

Nos Apéritifs

<i>Soft en accompagnement</i>	3.50€
Cidre 27.5cl	5€
Suze, Campari, Martini (<i>Rosso, Bianco, Extra dry, Rosato</i>) 5cl	6€
Pernod / Ricard / Pastis 4cl	6€
Malibu / Soho / Pisang / Passoa 5cl	7€
Pineau des Charentes / Sherry Tio Pepe 5cl	7€
Martini Riserva Spécial Ambratto OU Rubino 5cl	7€
Porto Graham's blanc 5cl	8€
Kir vin blanc 12cl	9€
Porto Graham's rouge (10 ans) 5cl	9.50€
Picon vin blanc / Picon bière 20cl	11.50€
Kir Royal 12cl (<i>Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, griotte</i>)	14€
Porto Graham's rouge (30 ans) 5cl	20€

Nos softs

Fruits Pressés (<i>Citron, Orange, Pamplemousse</i>) 20cl	8€
Red bull 25cl	6.50€
Coca cola, Coca zéro, seven up 33cl	5€
Schweppes Indian Tonic, Agrume, Gini, Orangina, 25cl	5€
Schweppes Ginger Ale, pink pepper 20cl	5€
Jus de Fruits Caraïbos 20cl	4.50€
Orange, pomme (<i>pampryl</i>), ananas, citron vert, aloé-si, pêche, abricot, poire, goyave, mangue, banane, kiwi, cerise, framboise, fraise, lococo, pamplemousse, tomate, carotte (<i>bonneterre BIO</i>), Cranberry	
Perrier, ¼ St pellegrino, ¼ Vittel	4€

Nos bières bouteilles, pressions, sans alcool

Pression	25cl	33cl	50cl
Kronenbourg 1664	5€	7€	9€
Grimbergen triple	6€	8€	10€

Bière sans Alcool *Bouteille 33cl*

Kronenbourg 1664	5€
------------------	----

Bouteille 33cl

Grimbergen blonde	6€
Bière du Ch'ti / Chimay Bleue / Grimbergen blanche / Leffe blonde / Grimbergen rouge	7€
Duvel / Corona Extra / Kwack / Triple Karmeliet / Ducasse Triple	8€

Nos accompagnements salés

Assortiment de Toasts <i>(15 pièces)</i>	11€
--	-----

Assortiments de Bocaux « Super producteur »

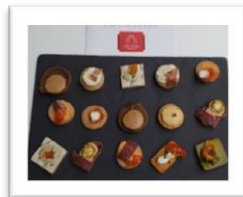
(Rillettes, crème de légumes, et autres)

De 10.90€ à 14.50€

Servie de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 :

Ardoise de Toasts mixte (Saumon et Foie gras, 12 pièces)	16€
--	-----

Ardoise de Toasts au Foie gras Ou au Saumon (6 pièces)	8€
--	----



Nos Whiskies -4cl-

Jameson Caskmates	10.50€
Jameson Black Barrel	12.50€
Whisky Canadien Lot 40 Rye Whisky	13€
Bourbon	
Bulleit	10€
Jack Daniel's / Maker's Mark	11€
Scotch	
Famous Grouse	9.50€
Johnnie Walker Red	10€
Johnnie Black Label <i>12 ans</i>	18€
Single Malt	
Aberlour <i>10 ans</i> / Glenlivet Founder's Reserve	11€
Cardhu <i>12 ans</i>	12€
Glenfiddich <i>12 ans</i> / Knockando <i>12 ans</i>	12.50€
<i>☪☪☪</i>	
Laphroaig <i>10 ans</i>	13.50€
Glenmorangie Quinta Ruban <i>14 ans</i>	14€
Glenkinchie <i>12 ans</i>	16€
Ardbeg <i>10 ans</i> / Cragganmore <i>12 ans</i> / Dalwhinnie <i>15 ans</i> / Oban /	
Glenlivet <i>18 ans</i> / Talisker Distillers edition 2007 /	
Chivas Regal XV <i>15ans</i> / Lagavulin <i>16 ans</i> / Chivas <i>18 ans</i>	17€
Talisker <i>18 ans</i> / Ardbeg corryvreckan	18.50€
Glenmorangie Signet	25€
Whisky Japonais	
The Hakushu Distiller Reserve	16.50€
Super Nikka	18.50€
Whisky Ecosais	
Haig Club Clubman	11€

