

CARTE BAR

DISPONIBLE DE 15H À 21H00

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Perrier-Jouët Grand Brut	18€	85€
Perrier-Jouët Blason Rosé	20€	95€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	25€	120€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		95€
Veuve Clicquot Rosé		110€
Laurent Perrier Grand Siècle		250€
Veuve Clicquot Grande Dame		250€
Perrier-Jouët Belle Epoque		250€
Cristal Roederer		250€
Dom Pérignon		280€

COCKTAILS CHAMPAGNE

	18CL
TUILERIES	21€
Champagne, Liqueur de Paris, sirop de violette, jus de fraise, jus de citron	
BATIGNOLLES	21€
Champagne, Chambord, sirop de rose, jus de citron vert	
MONCEAU	21€
Champagne, Liqueur de Paris, infusion de cassis et hibiscus	

COCKTAILS SANS ALCOOL

	25CL
MARAIS	13€
Jus de kiwi, jus de gingembre, sirop de rose, jus de citron	
RÉPUBLIQUE	13€
Limonade, sirop d'orchidée, jus de citron vert, concombre	
CONCORDE	13€
Limonade, sirop de fleur de cerisier, jus de citron vert, menthe fraîche	
OPÉRA	13€
Limonade, sirop de violette, jus de kiwi, jus de citron vert	

COCKTAILS

	12CL À 18CL
MOJITO	20€
Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre	
CAIPIRINHA	20€
Cachaca, citron vert, sucre	
APEROL SPRITZ	20€
Prosecco, Apérol, Eau Gazeuse	
COSMOPOLITAIN	20€
Vodka, triple sec, jus de Cranberry, jus de citron	

SOFTS ET JUS DE FRUITS

Pepsi Pepsi Max - 33CL	10€
Ginger Ale Ginger Beer - 20CL Orangina Tonic - 25CL	10€
Jus de fruits frais - orange pamplemousse citron - 20CL	10€
Jus de fruits - kiwi gingembre corossol - 20CL	10€
Jus de fruits Alain Milliat - pomme cox mangue fraise - 33CL	13€

VINS ROUGES

	12CL	75CL
VALLÉE DU RHÔNE :		
AOC Les Abeilles de Colombo, « Grenache et Syrah »	9€	38€
LOIRE :		
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Pascal Lorieux, « Cabernet-Franc »	10€	46€
AOP Sancerre, Château de Sancerre, « Pinot Noir »	12€	64€
BOURGOGNE :		
AOC Saint-Aubin, Domaine Roux, « Pinot Noir »	12€	48€
AOC Mercurey, Domaine Brintet, La Charmée, « Pinot Noir »		76€
AOC Ladoix, Domaine Ravaut, Clos Royer, « Pinot Noir »		110€
BORDEAUX :		
AOC Lussac Saint-Émilion, Château Busquet, « Merlot et Cabernet-Franc »	14€	64€
AOC Saint Estèphe, Les Pèlerins de Lafon Rochet, « Merlot et Cabernet Sauvignon »		120€



HAPPY HOUR

DE 17H À 20H

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE
Perrier-Jouët Brut
58€

BOUTEILLE
Rosé ou Blanc*
25€

PRESSION 50cl
10€

PLANCHE MIXTE
Charcuteries et fromages
20€

*sur sélection du caviste uniquement

VINS BLANCS

	12CL	75CL
VALLÉE DU RHÔNE :		
AOC Les Abeilles de Colombo, « Roussanne et Clairette »	9€	38€
LANGUEDOC :		
Ad Vinam Aeternam Infini, « Viognier »	10€	40€
IGP Côtes-de-Gascogne, Domaine Miselle, blanc moëlleux	10€	40€
LOIRE :		
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Régis Minet, « Sauvignon blanc »	12€	54€
AOC Sancerre, Vignoble Dauny, « Sauvignon Blanc »		64€
BOURGOGNE :		
AOC Mâcon-Village, Domaine Teppes de Chantenay Bio, « Chardonnay »		52€
AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay »	14€	66€

VINS ROSÉS

	12CL	75CL
IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, « Gris Blanc »	9€	38€
AOC Whispering Angel, Château d'Esclans	12€	54€
AOC Côtes de Provence, Château des Vingtières	10€	44€

APÉRITIFS

	7CL
Ricard, Ricard plantes fraîches (4cl)	12€
Lillet Blanc, Lillet Rosé	12€
Campari, Apérol, Porto Rouge Sandeman	12€

Eaux Minérales

Evian - 75cl	
Badoit - 75cl Perrier - 33cl	9€

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
1664 pression	10€		15€
Corona Heineken 1664 Blanc		12€	
Guinness			15€
1664 sans alcool		12€	

THÉS GLACÉS PARFUMÉS

	25CL
Rose Violette	
Fleurs de cerisier - 25cl	12€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Café décaféiné	7€
Café Américain	8€
Double expresso Cappuccino Café Latte	9€
Thé Infusion	9€