



LES COCKTAILS

Découvrez le GDM, notre apéritif Maison !
chartreuse jaune, vin pétillant, grenadine

(12,5 cl) 9,20€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Americano : Campari, gin, martini blanc et rouge	10 cl	8,20€
Mojito : Rhum ambré Bacardi, sirop de sucre de Canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	25 cl	9,90€
Mojito Passion : Rhum ambré Bacardi, sirop de sucre de Canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, purée de fruits de la passion	25 cl	9,90€
L'Apple Crunch : Croqueuse, rhum Bacardi, sirop de pêche, jus de citron, eau gazeuse	25 cl	9,90€
L'Absolut Mint : Mentheuse, vodka Absolut, jus de citron, sirop de menthe et de sucre de canne, eau gazeuse	25 cl	9,90€
Le London Lemon : Pulpeuse, gin Gibson, sirop de sucre de canne, jus de fraise, menthe fraîche	25 cl	9,90€
L'aperol Spritz : apérol, Prosecco, eau gazeuse	25 cl	9,90€
Le St Germain Spritz : Liqueur de Sureau St Germain, Prosecco, eau gazeuse	25 cl	12,90€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Cranberry Fizz : Jus de Cranberry, limonade, jus de citron, purée de fruits de la passion	25 cl	8,30€
Le Blue Blossom : Schweppes hibiscus, jus de citron vert, menthe fraîche	25 cl	8,30€
Le Sunset Slow : Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de grenadine	25 cl	8,30€



NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES

À LA PRESSION	25 cl	50 cl
1664 Kronenbourg	4,80€	9,10€
Grimbergen blonde	5,10€	9,70€
Bière du Moment	5,20€	9,90€
Picon bière	4,90€	9,30€
Panaché et Monaco	4,90€	9,30€
EN BOUTEILLE		
Les bières de la Brasserie du Mont-Blanc : La bleue, rousse, verte, blanche, blonde, violette, IPA	33 cl	6,80€
Desperados	33 cl	6,20€
La bière sans alcool de Kronenbourg : la 1664 0.0%	33 cl	4,50€



Sans gluten ?
Consultez-nous.



LES VINS AU VERRE (14,5 CL)

VIN BLANC

Blanc Viognier AOP	---	4,30€
Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc Colombo</i>	---	5,70€
Villa Chambre d'amour "moelleux" <i>Lionel Osmin</i> (Sud-Ouest)	---	5,70€

VIN ROUGE

Côtes du Rhône "Buisson des Grives" AOC	---	4,30€
Brouilly Domaine Tavian AOP <i>Pardon & Fils</i>	---	5,80€
Crozes-Hermitage Nobles Rives AOC <i>Cave de Tain</i>	---	6,20€

ROSÉ

Rosé Vin de Pays d'Oc Cinsault IGP	---	4,30€
Cap des Pins AOP Côtes de Provence	---	5,20€



LES VINS AU PICHET

25 cl

46 cl

BLANC - Viognier AOP	6,90€	10,90€
ROUGE - Côtes du Rhône "Buisson des Grives" AOC	6,90€	10,90€
ROSÉ - Vin de Pays d'OC Cinsault IGP	6,90€	10,90€



LES ROSÉS

50 cl

75 cl

Cap des Pins AOP Côtes de Provence	19,50€	23,00€
Domaine Casanova IGP Ile de Beauté Corse	---	25,10 €
Insolence IGP Méditerranée - Coop. Estandon	---	26,00€
Jardin de Roses IGP Languedoc	---	27,20€
Perle de Roseline IGP Côtes de Provence	---	28,00€
Château Lauzade AOP Côtes de Provence	---	30,00€
 Mas de Pampelonne AOP Côtes de Provence	---	36,00€



LES CHAMPAGNES

Champagne Chassenay d'Arces Brut	la bouteille de 75 cl	54,00€
Champagne Jeeper Grand Rosé	la bouteille de 75 cl	75,00€

Le restaurant met à votre disposition des sacs pour emporter les bouteilles de vin non terminées.