Champagnes Blancs, millésimés, prestiges

Classique : Coupe de champagne brut de marque <i>12cl</i>	14€
Prestige : Coupe de champagne blanc <i>16cl</i>	18€

	<i>Bouteilles</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Blancs Bruts				
Mercier Brut			73€	
Cuvée des Moines Brut <i>Besserat de Bellefon</i>			75€	
Perrier Jouët Brut			80€	
Moët & Chandon Impérial Brut	40€		80€	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut			85€	
Laurent-Perrier La Cuvée			85€	
Billecart-Salmon brut réserve			90€	
Cuvée des Moines Extra Brut <i>Besserat de Bellefon</i>			92€	
Laurent-Perrier Ultra Brut			92€	
Ruinart Brut			95€	
Cuvée des Moines Brut <i>Besserat de Bellefon</i>				120€
Blancs Millésimés				
Moët & Chandon Grand Vintage <i>2012</i>			95€	
Laurent-Perrier Brut Millésimé <i>2007</i>			95€	
Veuve Clicquot Vintage <i>2008</i>			120€	
Cuvées prestiges blancs				
Cuvée des Moines Blancs de Blanc <i>Besserat de Bellefon</i>			90€	
Laurent-Perrier Grand Siècle			120€	
Billecart-Salmon Blancs de blanc			120€	
Ruinart Blancs de Blanc			125€	
Veuve Clicquot La Grande Dame <i>2006</i>			190€	
Dom Pérignon <i>2009</i> / Krug Grande Cuvée			220€	
Krug Vintage <i>2004</i>			240€	

Champagnes Rosés, millésimés, prestiges

Classique : Coupe de champagne rosé de marque <i>12cl</i>		15€
Prestige : Coupe de champagne rosé <i>16cl</i>		19€
	<i>Bouteilles</i>	
		75cl 150cl
Rosés Bruts		
Mercier Rosé		74€
Moët & Chandon Rosé /		
Cuvée des Moines Rosé <i>Besserat de Bellefon</i>		85€
Perrier Jouët Blason Rosé / Veuve Clicquot Rosé		95€
Billecart-Salmon Rosé		95€
Ruinart Rosé		125€
Moët & Chandon Rosé		165€
Rosés Millésimés		
Moët & Chandon Grand Vintage <i>2009</i>		95€
Cuvées Prestiges Rosés		
Veuve Clicquot Vintage <i>2008 /</i>		
Laurent Perrier Cuvée Rosé		105€
Veuve Clicquot La Grande Dame <i>2004</i>		280€
Perrier Jouët Belle Epoque <i>2002</i>		300€

Nos accompagnements salés

Assortiment de Toasts (<i>15 pièces</i>)		11€
Assortiments de Bocaux « Super producteur »		
(Rillettes, crème de légumes, et autres)		De 10.90€ à 14.50€
Servie de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 :		
Ardoise de Toasts mixte (Saumon et Foie gras, 12 pièces)		16€
Ardoise de Toasts au Foie gras Ou au Saumon (6 pièces)		8€



Nos Cocktails

A Base de Champagne 12cl 14.50€

Pimm's Champagne / Bellini (*Jus de pêche, Champagne*)

Champagne Cocktail (*Champagne, Cognac, Sucre, Angostura*)

Classiques 10cl 15.00€

Spritz cocktail: Prosecco, Apérol, Perrier

Daiquiri: Sucre de Canne, Rhum Bacardi, Jus de citron vert

Gin Fizz: Sucre de Canne, Gin Bombay Sapphire, Jus de citron, Perrier /

Martini Royale: Martini Bianco, Champagne

God Father: Amaretto, Whisky/ **God Mother:** Amaretto, Vodka

Bloody Mary: Vodka, Jus de tomate et de citron, Epices

Alexandra: Liqueur de cacao, Cognac, Crème Fraîche

B & B: Cognac, Bénédictine/ **Black Russian:** Kahlua, Vodka

B 52: Kahlua, Baileys, Grand Marnier

Bacardi Cocktail : Rhum Bacardi, Jus de Citron, Grenadine

Manhattan: Martini Rosso, Bourbon, Angostura

Margarita: Tequila, Jus de citron, Cointreau/ **Dry Martini:** Martini Dry, Gin

Martini Negroni Ambrato: Martini Riserva Spéciale Ambrato, Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter, pamplemousse frais

