

*Les Ambassadeurs*  
BAR LES AMBASSADEURS

# COCKTAILS

## *Piedestal*

*Cumbawa, gin, gentiane, champagne, aneth fraîche* **15cl** 22€

## *La Marquise*

*Kalamansi, cordial rose/raspberry, grenade, bitter rhubarbe, champagne* **12cl** 22€

## *Aranda*

*Vermouth au thé fumé, vodka infusée aux algues (Idéal avec le caviar)* **7cl** 21€

## *Tempête*

*Calvados, Maraschino, citron vert, lavande, cordial citronnelle & réglisse* **15cl** 21€

## *Parisian Mule*

*Vodka à l'orange, fleur de sureau, citron vert, anis, ginger beer* **15cl** 21€

## *#IOisgoing*

*Rhum, Velvet Falernum, orange amère, ananas, framboise* **17cl** 21€

## *Sammies*

*Menthe fraîche, orgeat, cumin, rhum épicé* **10cl** 21€

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## *1906*

*Cognac Lhéraud, Chartreuse verte, vanille, citron, romarin frais & mûres fraîches* **10cl** 21€

## *Moment Royal*

*Vermouth, liqueur St Germain, grenade, menthe fraîche & soda* **15cl** 21€

## *Jaspe Rouge*

*Dolin Bitter, Byrrh, pastèque, thym & bitter lemon soda* **15cl** 21€

## *Félicité*

*Mezcal, Grand Marnier, fruit de la passion, sirop de miel épicé maison* **12cl** 21€

## *Hypolite*

*Tequila, Dubonnet, Cynar & absinthe* **10cl** 21€

## *Boissy*

*Gin infusé à la sauge, bergamote, Martini ambrato, crème de cassis & Ginger Ale* **15cl** 21€

## *Louis*

*Gin, Chambéryzette, verveine & saké pétillant* **17cl** 21€

## *Chaplin*

*Bourbon, liqueur de cerise & gentiane, façon old fashioned* **15cl** 21€

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## CLASSIC COCKTAILS

33cl

### *Manhattan*

*Rye whiskey, vermouth, bitter*

10cl 21€

### *Calvaços Sour*

*Groult Calvaços, citron, sirop*

12cl 21€

### *Sherry Cobbler*

*Pale Sherry, fruit de saison, sirop*

15cl 21€

### *Gin Sling*

*Gin, mûre, citron, soda*

15cl 21€

### *Absinth Cocktail*

*Anis, absinthe, bitter, eau minérale*

10cl 21€

### *Rum Daisy*

*Rhum, sirop, citron, soda*

12cl 21€

### *Settler*

*Brandç, Kummel, citron*

10cl 21€

### *Corpse Reviver*

*Gin, Chartreuse jaune, lillet, absinthe*

12cl 21€

### *John Collins*

*Gin, sirop, citron, soda*

15cl 21€

### *Champagne Cup*

*Cognac, Grand Marnier, maraschino, Champagne*

15cl 22€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### *M.A.*

*Mélange de fruits de saison*

25cl 16€

### *Ange*

*Framboise, bergamote, citronnelle, menthe fraîche*

*Ø soda au gingembre*

25cl 16€

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## CANAPÉS

### *Pickles de Légumes*

*Végétales Pickles*

 14€

### *Accras de Morue*

*Cod fritters*


14€

### *Croque-Monsieur*

14€

### *Pizza Soufflée, Harissa*

*Bread crackers, Harissa dip*

 14€


### *Cromesquis de Veau*

*Pan-fried veal*

14€

### *Tartelette de Tomate*

*Tomato Tart*

 14€

 *Végétarien*

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

# CAVIAR

*À savourer tout au long de la journée.*

## **Impérial de Sologne, France**

*Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, le Caviar Impérial de Sologne révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisette.*

50 grammes	100€
125 grammes	250€
250 grammes	500€

## **Beluga, Iran**

*Une texture régulière et lisse, et un fondant envoûtant font de ce caviar l'empereur de la dégustation. Ses saveurs beurrées, de noix et sa texture suave se mêlent à l'intensité du goût iodé pour un équilibre Impérial, proche de la perfection.*

