lascombes, 2nd Vin du Château Lascombes* 76.-

Encépagement :

30 % de Merlot, 70 % de Cabernet Sauvignon

----- *Château Brane-Cantenac, 2nd Grand Cru Classé, Magnum* 250.-

Encépagement :

50 % de Cabernet Sauvignon, 40 % de Merlot, 10 % de Cabernet Franc

BORDEAUX

Pauillac

-----	<i>Fleur de Pédesclaux, 2nd vin du Château Pedesclaux</i>	49.-
	<u>Encépagement :</u> <i>67 % de Merlot, 30 % de Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot</i>	

Saint-Emilion

-----	<i>Château Pavie-Macquin, 1^{er} Grand Cru Classé B</i>	194.-
	<u>Encépagement :</u> <i>70 % de Merlot, 25 % de Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>	

-----	<i>Château Figeac, 1^{er} Grand Cru Classé A</i>	326.-
	<u>Encépagement :</u> <i>35 % de Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 30 % de Merlot</i>	

Saint-Julien

-----	<i>Connétable Talbot, 2nd vin du Château Talbot</i>	76.-
	<u>Encépagement :</u> <i>68 % de Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot et 4 % Petit Verdot</i>	

Sauternes

-----	<i>Vieille Vignes de Raymond Lafon, AOC Sauterne</i>	40.-
-----	<i>Château d'Yquem, 1^{er} Grand Cru Classé Supérieur</i>	426.-
	<u>Encépagement :</u> <i>75 % de Sémillon, 25 % de Sauvignon</i>	

LANGUEDOC ROUSSILLON

Le vignoble languedocien s'est profondément restructuré, réduisant sa production à 218.000 hectares. Aujourd'hui, 16 AOC portent l'appellation, avec pour les plus connues, les Terrasses du Larzac, le Pic St Loup et Faugères.

Le Pic Saint-Loup

Notre Sélection de vins en blanc **75 cl**

----- *Domaine Clos Marie "Cuvée Manon"* **43.-**

Notre Sélection de vins en rouge **75 cl**

----- *Domaine Clos Marie "Olivette"* **43.-**

Terrasses du Larzac & Corbière

Notre Sélection de vins en blanc **75 cl**

----- *Domaine de Montcalmès* **80.-**

----- *Domaine Maxime Magnon « La Begou »* **60.-**

Notre Sélection de vins en rouge **75 cl**

----- *Clos du Prieur, Domaine de l'Hortus* **45.-**

----- *Domaine Maxime Magnon « Rozeta »* **60.-**

----- *Domaine de Montcalmès* **80.-**

LANGUEDOC ROUSSILLON

Les Vins de Pays de l'Hérault

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Famille Bruno Lafon, "Magallana"</i>	36.-
-----	<i>Château Puech-Haut, "Tête de Bélier"</i>	58.-
-----	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	85.-
-----	<i>Domaine de la Grange des Pères</i>	sur Demande

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Domaine des Creisses, Cuvée les Creisses</i>	48.-
-----	<i>Famille Bruno Lafon, "Vignes hautes pinot noir"</i>	40.-
-----	<i>Château Puech-Haut, "Tête de Bélier"</i>	Prochainement
-----	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	85.-
-----	<i>*Domaine de la Grange des Pères</i>	sur Demande

En Roussillon

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Côtes du Roussillon "Les Glacières", Domaine Gardiés</i>	34.-
-----	<i>Côtes du Roussillon "Le Clos des Vignes", Domaine Gardiés</i>	44.-

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Côtes du Roussillon Villages "Le Clos des Vignes", Domaine Gardiés</i>	41.-
-----	<i>Côtes du Roussillon Villages "La Torre", Domaine Gardiés</i>	70.-

CORSE

Notre Sélection de vins en blanc **75 cl**

Initiale, Domaine Zuria, Spinella

Prochainement

Domaine Vico "Le Bois du Cerf"

34.-

Notre Sélection de vins en rouge **75 cl**

Initiale, Domaine Zuria, Spinella

Prochainement

Domaine Vico "Cantinone"