Martini Riserva&Tonic: Martini Riserva Speciale Rubino ou Ambrato, Tonic, Zeste d'orange ou Citron vert

Ti'Punch: Sucre de Canne, Citron vert, Rhum blanc

Tequila Sunrise: Tequila, Jus d'Orange, Grenadine

Classiques 15cl 15.00€

Américano: Martini Rosso, Campari, Perrier

Planters: Rhum Blanc et Brun, Jus d'Orange et d'Ananas, Grenadine

Cosmopolitan: Vodka Grey Goose, Cointreau, Jus de citron vert, Cranberry

Caïpirinha: Citron vert pilé, Sucre de Canne, Cachaça Leblon

Mojito: Citron vert, Feuilles de Menthe, Angostura, Sucre de canne, Rhum Bacardi, Perrier

Nos Créations 20cl

16.00€

Perra: Vodka Grey-goose, Gin Monkey 47 Sloe, Curaçao bleu, Sirop de jasmin, Jus de pomme, Champagne blanc

Caballero: Apérol, Gin Gordon's, Sirop de spicy, Jus d'ananas, Jus de citron vert

Rio Grande: Rhum Bacardi Oakheart, Vodka Smirnoff, Sirop de basilic, Jus de pamplemousse, Jus de goyave

Santana: Téquila Sauza, Gin Bombay Sapphire, Sirop de jasmin, Jus de citron vert, Jus d'orange

Nopal: Rhum 3 rivières, Soho, Sirop de mandarine, Jus d'aloé-si, Jus de cranberry

El Dorado: Amaretto, Malibu, Sirop de caramel, Jus de banane, Jus d'orange

Escobar: Whisky Clan Campbell, Liqueur poire & Cognac, Sirop de poire, Jus de framboise, Jus de cranberry, Coca-cola

Tulà: Rhum Clément, Manzana, Sirop de gingembre, Jus de pêche, Jus de pomme

Corrida: Grand Marnier, Pisang, Sirop de mandarine, Jus de fraise, Red-bull

Frida: Liqueur de violette, Cointreau, Sirop de bubble-gum, Jus de cerise, Champagne rosé

Chupito: Calvados sélection, Southern Comfort, Liqueur Poire & Cognac

Conquistador: A la conquête de votre plaisir

Sans Alcool 20cl

13.00€

Cancùn: Jus de carotte, Jus de pêche, Jus de goyave, Sirop d'hibiscus, Concombre

Olmèque: Jus de lococo, Jus de pomme, Jus de citron vert, Sirop de barbe à papa

Pesos: Jus de pomme, Jus de poire, Jus d'abricot, Sirop de caramel

Pancho: Jus de cerise, Jus de framboise, Sirop de rose, Crème fraîche

Maya: Jus de fraise, Jus d'ananas, Jus de kiwi, Sirop de noisette

Yucatan: Jus de mangue, Jus d'orange, Jus d'aloé-si, Sirop de gingembre

Aztèque: Jus de poire, Jus d'aloé-si, Confiture de groseille, Limonade

Sombrero : Jus de cranberry, Jus de cerise, Jus d'ananas, SchweppesTonic

Nos cocktails sont élaborés à base de jus de fruits Caraïbos

Nos Vins au Verre et à la bouteille

Vins Blancs	16 cl	75cl
• Côte de Gascogne <i>Domaine du Tariquet 2018</i>	8€	25€
• Bourgogne		
Chardonnay <i>"Coteaux des moines"</i>		
<i>Bouchard père & fils 2018</i>	9€	35€
Chablis <i>Domaine du Colombier 2018</i>	9€	43€
• Loire		
Saumur <i>Domaine Filliatreau 2018</i>	8€	
• Alsace		
Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives Hugel & Fils 2009</i>	14€	
• Sud-Ouest		
Côtes de Gascogne IGP <i>Domaine de Miselle</i>		
<i>"Soleil d'Automne" 2018</i>		22€
Vins Rouges	16 cl	75cl
• Bordeaux		
Château Chapelle la Rose <i>Lussac Saint-Emilion 2016</i>		30€
Château Fontis "Fontissimo" <i>Médoc 2016</i>	9€	39€
• Beaujolais		
Chiroubles <i>Domaine de Thulon 2017</i>	9€	
• Côtes du Rhône		
Crozes Hermitage <i>A.O.P Domaine Pradelle 2018</i>	9€	
• Loire		
Menetou Salon <i>Domaine Jean-Claude Leclerc 2017</i>	9€	
• Bourgogne		
Savigny les Beaunes <i>Domaine Bouchard Père & Fils 2017</i>	11.50€	
Vins Rosés	16 cl	75cl
• Provence Rosé de "S" <i>Olivier Sumeire 2018</i>	9€	25€
• Côtes de Provence <i>Cru Classé Rimauresq 2018</i>	11€	39€

