

## TENDANCES

<b>Le Spritz</b>	11
Apérol et prosecco	
<b>Le Hugo</b>	15
St Germain, menthe fraîche, prosecco	
<b>L'Apérol Monti</b>	15
Apérol, cointreau, cranberry, prosecco	
<b>Steller Spritz</b>	18
Chambord, sanbitter, cranberry, champagne Billecart Salmon brut	
<b>Blueberry Mule</b>	15
Vodka, ginger ale, myrtilles, citron vert	
<b>Meigito Yuzu</b>	18
Rhum, menthe, purée de yuzu, sucre de coco, eau pétillante	
<b>Meigito Coco</b>	15
Rhum, menthe, citron vert, sucre de coco, eau de coco	
<b>Passion Fruit Martini</b>	18
Vodka, liqueur de vanille, fruit de la passion, citron vert Shooter de champagne Billecart Salmon brut	
<b>Mint Julep</b>	15
Bourbon, menthe fraîche, sucre de coco	
<b>Espresso Martini</b>	15
Vodka, liqueur de café, café expresso	
<b>Rye &amp; Pepper Sour</b>	15
Rye canadien, sucre, citron vert, poivre du Népal	

## GIN & TONICS SUGGESTIONS

<b>Monkey 47</b>	21
Zeste de pamplemousse, poivre du Népal, tonic premium	
<b>Copperhead the alchemist</b>	21
Zeste d'orange, feuille de coriandre, tonic premium	
<b>Ki No Bi</b>	21
Zeste et bitter citron vert, tonic premium	
<b>Elephant</b>	21
Pomme, gingembre, tonic premium	

## CRÉATIONS

<b>Elephant mule</b>	17
Gin Elephant, jus de pomme, St Germain, ginger ale	
<b>Winter Rhum</b>	14
Rhum épicé maison, agrumes, miel de montagne, ginger beer	
<b>Pomme des neiges</b>	17
Vodka, liqueur de pomme, sirop de cannelle, ginger beer	
<b>Cœur de Rose</b>	17
Gin infusé aux pétales de rose, sirop de vanille, limonade rose, concombre	
<b>Java Tequila</b>	17
Tequila, jus de poire, citron vert, miel de montagne, poivre de Java	
<b>Billecart Ginger</b>	20
Sirop de gingembre maison, jus de pomme, champagne Billecart Salmon brut	

## POUR LES PLUS SAGES

SANS ALCOOL

<b>Apple Ginger</b>	12
Ginger ale, jus de pomme bio, citron vert	
<b>Good Karma</b>	12
Cranberry, kombucha, citron vert	
<b>Exotic Vitality</b>	12
Multifruit bio, mangue et passion	
<b>Perfect Carrot</b>	10
Jus bio de carotte, basilic frais, rapé de cardamome	
<b>Virgin Meigito</b>	12
Citron vert, menthe, sucre de coco, limonade	

## CHAMPAGNES AOP

75CL

- |  |   |
|--|---|
| <b>Billecart Salmon brut réserve</b>   | <b>95</b>   |
| <p>Le Brut Réserve est un vin de champagne brut sans année, aérien, subtil et harmonieux. Son assemblage, inchangé depuis 1945, se compose de raisins de trois années différentes : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, provenant des meilleurs terroirs de la Marne.</p> |   |
| <b>Billecart Salmon Rosé</b>   | <b>145</b>  |
| <p>Ce champagne est un rosé d'assemblage qui est le fruit des cépages Chardonnay, Pinot Meunier, et Pinot noir vinifiés en rouge.</p>  |   |
| <b>Comte Delavie Brut Nature zéro dosage</b>   | <b>165</b>  |
| <p>Un champagne 100% nature et soucieux de son impact écologique. Le Pinot Noir apporte des notes de pêche de vigne légèrement épicées, un naturel vigoureux renforcé par la finesse de ses bulles. Un champagne fin, ample en bouche et d'une grande pureté.</p>              |   |
|  |    |
| <b>Comte Delavie Rosé de Saignée</b>   | <b>175</b>  |
| <p>Rosé de saignée, rare et exceptionnel. Pinot Noir dominé par la framboise et la mûre, texture délicatement satinée. Une allonge et une fraîcheur absolue soulignées par des bulles à la finesse extrême.</p>  |   |
|  |  |
| <b>Bollinger Brut Spéciale Cuvée</b>   | <b>135</b>  |
| <p>L'assemblage délicat de l'expression d'une vendange et d'une majorité de vins de réserve dont une partie conservée en magnums pendant 5 à 15 ans.</p>   |   |
| <b>Dom Pérignon</b>  | <b>380</b>  |
| <p>Dom Pérignon n'existe que millésimé. Seuls les meilleurs raisins d'une seule année sont choisis.</p>  |   |

## AU MILIEU

PETITES ASSIETTES À PARTAGER - À PARTIR DE 19h

<b>Trois huîtres</b> Marennes d'Oléron maison Yves Papin	<b>10</b>	
<b>Six huîtres</b>	<b>18</b>	
<b>Trois huîtres</b> une coupe de Billecart brut	<b>22</b>	
<b>Jambon</b> Patrick Duler à la coupe, Porc noir Gascon, 40 mois d'affinage, reconnu meilleur jambon du monde (affiné en cave Domaine Saint Géry)	<b>18</b>	30g
	<b>32</b>	60g
<b>Le plateau</b> de charcuterie et fromages mélangés	<b>16</b>	
<b>Le panier</b> de légumes crus, fromage frais	<b>10</b>	
<b>Houmous</b> et tranche de campagne	<b>6</b>	
<b>Le saucisson</b> fagot Haute Savoie au couteau	<b>7</b>	
<b>La terrine</b> de campagne maison, cornichon-pain grillé	<b>8</b>	
<b>Le croque</b> Beaufort à partager	<b>8</b>	
<b>Mini raclette</b> d'Eric Bouchex, grenailles vapeur	<b>10</b>	
<b>Mini Raclette</b> avec <b>charcuterie</b>	<b>14</b>	

Nos prix sont exprimés en Euros toutes taxes comprises.

En cas d'allergie, merci d'en informer notre personnel.