81.-

ITALIE

En Piémont

Notre Sélection de vins en rouge **75 cl**

Dolcetto d'Alba DOC, Giuseppe Rinaldi

105.-

Barbera d'Alba, Giuseppe Rinaldi

125.-

**Barolo DOCG "Tre Tine", Giuseppe Rinaldi*

sur Demande

Barbera d'Alba DOC, "Vigna Francia", Giacomo Conterno

95.-

Amarone della Valpolicella Classico, DOCG, Dal Forno

260.-

ESPAGNE

Rioja & Madrid & Montsant

Comando G. Rozas 1er, Grenache Vinos de Madrid

75.-

Castello Ygay, Grande Reserva, Especial **Rioja**

290.-

Finca l'Argata, Joan d'Anguera, Montsant

70.-

LA SUISSE

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

Le coup de cœur du Caviste

-----	<i>Chasselas, Pierre Luc Leyvraz, Grand cru "Les Blassinges" AOC Lavaux</i>	36.-
-----	<i>Viognier Henri Cruchon, AOC La Côte</i>	60.-
-----	<i>Petite Arvine, AOC Valais, Patrick Chabrier</i>	46.-
-----	<i>Maison Carrée Auvernier, Chardonnay, Neuchâtel</i>	65.-
-----	<i>Marsanne, Denis Mercier, AOC Valais</i>	85.-

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

Le coup de cœur du Caviste

-----	<i>Pinot Noir Denis Mercier, AOC Valais</i>	70.-
-----	<i>*Syrah Denis Mercier, AOC Valais</i>	120.-
-----	<i>Pinot Noir, Sprecher Von Bernegg AOC Graubünden</i>	90.-
-----	<i>Pinot Noir Pilgrim, AOC Graubunden</i>	75.-

CHAMPAGNES & QUELQUES BULLES

**La Champagne est située sur les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne.
Elle produit plus de 300 millions de bouteilles par an sur un peu plus de 34 000
hectares.**

**Les 3 cépages principaux utilisés en Champagne sont le pinot meunier, le pinot noir et
le chardonnay.**

Notre Sélection effervescente 75 cl

-----	Cidre Champêtre, Julien Thurel	27.-
	<i>Un Cidre naturel avec une belle minéralité, beaucoup de finesse et des belles notes florales</i>	
-----	Poiré "Ker Anna"	32.-
	<i>Sol et sous-sol limoneux argileux, note très gourmande de poire confite, bouche acidulée</i>	
-----	Champagne Bauchet, Origine Brut	58.-
	<i>Assemblage de Pinot noir 70% et chardonnay 30%, bulle élégante et effervescente fraîche et fine</i>	
-----	Champagne Bérêche & Fils, Brut réserve	75.-
	<i>Bel éclat de fruit, longueur et finesse</i>	
	<i>35% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir, 35% de Pinot Meunier</i>	
-----	Champagne Bérêche & Fils, autres cuvées	sur demande
-----	Champagne Clandestin "Boreal", Brut Nature	86.-
	<i>Une bulle d'une grande densité, belle finesse</i>	
	<i>Une bulle élégante et d'une grande finesse, de beaux équilibres avec 35% de chardonnay, 35% de Pinot Meunier et 30% de Pinot Noir. Dosage : 7 g/litre</i>	
-----	*Champagne Dom Pérignon, Brut	240.-
	<i>Un Champagne équilibré avec fraîcheur et acidité, de belles notes briochés, assemblage de Chardonnay et Pinot Noir. Dosage: 7g/litre</i>	
-----	Champagne Anselme Selosse Brut, Initial	sur Demande
	<i>Champagne de gastronomie, robe scintillante avec des belles notes d'agrumes et une acidité remarquable, 100% chardonnay. Dosage : entre 6g et 12g/litre</i>	