50 grammes	340€
125 grammes	850€

## **Oscietre, Israel**

*Ce grade indique le meilleur des esturgeons Oscietre, quels que soit le pays et les fermes dont ils sont issus. Puissant en bouche il possède une texture ferme et délicate.*

50 grammes	130€
125 grammes	320€

## **Daurenki Imperial**

*Le Caviar Daurenki Imperial de Schrenki Dauricus, est le résultat d'un mariage de deux esturgeons : la femelle Acipenser Schrenki et le male Huso Dauricus. Originaires du fleuve Amur, frontière naturelle entre la Chine et la Russie.*

50 grammes	100€
125 grammes	240€

*Tous nos caviars sont accompagnés de blinis, crème onctueuse de la ferme de Viltain et garniture revisitée.*

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

# CHAMPAGNE

*Les Artisans de la Champagne*

*Jacques Lassaigne Extra Brut - Montgueux* 2007 185

*Jacques Lassaigne  
« La Colline Inspirée » Extra Brut - Montgueux* NM 145

*Jacques Lassaigne  
« Les vignes Montgueux » Extra Brut - Montgueux* NM 85

*Franck Pascal « Fluence » - Brut - Baslieux sous  
Châtillon* NM 85

*Franck Pascal « Harmonie » - Brut - Baslieux sous  
Châtillon* 2009 155

*Chartogne Taillet « Sainte Anne » - Brut - Merfy* 2012 80

*Chartogne Taillet « Les Barres » - Brut - Merfy* 2011 140

*Savart « L'ouverture » - Brut - Eceuil* NM 95

*Savart « Bulle de Rosé » - Extra Brut - Eceuil* NM 130

*Bérèche « Réserve » - Brut - Ludes* NM 85

*Bérèche « Beaux Regards » - Brut - Ludes* 2012 130

*Laberte 1<sup>er</sup> Cru  
« Grappes Dorées » Brut Blanc de Blancs - Chavot* NM 90

*Laberte « Les 7 » - Brut - Chavot* NM 155

*Lancelot Pienne  
« Marie Lancelot » - Brut Blanc de Blancs - Cramant* 2012 140

*Lancelot Pienne  
« Table Ronde » - Brut Blanc de Blancs - Cramant* NM 85

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

<i>Egly Ouriet « Vignes de Vrigny » - Brut - Ambonnay</i>	NM	100
<i>Egly Ouriet « Tradition » - Brut - Ambonnay</i>	NM	135
<i>Egly Ouriet Grand Cru Brut - Ambonnay</i>	2006	255
<i>Egly Ouriet Brut Rosé - Ambonnay</i>	NM	180
<i>Ulysse Collin « Les Pierrières » Extra Brut Blanc de Blancs - Congy</i>	2013	185
<i>Ulysse Collin « Les Maillons » Extra Brut Blanc de Noirs - Congy</i>	2012	180
<i>Vilmart Grand Cellier d'Or - Brut - Rilly La Montagne</i>	2009	175
<i>Vilmart Cœur de Cuvée - Brut - Rilly La Montagne</i>	2006	225
<i>Pierre Gimonnet « Gastronom » Brut Blanc de Blancs Cuis</i>	2010	95
<i>Phal B. de Beaufort « Expression » - Brut - Bouzy</i>	2011	85
<i>Phal B. de Beaufort « Grand Rosé » - Brut - Bouzy</i>	NM	90
<i>Rodez - Brut Blanc de Blancs - Ambonnay</i>	NM	120
<i>Alfred Gratien Grand Cru Brut Blanc de Blancs - Epernay</i>	2008	140
<i>Alfred Gratien - Brut Rosé - Epernay</i>	NM	110
<i>Alfred Gratien « Paradis » - Brut - Epernay</i>	2008	205
<i>Devaux « Cuvée D » - Brut - Bar sur Seine</i>		85
<i>Devaux « Cuvée D » - Brut - Bar sur Seine</i>	2008	185

