

GLACES DE LA MAISON « PEDONE » (maître glacier)

• Coupe Colonel (3 cl de vodka)	14,5
• Café ou chocolat liégeois	10
• Dame Blanche	10
• Glaces: café, chocolat grand cru, caramel au beurre salé, vanille de Madagascar	
• Sorbets: citron vert, cassis, fraise, mangue, pêche de vigne, rhum-raisin	
1 boule 4	2 boules 8
3 boules	11

CRÊPES

• Sucre ou Sucre-Citron	6,5
• Confiture (fraise ou orange)	7,5
• Caramel au Beurre Salé	7,5
• Nutella	8,5
• Chocolat chaud "maison" et glace vanille de Madagascar	9,5
• Grand Marnier	12,5
• Supplément Chantilly	1,5

EAUX MINÉRALES (disponibles uniquement au service restaurant)

• 50cl Evian, Badoit, SanPellegrino	5,5
• 75cl Evian, Badoit	7,5
• 75cl Ferrarelle	8

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy 50cl
• Paulaner (Allemagne)	5,5	9,5	6,5
• 1664 Blanc (France)	6	10	8,5
• Grimbergen (Belgique)	6,5	11	9,5
• Brooklyn IPA (USA)	6,5	11	9,5

APÉRITIFS

• Kir au vin blanc (cassis, mûre, framboise, châtaigne, pamplemousse, pêche, violette)	13cl	5,5
• Kir Bourgogne aligoté	13cl	6
• Kir Royal	12cl	11
• Coupe Proseco	12cl	7
• Américano	8cl	10
• Pastis, Ricard	3cl	5,5
• Suze, Salers	5cl	5,5
• Martini rouge, bianco ou dry	5cl	5,5
• Campari (5cl) ou porto rouge ou Porto blanc	7cl	6,5
• Monbazillac «Julien de Savignac»	13cl	6,5

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
• La Coupe sélection «Au chien qui Fume»	11	
• La Coupe de Deutz Brut	14	
• La bouteille sélection «Au chien qui Fume»		58
• La bouteille Deutz «Brut Classic»		78
• La bouteille rosé impérial «Moët et Chandon»		105
• La bouteille «Ruinart blanc de blanc»		135
• La bouteille «Dom Pérignon Brut»		290

NOS VINS D'EXCEPTION

	75cl
• LES BLANCS	
• Corton Charlemagne «Grand cru Dubreuil Fontaine 2017»	165
• Chassagne Montrachet «1 ^{er} cru les Mourgeots 2018»	92
• Château Carbonnieux «Grand cru classé graves 2012»	95
• LES ROUGES	
• Vosnes-Romanée «Dom, Lecheneaut 2016»	98
• Saint-Estephe «Château Haut-Marbuzet 2013»	98
• Pauillac «Château d'Armailhac 2012»	132
• Saint-Emilion «Château Figeac 2011»	220
• Pauillac «Petit Mouton 2008» (2 nd vin du cht Mouton Rothschild)	295

LES BLANCS

	13cl	37,5cl	50cl	75cl
• ALSACE AOC				
• Riesling «Domaine Griss»	6	19		28
• Riesling grand cru Kaefferkopf «Dom. Griss»				39
• Gewurztraminer «Dom. Griss»				32
• Gewurztraminer «Vendanges tardives Kuehn»			49	
• PAYS D'OC IGP				
• Chardonnay «Les Jamelles»	5,5			26
• BORDEAUX AOC				
• Pessac-Léognan «Château Coucheroy»				39
• BOURGOGNE AOC				
• Bourgogne Aligoté	6	19		28
• Macon «Cht London»	6,5			32
• Petit chablis «Pas si petit»	7,5			38
• Chablis AOP «La Chablisienne»		24,5		45
• Chablis «1 ^{er} cru Vau Ligneau»		29		49
• Pouilly fuissé «Dom. de Pouilly cuvée prestige»				49
• Saint Véran «Clos à la côte»				48
• LOIRE AOC				
• Muscadet Sèvre et Maine sur lie «Cht. de l'Aulnay Confluent»				28
• Pouilly Fumé «Domaine Les Chaumes»				36
• Sancerre «Château de Sancerre»	8,5	26		42
• SUD-OUEST AOC				
• Monbazillac «Julien de Savignac»	6,5			34
• VALLÉE DU RHÔNE AOC				
• Crozes-Hermitage «Chante Passo»				36
• Château Neuf du Pape «Mont-Redon»				78
• LES ROSÉS	13cl	37,5cl	50cl	75cl
• Bergerac «L'inattendu de Julien de Savignac»	6			28
• Saint-Tropez «Le Clocher»	5,8	17		28
• Côte de Provence «Coté Presqu'île de Minuty»	8			39
Magnum 150cl	74			
• LES ROUGES	13cl	37,5cl	50cl	75cl
• ALSACE AOC				
• Pinot noir «Domaine Domaine Griss»		18		32
• BEAUJOLAIS AOC				
• Brouilly «Domaine d'Amaury»	5,5		21	26
• Morgon «Domaine Dubost»				29
• BOURGOGNE AOC				
• Mercurey «Les Noiterons»	9,5		36	44
• Mercurey «Louis Jadot»		25,5		48
• Bourgogne Pinot noir «René Leclerc»				44
• Chassagne Montrachet Vieilles Vignes Domaine P. Jouard				72
• Aloxe Corton «1 ^{er} Cru Les Vercots»				82
• Gevrey Chambertin «Louis Jadot»				89
• BORDEAUX AOC				
• Bordeaux «Château Bel-Air»		5,5		26
• Haut-Médoc «Château la Dame Blanche»	7,5			34
• Saint-Emilion grand cru «Château Martinet»		24,5		44
• Margaux «Blason d'Issan»				74
• Moulis cru bourgeois «Château Chasse spleen»				78
• LANGUEDOC- ROUSSILLON AOC				
• Bergerac «Le Petit Beylot	5,2		19,5	25
• La Clape AOP «Château l'Hospitalet»	8,5			39
• Minervois AOC "Cumulo Nimbus"				49
• LOIRE AOC				
• Chinon bio «Cht. de la Bonnelière» Galet	6,5			34
• Saumur Champigny "Guy Saget"		17		27
• VALLÉE DU RHÔNE AOP				
• Côtes-du-Rhône «Les Magerans»	5,2	15,5		25
• Crozes-Hermitage «E. Guigal»		24		42
• Château-Neuf du Pape «Mont-Redon»				78
bacchus 26cl = double verre 13 cl				