• Loire Chinon *Domaine Raffault 2018*

9€

Nos Alcools -4cl-

Vodkas

Smirnoff red	9€
Belvedere / Grey goose	12€
Tequila Sauza Silver	10€

Gins

Gordon's	9€
Bombay Sapphire	11€
Monkey 47 Sloe	12€
Tanqueray Ten	13€
Monkey 47 Dry	14€

Rhums

Bacardi Superior, Clément <i>VSOP</i> Ambré, Captain Morgan <i>Black Spiced</i>	10€
Zacapa 23 ans	18€
Vieux Rhum "Soleil de minuit"	22€
Zacapa <i>XO</i>	30€
Zacapa Royal	40€
Genièvre Houlle Carte Noire	11€

Eaux de Vie

Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune	10€
Fleur de Bière	11€

Armagnac "La Blanche Armagnac" 10€

Bas-Armagnacs

Château de Laubade <i>VSOP</i>	11€
Château de Laubade <i>25 ans</i>	18€
Marc d'Alsace de Gewurztraminer/ Marc de Bourgogne Hospices de Beaune	11€

Cognacs

Hennessy <i>VS</i>	11€
Rémy Martin Fine Champagne Cognac <i>VSOP</i>	13€
Augier l'Océanique	14€
Hennessy <i>XO</i>	23€
Delamain extra	38€

Carte des boissons de l'échiquier

Prix Nets/Net Prices

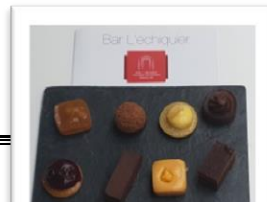
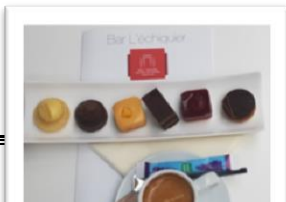
Hennessy Paradis extra	60€
Calvados	
Morin Pays d'Auge extra	10€
Morin Hors d'Age <i>15 ans</i> 15€ / Morin Napoléon <i>25 ans</i> 24€	

Nos Liqueurs -4cl-

Cointreau, Grand Marnier, Baileys	9€
Amaretto Di Saronno	9€
Chartreuse Jaune, Marie Brizard	9€
Get 27, Get 31	9€
Drambuie	9€
Southern Comfort, Limoncello	9€
Mandarine Impériale, Manzana verte, Bénédictine	9€
Chambord Liqueur de framboise	10€

Nos boissons Chaudes

Café expresso, café décaféiné	3€
Double expresso, double décaféiné	5€
Thé *	
<i>Darjeeling, Earl Grey, English breakfast, vert jasmin, vert Nature Sencha,</i>	
<i>Menthe, Noir gingembre, blanc gingembre</i>	5€
Infusion*	
<i>Camomille, Infusion Fruits rouges, Verveine, Menthe</i>	5€
Chocolat Chaud	5€
Chocolat Viennois, Café Viennois, Cappuccino	6€
Irish coffee, Russian coffee,	
French coffee, Marnissimo, Normandy coffee	12€
Café gourmand	8.50€
Thé Gourmand	9.50€
En accompagnement de vos boissons chaudes ou froides	
Notre assortiment de mignardises sucrées	12€



Un grain de plaisir !
« Caviar » 15gr et son pain Suédois
41.00€

- Pour accompagner votre apéritif, nos assortiments de Bocaux "Super producteur"
- Crème fine Bio d'olives noires (bocal de 90gr)
11.50€
 - Rillettes de Poulet Français (bocal de 85gr)
11.50€
 - Rillettes de Tourteaux (bocal de 85gr)
12.80€
 - Rillettes de Canard de Barbarie (bocal de 85gr)
11.50€
 - Rillettes de St Jacques (bocal de 90gr)
14.50€

Accompagnez votre pot d'un assortiment de feuilles de pain Kamut Bio et Graines de sésame OU de Fines rondelles de pain grillé à l'huile d'olive



Photo Non Contractuelle