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

<i>Henri Giraud « Hommage » - Brut - Ay</i>	NM	105
<i>Henri Giraud « Argonne » - Brut - Ay</i>	2004	485
<i>Jean Louis Vergnon « Eloquence » Extra Brut Blanc de Blancs - Mesnil Sur Oger</i>	NM	105
<i>Jean Louis Vergnon « Confiance » Brut Nature Blanc de Blancs Mesnil Sur Oger</i>	2010	160
<i>Jean Louis Vergnon « Resonance » Extra Brut Blanc de Blancs Mesnil Sur Oger</i>	2008	160
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « La Haute Lemblée » - Brut Blanc de Blancs Celles Sur Ource</i>	2013	165
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « La Bolorée » - Brut Blanc de Blancs - Celles Sur Ource</i>	2013	205
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « La Côte des Bechalins » - Brut Blanc de Noirs Celles Sur Ource</i>	NM	135
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « Presle » - Brut Blanc de Noirs - Celles Sur Ource</i>	2013	190
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « Les Ursules » - Brut Blanc de Noirs - Celles Sur Ource</i>	2013	140
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « La Côte de Val Vilaine » - Brut Blanc de Noirs Celles sur Ource</i>	NM	95
<i>Rose de Jeanne par Cédric Bouchard « Le Creux d'Enfer » Brut Rosé - Celles sur Ource</i>	NM	265
<i>Larmandier Bernier « Longitude » - Extra Brut - Vertus</i>	NM	115
<i>Larmandier Bernier « Terres de Vertus » - Extra Brut Blanc de Blancs - Vertus</i>	2011	130
<i>Larmandier Bernier « Chemin d'Avize » - Extra Brut Blanc de Blancs - Vertus</i>	2010	245

