

EAUX MINÉRALES

• 50cl	Evian, Badoit, SanPellegrino	5,30 €
• 75cl	Evian, Badoit, Ferrarelle	6,90 €

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy 50cl
• Paulaner	4,80 €	8,90 €	6,50 €
• 1664 Blanc	5,00 €	9,60 €	7,50 €
• Grim	5,30 €	10,50 €	9,00 €
• Brooklyn IPA	5,30 €	10,50 €	9,00 €

APÉRITIFS

• Kir au vin blanc	15cl	5,00 €
• Kir Royal	12cl	11,00 €
• Coupe Prosecco	12cl	7,00 €
• Américano	8cl	9,00 €
• Pastis, Ricard	4cl	5,00 €
• Suze, Salers	5cl	5,00 €
• Martini rouge, bianco ou dry	5cl	5,00 €
• Canpari (5cl) ou porto rouge ou Porto blanc (7cl)	5cl	6,50 €
• Monbazillac « Julien de Savignac »	15cl	5,50 €

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
• La Coupe sélection « Au chien qui Fume »	11,00 €	
• La Coupe de Deutz Brut	13,50 €	
• La bouteille sélection « Au chien qui Fume »		55,00 €
• La bouteille Deutz « Brut Classic »		76,00 €
• La bouteille rosé impérial « Moët et Chandon »		105,00 €
• La bouteille « Ruinart blanc de blanc »		145,00 €
• La bouteille « Dom Pérignon Brut »		350,00 €

VINS D'EXCEPTION

BLANC

• Corton Charlemagne « Grand cru Dubreuil Fontaine »	180,00 €
--	----------

ROUGE

• Saint Estephe « Château Haut-Marbuzet 2011 »	104,00 €
• Pomerol « Clos du Clocher 2011 »	144,00 €
• Pauillac « Château d'Armailhac 2012 »	142,00 €
• Saint Emilion « Château Figeac 2011 »	290,00 €
• Pauillac « Petit Mouton 2008 » (2° vin du château Mouton Rothschild)	385,00 €

LES BLANCS

ALSACE AOC

• Riesling Réserve « D, Griss »	5,80 €	19,00 €	29,00 €
• Gewurztraminer « Dom, Griss »			32,00 €
• Gewurztraminer « Vendanges tardives »		42,00 €	

PAYS D'OC IGP

• Chardonnay « Les Jamelles »	5,20 €		26,00 €
-------------------------------	--------	--	---------

BORDEAUX AOC

• Entre deux mers « Château Guillot »			29,00 €
• Pessac-Léognan « Château Coucheroy »			39,00 €

BOURGOGNE AOC

• Bourgogne Aligoté	5,20 €	18,00 €	26,00 €
• Macon « Cuvée Papillon »	6,50 €		32,00 €
• Chablis AOP « La Chablisienne »		25,50 €	45,00 €
• Pouilly fuissé « Dom. de Pouilly cuvée prestige »			48,00 €
• Chassagne Montrachet « 1 ^{er} cru clos St Jean »			92,00 €

LOIRE AOC

• Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Cht. de l'Aulnay Confluent »			28,00 €
• Sancerre Bio « Domaine Fouassier »	8,40 €	25,50 €	39,00 €
• Pouilly Fumé « Domaine Fouassier »			37,00 €

SUD-OUEST AOC

• Monbazillac « Julien de Savignac »	5,50 €		32,00 €
--------------------------------------	--------	--	---------

VALLÉE DU RHÔNE AOC

• Crozes-Hermitage « Chante Passo »			36,00 €
• Château Neuf du Pape « Mont-Redon »			74,00 €

LES ROSÉS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
• Bergerac « Julien de Savignac L'inattendu »	5,60 €			28,00 €
• Saint-Tropez « Le Clocher »	4,90 €	16,00 €		26,00 €
• Côte de Provence « Coté Presqu'île de Minuty »	7,50 €			36,00 €
• Côte de Provence « Cht. Tour l'Évêque pétale de rose Bio »				44,00 €
• Magnum 150cl		69,00 €		