LES ROUGES

37,5 cl

75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc Colombo</i>	---	25,50€
Crozes-Hermitage AOP Nobles Rives <i>Cave de Tain</i>	19,20€	29,30€
Saint-Joseph AOP les Fagottes <i>Cave Saint-Désirat</i>	19,40€	31,00€
Saint-Joseph AOP Cuvée Septentrio <i>Cave Saint-Désirat</i>	---	34,10€
Héluicum IGP Vins de Vienne	---	42,90€
 Châteauneuf du Pape AOP Clos St-Michel <i>F. & O. Mousse</i>	---	48,10€

BEAUJOLAIS

Brouilly AOP Domaine Tavian <i>Pardon & Fils</i>	16,90€	25,90€
Morgon AOP La Ballofière <i>Jean-Paul Dubost</i>	19,80€	30,90€

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Beaune AOP <i>Nuiton-Beaunoy</i>	---	33,30€
Mercurey AOP <i>Meix-Foulot 1er cru</i>	---	40,50€
Gevrey Chambertin AOP <i>Albert Bichot</i>	---	69,00€

LOIRE

 St-Nicolas de Bourgueil AOC <i>Domaine Laurent Mabileau</i>	17,20€	26,40€
Sancerre La Mercy Dieu AOP <i>Domaine Bailly Reverdy</i>	---	33,70€

SUD-OUEST

Madiran Torus AOC <i>Domaine Brumont</i>	---	29,60€
Bordeaux - Pauillac AOP <i>Baron Nathaniel</i>	---	37,00€
Bordeaux - St Estephe AOP <i>Cos Labaury</i>	---	44,00€



LES BLANCS

37,5 cl

75 cl

Macon Village AOP Roche des Fées <i>Cave d'Azé</i>	15,90€	24,60€
Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc Colombo</i>	---	25,50€
Villa Chambre d'Amour "moelleux" <i>Lionel OSMIN</i>	---	25,50€
Saint-Joseph blanc AOP Cuvée Amendine <i>Cave Saint-Désirat</i>	---	32,20€
Sancerre La Mercy Dieu AOP <i>Domaine Bailly Reverdy</i>	---	34,10€
Condrieu AOP Vins de Vienne Amphore d'argent	---	49,00€

Le restaurant met à votre disposition des sacs pour emporter les bouteilles de vin non terminées.



LES APÉRITIFS CLASSIQUES



Découvrez le GDM, notre apéritif Maison !
chartreuse jaune, vin pétillant, grenadine

12,5 cl

9,20€

Pastis / Ricard	2 cl	3,90€
Martini (blanc, rouge), Suze, Porto (blanc, rouge)	6 cl	5,30€
Vodka Absolut	3€00 - 2 cl	6,00€ - 4 cl
Whisky William Lawson	3,50€ - 2 cl	7,00€ - 4 cl
Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge	4,50€ - 2 cl	9,00€ - 4 cl
Coupe de champagne Chassenay d'Arces Brut	12,5 cl	10,40€
KIR - Parfum : cassis, pêche, framboise, mûre, châtaigne, griotte		
Kir au vin blanc	12,5 cl	4,50€
Kir au Prosecco	12,5 cl	7,00€
Kir royal champagne Chassenay d'Arces Brut	12,5 cl	10,40€



LES SOFTS SANS ALCOOL

SODAS

Perrier	33 cl	4,20€
Limonade Fine au citron vert	33 cl	4,30€
Diabolo : Fine + sirop Bigallet	33 cl	4,50€
Thé Fine à la pêche	33 cl	4,50€
Coca, Coca zéro	33 cl	4,50€
Oasis, Orangina, Schweppes (Tonic ou Agrumes), Fanta	25 cl	4,50€
Le Bitter San Pellegrino	20 cl	5,20€

SIROPS ET JUS DE FRUITS

Verre de sirop BIGALLET : grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, menthe, orgeat	33 cl	2,80€
Jus de Fruits GRANINI : orange, pomme, ananas, pamplemousse, abricot, fraise, ACE, tomate	25 cl	4,40€

Eaux MINÉRALES

Evian	50 cl - 4,10€	1L - 5,30€
Badoit	50 cl - 4,10€	1L - 5,30€
San Pellegrino	50 cl - 4,50€	1L - 5,50€

à l'apéritif