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

*Larmandier Bernier* « Rosé de Saignée » - Extra Brut NM 150  
Vertus

**Vouette et Sorbée**

« Fidèle » - Extra Brut Blanc de Noirs - Bruxières sur Arce NM 135

**Vouette et Sorbée**

« Blanc d'Argile » - Extra Brut Blanc de Blancs - Bruxières sur Arce NM 175

*J.M Labruyère* « Anthologie » - Brut Rosé - Verzenay NM 105

*J.M Labruyère* « Page Blanche » - Brut Blanc de Blancs Verzenay NM 125

*Jacquesson* « Avize Champ Cain » - Extra Brut - Dizy 2005 330

*Jacquesson* « Dizy Corne Bautray » - Extra Brut - Dizy 2007 330

*Jacquesson* « Dizy Terres Rouges » - Extra Brut - Dizy 2009 240

*Jacquesson* « Dégorgement Tardif » - Extra Brut - Dizy 2000 405

*Jacques Selosse* « Initial » - Brut Blanc de Blancs - Avize NM 255

*Jacques Selosse* « VO » - Extra Brut Blanc de Blancs Avize NM 295

*Jacques Selosse* « Substance » - Extra Brut Blanc de Blancs - Avize NM 500

*Jacques Selosse* « Les Carelles » - Extra Brut Blanc de Blancs - Avize NM 385

*Jacques Selosse* « Sous le Mont » - Extra Brut Blanc de Blancs - Avize NM 385

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

*Les Côteaux Champenois*

*Bérèche* « Côteaux Champenois » - Ludes 2014 105

*Moët & Chandon* « Saran » - Epernay NM 85

**Pierre Gerbais**

« L'Originale » - Brut Blanc de Blancs - Celles sur Ource 2009 135

**Pierre Gerbais**

« L'Audace » - Brut Nature Blanc de Noirs - Celles sur Ource NM 90

**Françoise Bedel**

« Dis vin Secret » - Brut Nature - Crouettes sur Marne NM 85

**Françoise Bedel**

« Entre Ciel et Terre » - Brut Nature - Crouettes sur Marne NM 115

*Pascal Agrapart* « Minéral » - Extra Brut Blanc de Blancs - Avize 2009 210

*Pascal Agrapart* « 7 Crus » - Brut - Avize NM 125

*Pascal Agrapart* « Complantée » - Extra brut - Avize NM 180

*Henri Abelé* - Brut Blanc de Blancs - Reims NM 85

*Henri Abelé* - Brut Rosé - Reims NM 85

**Pierre Peters Grand Cru**

Extra-Brut Blanc de Blancs - Mesnil sur Oger NM 95

**Pierre Peters**

« La réserve Oubliée » - Extra Brut Blanc de Blancs Mesnil sur Oger NM 125

**Pierre Peters**

« Les Chétilons » - Brut Blanc de Blancs - Mesnil sur Oger 2008 185

**Frerejean Frères**

« Premier Cru » - Extra Brut - Grauves NM 80

**Frerejean Frères**

« Premier Cru » - Extra Brut Blanc de Blancs - Grauves NM 135

*Legras et Haas* « Tradition » - Brut - Chouilly NM 75

*Legras et Haas* Rosé - Brut - Chouilly NM 85

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

### Les Grandes Maisons de Champagne

<i>Bollinger</i> « Special Cuvée » - Brut - Aÿ	NM	110
<i>Bollinger</i> - Brut Rosé - Aÿ	NM	135
<i>Bollinger</i> « Grande Année » - Brut - Aÿ	2007	255
<i>Taittinger</i> « Réserve » - Brut - Reims	NM	90
<i>Laurent-Perrier</i> - Brut Rosé - Tours-sur-Marne	NM	205
<i>Laurent-Perrier</i> « Grand Siècle » - Brut - Tours-sur-Marne	NM	360
<i>Louis Roederer</i> « Premier » - Brut - Reims	NM	115
<i>Louis Roederer</i> « Philippe Starck » - Brut Blanc de Blancs - Reims	2009	175
<i>Louis Roederer</i> « Cristal » - Brut - Reims	2009	475
<i>Pol Roger</i> « Réserve » - Brut - Épernay	NM	90
<i>Perrier Jouët</i> - Brut - Épernay	NM	85
<i>Duval Leroy</i> - Extra-Brut - Vertus	NM	90
<i>Billecart Salmon</i> « Sous Bois » - Brut - Mareuil-sur-Aÿ	NM	170
<i>S de Salon</i> - Brut Blanc de Blancs - Mesnil-sur-Oger	2002	950
<i>S de Salon</i> - Brut Blanc de Blancs - Mesnil-sur-Oger	1999	1200
<i>S de Salon</i> - Brut Blanc de Blancs - Mesnil-sur-Oger	1997	1200
<i>Krug</i> - Brut - Reims	1995	650
<i>Krug</i> « Clos du Mesnil » - Brut - Reims	1990	3800
<i>Krug</i> « Clos d'Ambonnay » - Brut - Reims	1995	6200

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## VIN

### Champagne

14 cl 75 cl

<i>Bollinger</i> - Spécial-Cuvée	25	125
<i>Duval-Leroy</i> - « 1er Cru » - Brut Rosé	29	145
<i>Taittinger</i> « Comtes de Champagne » 2006	48	240
<i>Dom Pérignon</i> « Cuvée P.2 » 2000	79	395
<i>Artisan de la Champagne du moment</i>	27	

### Blanc

<i>Sancerre</i> « Nuance » 2015 - Domaine Vincent Pinarð	14	70
<i>Riesling</i> « Kronenbourg de Zellenberg » 2013 - Domaine Bott Geyl	17	85
<i>Chablis 1er Cru</i> « Fourchaume » 2015 - Domaine Christophe	17	85
<i>Condrieu</i> « Terroirs » 2015 - Domaine François Merlin	22	110
<i>Meursault</i> « Limozin » 2015 - Domaine Alexandre Parigot	25	125
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i> 2013 - Domaine Bonneau du Martray	55	275

### Rosé

<i>Corse Calvi</i> 2016 - Clos Columbu	14	70
<i>Côtes de Provence</i> « Cuvée 936 » 2016 Château Gassier	18	90