LES APERITIFS

Eaux minérales & Softs

<i>Eau Plate (Evian) & Pétillante (San Pellegrino)</i>	<i>50 cl</i>	<i>3.8</i>
<i>Eau plate (Evian) & Pétillante (San Pellegrino)</i>	<i>1 L</i>	<i>6.5</i>
<i>Châteldon</i>	<i>75 cl</i>	<i>9.5</i>
<i>Perrier</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Coca, Coca Zero</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Fever Tree (Tonic, Ginger Beer)</i>	<i>20 cl</i>	<i>5.-</i>
<i>Thé froid pêche, Orangina & Schweppes</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Limonade locale</i>	<i>25 cl</i>	<i>4,5</i>
<i>Sirop</i>	<i>25 cl</i>	<i>2.-</i>
<i>Jus de fruits Granini</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,8</i>
<i>Orange, Abricot, Ananas, Abricot, Pomme & Tomate</i>		

Les Bières

<i>Bière Blonde pression Affligem</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.8</i>
<i>Bière Blonde pression Affligem</i>	<i>50 cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Bière BIO de la Brasserie du Comté du Mercantour</i>	<i>33 cl</i>	<i>6.5</i>
<i>Blonde, blanche ou ambrée</i>		

Apéritifs & Cocktails Classiques

<i>Pastis ou Ricard</i>	<i>3 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>Martini blanco & Rosso, Campari, Suze, Porto</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Kir au vin blanc</i>	<i>10 cl</i>	<i>5,5</i>
<i>Kir royal, Bellini</i>	<i>12 cl</i>	<i>13.-</i>
<i>Whisky coca, Vodka pomme, Rhum orange</i>		<i>9.-</i>
<i>Gin Tonic, Coupe Champagne</i>		<i>12.-</i>
<i>Apérol & Campari Spritz</i>		<i>9.5</i>

LES DIGESTIFS

Liqueurs

<i>Limoncello, Distillerie Lachanenche</i>	7.-
<i>Amaretto</i>	7.5
<i>Bailey's</i>	7.5
<i>Get 27</i>	8.5
<i>Cointreau / Grand Marnier</i>	7.-

Spiritueux

Notre Assortiment de Whisky

<i>Clan Campbell</i>	7.-
<i>Jack Daniel's</i>	9.5

Notre Assortiment de Rhum

<i>Bacardi/Havana Blanc</i>	6.5
<i>Diplomatico</i>	10.5

Notre Assortiment de Gin & Tequila

<i>Gin Gordon's</i>	6.-
<i>Tanqueray</i>	8.-
<i>Gin Mare, Gin bio Lachanenche</i>	10.-
<i>Tiscas Gold</i>	5.-
<i>Clasa Azul, "Reposado"</i>	38.-

Notre Assortiment de Vodka

<i>Stoli Vodka</i>	7.-
<i>Absolut Vodka</i>	9.-

LES DIGESTIFS

Eaux de Vie

<i>Cognac VSOP Remy Martin</i>	13.-
<i>Armagnac, La folle blanche</i>	Prochainement.
<i>Calvados, Père Magloire, Fine VS</i>	11.-
<i>Vieille Prune de Souillac, Distillerie Louis Roque</i>	10.-
<i>Framboise Sauvage, Distillerie artisanale Windholtz</i>	13.-
<i>Abricotine, Dupont (CH)</i>	12.-
<i>Poire, Distillerie Lachanenche</i>	8.-
<i>Génépi des Alpes, Distillerie Lachanenche</i>	7,5
<i>Eau de Vie de Thym ou Menthe, Distillerie Lachanenche</i>	7.-
<i>Chartreuse jaune & verte</i>	11.-
<i>Chartreuse « 147 »</i>	14.-
<i>Chartreuse « 9^e centenaire »</i>	16.-
<i>Chartreuse « VEP » Verte</i>	22.-
<i>*Chartreuse « VEP » Jaune</i>	24.-

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café, espresso, ristretto, allongé</i>	1,8
<i>Noisette, Décaféiné</i>	2.2
<i>Double espresso</i>	3,5
<i>Café crème</i>	3.-
<i>Cappuccino</i>	3,8
<i>Latte Macchiato</i>	4.-
<i>Thés et infusions</i>	3,5
<i>Chocolat chaud / froid</i>	4,2