LES ROUGES

ALSACE AOC

• Pinot noir « Domaine D, Griss »	18,00 €			32,00 €
-----------------------------------	---------	--	--	---------

BEAUJOLAIS AOC

• Brouilly « Domaine d'Amaury »	5,40 €		19,50 €	26,00 €
---------------------------------	--------	--	---------	---------

BOURGOGNE AOC

• Irancy « Dom, Bienvenu »	8,50 €		31,00 €	39,00 €
• Chorey Les Beaunes « Dom, Lecheneaut »				65,00 €
• Aloxe Corton « 1 ^{er} Cru Les Vercots »				82,00 €
• Gevrey Chambertin « Louis Jadot »				89,00 €
• Vosnes-Romanée « Dom, Lecheneaut »				110,00 €

BORDEAUX AOC

• Bordeaux « Château Bel-Air »	5,20 €			26,00 €
• Haut-Médoc « Château la Dame Blanche »	6,90 €			36,00 €
• Saint Emilion « La Croix Saint Georges »	22,50 €			39,00 €
• Saint Emilion Gd Cru « La croix chantecaille »				49,00 €
• Pessac-Léognan « Château Coucheroy »	24,50 €			42,00 €

LANGUEDOC AOC

• Bergerac « Julien de Savignac Fûts de chêne »	5,50 €		21,00 €	28,00 €
• Pic Saint Loup « Mas de l'Oncle »				34,00 €
• La Clape AOP « Château l'Hospitalet »	6,90 €			35,00 €

LOIRE AOC

• Chinon Bio « Cht. de la Bonnelière » cuvé Galet	6,40 €			32,00 €
• Saumur Champigny « Guy Saget »	5,30 €	17,00 €		27,00 €
• Menetou-Salon « Dom, Pellet Morrogues »				44,00 €

VALLÉE DU RHÔNE AOC

• Côtes-du-Rhône « Les Magerans »	5,20 €	16,50 €		25,00 €
• Crozes-Hermitage « E. Guigal »		24,00 €		42,00 €
• Saint-Joseph « Domaine Pichon »				56,00 €
• Château-Neuf du Pape « Mont-Redon »				74,00 €
• Côte Rôtie « Pierre Gaillard »				105,00 €

WHISKY

• J&B				11,00 €
• Jameson				12,50 €
• Glenfiddich 12 ans				13,50 €
• Chivas Regal				14,50 €
• Nikka Blended (Japon)				13,00 €
• Johnnie Walker Black Label				13,50 €
• Laphroaig 10 ans (Ecosse)				17,50 €
• Nikka coffey malt (Japon)				17,50 €

BOURBONS

• Jack Daniel's (us)				12,50 €
• Four Roses (us)				12,50 €
• Jim Beam Bourbon (us)				11,50 €
• Bulleit (us)				14,00 €

COCKTAILS « SMOKING DOG » 9,50 € Happy hours 17h-20h 7,00 €

• Big bisous : rhum blanc, jus de citron, sirop de violette, eau gazeuse
• Aïe Aïe Aïe : vodka, rhum blanc, cassonade, maracuja
• Roof Top : gin, prosecco, citron vert, jus de pomme
• Acapulco golden : tequila, rhum blanc, jus d'ananas, jus de pamplemousse
• Mojito : « classic » ou « concombre » ou « fraise » ou « mangue »
• Caipirinha ou margarita ou piña colada ou sex on the beach ou blue lagoon
• Spritz Apérol

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,50 € Happy hours 17h-20h 6,00 €

• Virgin Mojito ou Virgin Colada ou Apple Mojito
• Bora bora : jus d'ananas, maracuja, sirop de grenadine, jus de citron
• Buffalo : jus de goyave, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cassis
• Summer garden smash : fraise et concombre écrasés jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse
• Bazil Balsamico : fraise et basilic frais mélangés, jus de citron vert, miel, vinaigre balsamique, eau gazeuse