### Rouge

<i>Graves</i> « Les délices d'Apollon » 2014 Château Vénus	15	75
<i>Volnay 1er cru</i> « Fremiets » 2013 Domaine Bouchard père et fils	25	125
<i>Côte Rôtie</i> 2014 - Domaine Alain Faury	22	135
<i>Châteauneuf du Pape</i> « Omnia » 2013 - Mounir Saouma	35	145
<i>Pauillac</i> - Le Pauillac du Château Latour 2012	35	145

### Moelleux

12 cl 75 cl

<i>Ruster-Spatlese</i> - Gewurztraminer B.Landauer Autriche	15	75
<i>Moscato di Noto</i> 2015 Rudini Italie (50 cl)	17	85

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

# BIÈRES

33cl

## France

*Deck & Donohue trouble 6* 16

*Deck & Donohue mission Pale Ale* 16

*Gallia Lager* 14

25cl

*Buckler - sans alcool* 14

## Internationale

*Pilsen Urquell* 14

*Kyoto Beer Kolsh* 16

*Black Isle Organic Goldfinch Session IPA - sans gluten* 16

# DISTILLERIE

## VERMOUTH & BITTERS

7cl

*La Quintinye rouge - à base de Pineau des Charentes* 16

*Dolin Rouge, Dolin Blanc* 16

*Lillet blanc* 16

*Noilly Prat Dry* 16

*Martini Rubino, Ambrato* 16

*Punt e Mes Carpano* 16

*Carpano Antica Formula* 18

*Bonal* 16

*Byrrh Rare Assemblage* 16

*Dubonnet* 16

*Suze « Saveur d'Autrefois »* 16

*Dolin bitter* 16

*Aperol* 16

*Campari* 16

*Cynar* 16

*Pimm's* 16

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.



## PORTO - SHERRY MADEIRA

7cl

<i>Taylor's Fine white</i>	16
<i>Taylor's Select ruby</i>	16
<i>Barao de Vilar LBV 2012</i>	18
<i>Ramos Pinto Quinta de Bom Ritero 20 ans</i>	28
<i>Noval 40 ans Tawny</i>	42
<i>Tio Pepe</i>	16
<i>Jerez Manzanilla «Pasada Pastrana» - Hidalgo La Gitana</i>	18
<i>Don PX Gran Reserva 1986 - Toro de Albala</i>	25
<i>Madeira Malvasia 15 ans - H. M Borges</i>	21

## ANISÉ

5cl

<i>Ricarð</i>	16
<i>Eyquebelle Pastis provençal</i>	16
<i>Pastis Millésimé Château des Creissauðs 2014</i>	16
<i>Absinthe François Guy</i>	16
<i>La Fée Parisienne Absinthe Supérieure</i>	16

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## GIN

5cl

### France

<i>Diplôme - Recette originale 1945</i>	21
<i>Gvine floraison - Produit à Cognac</i>	21
<i>La distillerie de Paris batch 1.2 - Produit à Paris</i>	21
<i>Christian Drouin - Calvados gin</i>	21
<i>Citadelle</i>	21

### Japon

<i>Kinobi</i>	23
---------------	----

### Angleterre

<i>Greenalls</i>	21
<i>Beefeater 24</i>	21
<i>Bombay «Star of Bombay»</i>	21
<i>N°3 london dry</i>	21
<i>Plymouth navy strength</i>	21
<i>Tanqueray ten</i>	21

