LES APÉRITIFS

Kir Chablis – 15cl	12€
Chablis, crème de cassis ou framboise Kir Royal – 15cl Champagne, crème de cassis ou framboise	15€
Pastis « Ricard » - 5cl	12€
Mimosa – 20cl Champagne, jus d'orange & triple sec	15€
Spritz Royal - 20cl Champagne, apérol & eau gazeuse	15€
Mojito Royal – 20cl Champagne, rhum blanc, citron vert, menthe & eau gazeuse	16€
Long Drink – 30cl	18€
Vodka orange, Gin tonic, Whisky soda Experimental Cocktail du jour	19€

LES SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Whisky « Cardhu » – 5cl Whisky « Lagavulin » – 5cl Whisky « Talisker » – 5cl Bourbon Bulleit - 5cl	12 € 15 € 15 €
Bas Armagnac - 5cl Château Laubade V.S.O.P	13€
Cognac – 5cl Rhum « Clément V.O.S.P » - 5cl Vodka « Absolut » – 5cl Get 27 – 5cl Gin – 5cl	13 € 13 € 12 € 10 €

LES VINS BLANCS

Chablis «Laroche AOC» – 75cl	40€
Sancerre « AOP Pascal Jolivet » – 75cl	42€
Sancerre « AOP Pascal Jolivet » - 37,5cl	25€
LES VINS ROUGES	
Brouilly AOC – 75cl Château de Corcelles	42€
Brouilly AOC – 37,5cl Château de Corcelles	25€

LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne « Ayala »	15€
Champagne « Ayala » - 75cl	65€
Champagne « Veuve Clicquot - 75cl	105 €

LES BIERES

Bière La Parisienne « PALE ALE ou Blanche » – 33cl	10€
Brassée à Paris	

LES SANS ALCOOL

Cappuccino

Thé & Infusions

Eau Plate - 33cl	5€
Eau Pétillante - 33cl	5€
Coca-Cola - 33cl	5€
Coca-Cola Zero – 33cl	5€
Paris Tonic Bio – 25cl	5€
Lipton Ice Tea – 25cl	5€
Limonade « Lorina » - 33cl	5€
Jus de fruit - 25cl	5€
Pomme ou Abricot	
Jus de fruit pressés – 20 cl	8€
Orange, pamplemousse, citron	
LES BOISSONS CHAUDES	
Expresso	3€
Double Expresso	6€
Café Long	4€
Café Crème	5€
Chocolat Chaud	6€
Chocolat Chaud Viennois	8€

7€ 7€

VOUS ÊTES PLUTOT SALÉ ?

Saumon Fumé	22€
Avec pain de campagne toasté & beurre « Bordier »	
Sélection de charcuteries & fromages Avec pain de campagne & beurre « Bordier »	22€
Salade de tomate & burrata	18€
Toast avocat	18€

OU SUCRÉ ?

Fromage Frais	12 €
Nature ou aux fruits rouges	
Assiette « Gourmande »	15 €
Sélection de pâtisseries, selon l'humeur du chef	