### Écosse

<i>Botanist</i>	21
<i>Hendrick's</i>	21

### Allemagne

<i>Monkey 47</i>	23
<i>Elephant</i>	23

*Tonic : Fever Tree, Schweppes Heritage ou 1724*

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

# VODKA

5 cl

## France

*Veuve Capet - Chardonnay Vodka* 21

*Guillotine* 21

*Fair Quinoa Vodka* 21

*Grey Goose* 21

*Grey Goose l'orange* 21

## Angleterre

*Squadron 303* 21

## Suède

*Absolut Elyx* 21

## Pologne

*Belvédère* 21

*Chopin* 21

*Zubrowka* 21

## Russie

*Beluga* 21

*Imperia* 21

*Stolichnaya Elite* 21

*Kauffman* 65

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## États-Unis

*Tyto's* 21

## Hollande

*Ketel One* 21

*Ketel One Citroen - citron* 21

# TÉQUILA

5 cl

*Avion silver* 21

*Patron silver* 21

*Don Fulano reposado* 23

*Clase Azul reposado* 38

*Ocho anejo* 25

*Don julio 1942* 50

*Patron platinum* 75

*Clase Azul «ultra» extra Anejo* 490

# MEZCAL

5 cl

*Mezcal Marca Negra Espadin* 26

*Mezcal Bruco N°2* 21

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## PISCO

5cl

*Waqar* 21

*Pisco Puro Quebranta - Pérou* 21

## CACHAÇA

5cl

*Leblon* 21

*Bem Bom* 23

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## RHUM

5cl

### Martinique

*Clément Blanc* 21

*Clément « Homère »* 41

*Depaz Grande Réserve XO* 26

*HSE 1960* 185

*La Mauny le Nouveau Monde* 23

*Bally 1929* 185

### Cuba

*Bacardi Héritage* 21

*Bacardi 8 ans* 25

*Havana Club Anejo 3 ans* 23

*Havana Club 15 ans* 60

*Don Facundo Paraiso* 85

*Maximo* 305

### Panama

*Plantation Panama 2004* 23

### Caraïbes

*Plantation Pineapple* 21

### Trinidad & Tobago

*Mezan Trinidad 2007* 23

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes & service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## Jamaïque

*Appleton Estate Old extra 12 ans* 23

## Venezuela

*Diplomatico single vintage 2002* 30

## Bermudes & Barbades

*Gosling's black* 21

*Mount Gay extra old* 23

## Île Maurice

*Maca Spiced Rum* 21

## Guatemala

*Rum O Cane Central America XO* 23

*Zacapa 23 ans* 23

*Zacapa Royal* 75

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

# WHISKY

5 cl

## France

*Ferroni Roof Rye* 23

*Domaine des hautes glaces single cask ceros - Rhône Alpes* 32

## Blended

*Monkey Shoulder* 21

*Ballantines Gold 12 ans* 21

*Chivas Regal 18 ans* 26

*Chivas Regal 25 ans* 85

*Dewar's White Label* 21

*Dewar's 12 ans* 23

*Dewar's 18 ans* 26

*Johnny Walker Black Label* 25

*Johnny Walker Blue Label* 45

*Royal Salute 21 Ans* 52

*Royal Salute 35 ans* 135

*Royal Salute 62 gun* 425

## Irlande

*Bushmills 10ans* 21

*Hyde single malt 10 ans Sherry finish* 23

*Jameson Makers Series Cooper's Croze* 26

*Powers Signature release* 23

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## États-Unis

<i>Blanton's Gold Edition</i>	28
<i>Bulleit bourbon</i>	23
<i>Eagle rare 10 ans Single Barrel</i>	25
<i>Hudson Manhattan Rye</i>	28
<i>Jack Daniel's</i>	23
<i>Mitchers sour mash</i>	25
<i>Maker's Mark</i>	23
<i>Rittenhouse Rye 100 proof</i>	25
<i>Widow Jane 10 ans</i>	35

## Canada

<i>Crown Royal</i>	25
--------------------	----

## Japon

<i>Nikka Coffey malt</i>	28
<i>Nikka Yoichi single malt</i>	28
<i>Nikka Miyagkyo Single malt</i>	28
<i>Suntory Hakushu 18 ans</i>	80
<i>Suntory Hibiki 17 ans</i>	55
<i>Suntory Hibiki 30 ans</i>	190
<i>Suntory Yamazaki 12 ans</i>	35
<i>Suntory Yamazaki 25 ans</i>	220
<i>Chichibu the 2016 peated</i>	50

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## SINGLE MALT

5cl

### Lowlands

<i>Auchentoshan 12 ans</i>	21
----------------------------	----

### Campbeltown

<i>Springbank 15 ans</i>	30
--------------------------	----

<i>Longrow peated</i>	21
-----------------------	----

### Islande

<i>Isle of Jura 16 ans</i>	23
----------------------------	----

<i>Highland Park 18 ans</i>	52
-----------------------------	----

<i>Arran 14 ans</i>	23
---------------------	----

<i>Talisker Port Ruighe</i>	23
-----------------------------	----

<i>Ardbeg Uigeadail</i>	26
-------------------------	----

<i>Bowmore 15 ans</i>	30
-----------------------	----

<i>Bowmore 1974, 41 ans</i>	475
-----------------------------	-----

<i>Bruichladdich Scottish Barley</i>	23
--------------------------------------	----

<i>Bunnahabain 12 ans</i>	23
---------------------------	----

<i>Caol Ila 18 ans</i>	32
------------------------	----

<i>Lagavulin Distillers Edition</i>	26
-------------------------------------	----

<i>Laphroaig 15 ans</i>	32
-------------------------	----

<i>Octomore super heavily peated 7.3</i>	65
--	----

<i>Port Ellen 37 ans</i>	475
--------------------------	-----

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## Highlands

<i>Aberfeldy 21 ans</i>	32
<i>Balblair 2005</i>	26
<i>Dalmore 18 ans</i>	48
<i>Dalmore King Alexander III</i>	65
<i>Glenmorangie 18 ans</i>	28
<i>Oban Distillers Edition</i>	23

## Speyside

<i>Balvenie 15 ans</i>	48
<i>Balvenie 21 ans</i>	65
<i>Benromach organic</i>	23
<i>Cragganmore Distillers Edition</i>	23
<i>Glen grant 50 ans</i>	180
<i>Glenfarclas 2004</i>	30
<i>Glenfiddich 21 ans</i>	65
<i>Glenfiddich 30 ans</i>	160
<i>Glenrothes Special Reserve</i>	23
<i>Macallan Amber</i>	23
<i>Macallan « The Oscuro of »</i>	168
<i>Mortlach 15 ans</i>	30
<i>The Glenlivet 12 ans</i>	23
<i>The Glenlivet 18 ans</i>	26

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## COGNAC

	5 cl
<i>Lhéraud VSOP</i>	21
<i>Lhéraud Obusto</i>	38
<i>Lhéraud Cuvée XO Charles VII</i>	42
<i>Lhéraud Fine Champagne Sélection Hôtel de Crillon 25 ans d'âge</i>	52
<i>Lhéraud Fins Bois lot n°0966</i>	105
<i>Lhéraud Grande Champagne 1973</i>	85
<i>Lhéraud Petite Champagne 1975</i>	85
<i>A.E Dor vieille réserve n°8</i>	80
<i>A.E Dor vieille réserve n°10</i>	225
<i>A.E Dor vieille réserve n°6</i>	55
<i>Courvoisier VSOP</i>	21
<i>Delamain Vesper</i>	42
<i>Delamain Réserve de la famille</i>	115
<i>Hennessy Paradis Impérial</i>	450
<i>Hennessy Paradis</i>	145
<i>Hennessy Richard</i>	650
<i>Hennessy XO</i>	45
<i>Jules Duret Arbellot</i>	21
<i>Lafrayette L&amp;L Petite Champagne XO</i>	32
<i>Leopold Gourmel « L'âge des fleurs »</i>	52
<i>Merlin Petite Champagne 1920</i>	165

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

<i>Rémy Martin Extra</i>	90
<i>Rémy Martin Louis XIII</i>	230
<i>Rémy Martin VSOP</i>	21
<i>Rémy Martin XO</i>	42
<i>Tesseron Extreme</i>	320

## ARMAGNAC

5cl

<i>Baron Gaston Legrand 1979</i>	36
<i>Baron Gaston Legrand 1985</i>	33
<i>Baron Gaston Legrand Ténarèze 1987</i>	38
<i>Baron Gaston Legrand XO</i>	42
<i>Darroze «Larme d'Armagnac»</i>	160
<i>Darroze domaine de la Gardenne 1985</i>	28
<i>Darroze domaine de Peyrot 1928</i>	140
<i>Darroze domaine Jaulin 1979</i>	32
<i>Dartilongue «Cuvée Louis Philippe» assemblage 1974 / 1976</i>	30
<i>Dartilongue single cask 1967</i>	65
<i>Dartilongue single cask 1974</i>	32
<i>Gelas Fine Blanche 1932</i>	36
<i>Laberdolive Jaurrey 1923</i>	165
<i>Samalens 1900</i>	205
<i>Samalens 8 ans</i>	23
<i>Samalens VSOP</i>	21

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## CALVADOS

5cl

<i>Camut</i>	120
<i>Christian Drouin 1997</i>	42
<i>Dupont original</i>	21
<i>Groult 12 ans</i>	23
<i>Groult Age d'or</i>	33

## EAU DE VIE BLANCHE

5cl

<i>Etienne Brana Framboise</i>	21
<i>Etienne Brana Poire William</i>	21
<i>Massenez Framboise Sauvage</i>	21
<i>Massenez Mirabelle</i>	21
<i>Massenez Poire William</i>	21
<i>Miclo Quetsch</i>	21
<i>Vieille Prune de Souillac</i>	21
<i>Vieille Prune de Souillac «Réserve du Centenaire»</i>	23

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## GRAPPA

5cl

<i>Tagliatella</i>	21
<i>Jacopo Poli Amoroza « Vespaiolo »</i>	23
<i>Jacopo Poli Amoroza « Torcolato »</i>	23

## AMARO

5cl

<i>Amaro Averna</i>	17
<i>Fernet branca</i>	17
<i>Jagermeister</i>	17

## CHATREUSE

5cl

<i>Génépi des Pères Chartreux</i>	17
<i>Chartreuse cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers</i>	21
	42
<i>Chartreuse jaune VEP</i>	42
<i>Chartreuse verte VEP</i>	26
<i>Chartreuse Reine des Liqueurs</i>	26
<i>Chartreuse cuvée du 9<sup>ème</sup> Centenaire</i>	205
<i>« Une Chartreuse verte » 35 ans embouteillage 2015</i>	205
<i>« Une Chartreuse jaune » 35 ans embouteillage 2015</i>	

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.

## GRAND MARNIER

5cl

<i>Cuvée Louis Alexandre</i>	17
<i>Cuvée du Centenaire</i>	26
<i>Cuvée du Cent Cinquantaire</i>	52
<i>Quintessence</i>	140

## LIQUEUR

5cl

<i>Amaretto di Saronno</i>	17
<i>Bailey's</i>	17
<i>Bénédictine</i>	17
<i>Chambord</i>	17
<i>Cointreau</i>	17
<i>Drambuie</i>	17
<i>Frangelico</i>	17
<i>Get 27</i>	17
<i>Get 31</i>	17
<i>Limoncello luxardo</i>	17
<i>Manzana</i>	17
<i>Sambuca luxardo</i>	17
<i>Southern Comfort</i>	17

Tous nos vins sont issus d'AOC/AOP, sauf mention contraire. La carte des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros net, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.



## RAFRAICHISSEMENTS

Jus de fruits frais	25 cl	11
Alain Milliat		
<i>Abricot, cranberry, ananas, tomate</i>	25 cl	13
<i>Citronnade La Mortuacienne</i>	33 cl	11
<i>Limonade La Mortuacienne</i>	33 cl	11
<i>Bitter San Pellegrino</i>	20 cl	9
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero</i>	33 cl	9
<i>Orangina</i>	33 cl	9
<i>1724 Tonic</i>	25 cl	12
<i>Fever-Tree Tonic Water</i>	20 cl	12
<i>Fever-Tree Tonic Water Light</i>	20 cl	12
<i>Fever-Tree Ginger Beer</i>	20 cl	12
<i>Fever-Tree Ginger Ale</i>	20 cl	12
<i>Fever-Tree Sicilian lemon</i>	20 cl	12
<i>Fever-Tree Soda Water</i>	20 cl	12

## Eaux Minérales

<i>Vittel</i>	50 cl	9
<i>Evian</i>	75 cl	11
<i>Perrier</i>	33 cl	10
<i>Perrier fines bulles</i>	50 cl	9
<i>Badoit</i>	75 cl	11