

Au Chien



Qui Fume
depuis 1740



auchienquifume-guest
PW : Marley94



A PARTAGER

ou pas... là est la question !

Nems de poulet	16
Crevettes tempura	16
Calamars frits / sauce tartare	16
Saucisse sèche du Perche	9
Planche de CHARCUTERIE	21
Planche de FROMAGES	21
Planche MIXTE Charcuteries & fromages	26
Planche ASIATIQUE	29
<i>Nems, crevettes tempura, calamars frits</i>	

HUITRES **PAR 6**



Fines de claire n°2	20.9	Spéciales Gillardeau n°3	27.9
Bretonnes de Quiberon n°2	16.9	Spéciales Gillardeau n°5	19.9

NOS MOJITOS

Classique	12
Mangue <i>ou</i> Concombre <i>ou</i> Fraise	13

LES SPRITZ

Aperitivo / Limoncello Walcher BIO / Lillet blanc <i>ou</i> rosé <i>ou</i> tonic	12.5
Hugo Spritz - St-Germain, menthe fraîche	13.5
Italicus Spritz - Italicus (liqueur de bergamotte rose), prosecco, eau gazeuse	13.5

LES COCKTAILS

Les Classiques

Le Cosmopolitan - Vodka, Cointreau, jus de cramberry, jus de citron vert	13
London Smash - Gin, tonic water, sirop de sucre de canne, jus de citron, feuilles de menthe, quartiers d'agrumes	13
Piña Colada "minute"	13
Cucumber tonic - Gin, tonic water, tranches de concombre	13
Sex on the beach ou Margarita ou Caipirinha	13
Cana Mule - Cachaça, jus de citron vert, ginger beer, angostura	13
Jäger bomb - Red Bull, Jägermeister	13
Mezcal sour ou Amaretto sour ou Whisky sour	13
Pimm's Cup - Pimm's, citrons vert et jaune, concombre, ginger beer	13
Negroni - Campari, vermouth Dolin rouge, gin	14
Espresso Martini - Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de canne	14
Le Manhattan - Bourbon, vermouth rouge Dolin, Angostura	16

Les Signatures

Big bisous - Rhum blanc, jus de citron, sirop de violette, eau gazeuse	13
Aïe Aïe Aïe - Vodka, rhum blanc, cassonade, maracuja	13
Roof top - Gin, prosecco, citron vert, jus de pomme	13
Moscow Mule - Vodka, citron vert, ginger beer "La French"	13
Saint-Germain - Gin, liqueur St-Germain, citron vert, soda water	14
The Zanzibar - Gin, liqueur de banane, liqueur d'orange, jus d'orange	14
Smoking black	14.5
<i>Johnnie Walker Black Label, limonade, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, ginger ale</i>	

Cocktails au Champagne

Mimosa	16
Mojito Royal	17
I love Paris - Champagne, liqueur St-Germain, purée de fraise	18

Cocktails sans alcool 9.5

Virgin Spritz - Martini Vibrante, Water Tonic	
Virgin Mojito ou Virgin Colada (supplément purée de fraise ou mangue ou concombre + 1€)	
Bora bora - Jus d'ananas, maracuja, sirop de grenadine, jus de citron	
Summer garden smash Fraise et concombre écrasés, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	
Flowers love Jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane, sirop de fraise	
Fresh soda de l'été Citron vert, eau gazeuse, purée de fraise, sirop de grenadine, romarin	

BIERES PRESSION



	25 cl	50 cl
Paulaner (Allemagne)	6.0	11.0
1664 Blanc (France)	6.5	11.5
Grimbergen (Belgique)	7.0	12.0
Brooklyn IPA (USA)	7.0	12.0

BIERES BOUTEILLES 33 cl

Pelforth brune	7	Heineken	7.5
La Parisienne <i>brassée et mise en bouteille à Paris</i>	8	Pietra (Corse)	7.0
Desperados	8	Kronenbourg 1664 sans alcool	7.0
		Cidre APPIE <i>original BIO</i>	7.5

BOISSONS FRAICHES

Café frappé ou Thé frappé	6.0
Latte frappé	7.0
Frappuccino Vanille, caramel, chocolat "Cookie", chantilly	8.5
Jus de fruits pressés Orange, citron	7.0
Jus de fruits BIO Zenat 20 cl	6.5
Orange, pomme, poire, tomate	
Nectars de fruits bio Zenat 20 cl	6.5
Mangue-passion, Cassis, Pêche, Pomme-kiwi, Fraise-banane	
Thés glacés BIO Zenat 33 cl Hibiscus-menthe ou Ortie-menthe	6.5
Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum', Fuze Tea 25 cl	6.0
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	6.0
Limonade, Diabolo, Tropic, Sprite, Fanta orange 33 cl	6.0
Evian, Badoit rouge 33 cl	6.0
Diabolo, Limonade, Coca-Cola, Fuze Tea, jus d'orange, Orangina, Perrier 50 cl	7.5

Les eaux en 50 cl et 75 cl sont uniquement disponibles au service restaurant.

50 cl bottles of mineral water are only available for the restaurant.

SODAS PREMIUMS 33 cl 6.5

Fever tree water ou Indian tonic
ou Ginger Ale ou Ginger Beer

APERITIFS

Kir au vin blanc 13 cl	6.0
Kir Bourgogne Aligoté 13 cl	7.5
Kir Royal 12 cl	15.0
Coupe Prosecco 12 cl	8.0
Américano 8 cl	10.0
Pastis, Ricard 4 cl	6.0
Lillet blanc ou rosé 5 cl	6.0
Suze, Salers 5 cl	6.0
Martini rouge, bianco ou dry 5 cl	6.0
Campari 5cl	6.5
Porto rouge ou blanc 7 cl	6.5
Monbazillac 13 cl	8.0

DIGESTIFS / LIQUEURS 4cl

Saint-Germain	12.5
Cognac Delaître vsop	12.0
Cognac Rémy Martin	14.5
Cognac Courvoisier Xo	26.0
Armagnac Delaître 10 ans	13.0
Bas Armagnac 1980	21.5
Calvados Coquerel XO	14.5
Vieux calvados Morin	11.0
Get 27, Get 31	9.5
Grand Marnier, Cointreau	11.0
Fernet-Branca	8.5
Amaretto Walcher Bio	11.0
Limoncello Bio Walcher	11.0
Bailey's, Grappa, Kahlua	11.0

WHISKIES 4cl

J&B	11.0
Jameson	12.5
Glenfiddich 12 ans	14.5
Johnnie Walker Black Label	14.5
Chivas Regal 12 ans	14.5
Guillon <i>L'Esprit du Malt</i> (France)	16.5
Rozelieures rare collection (France)	16.5
Armorik Breton <i>double maturation</i>	17.5
Nikka Coffey Malt (Japon)	17.5
Lagavulin 16 ans	19.5
Accompagnement soda	2.5

VODKAS 4cl

Wyborowa (Pologne)	9.0
Grey Goose (France)	13.5
Stolichnaya gluten free (Russie)	10,5
Belvedere (Pologne)	13.5
Guillotine Heritage (France)	24.0

BOURBONS 4cl

Jack Daniel's (us)	13.5
Four Roses (us)	13.5
Jim Beam Bourbon (us)	12.5
Bulleit (us)	14.0

GINS 4cl

Gordon's	9.0
Citadelle	14.0
Bombay Sapphire	12.5
Hendrick's	14.5

RHUMS 4cl

Havana 3 años	9.0
Havana Spécial Brun	10.0
Plantation Original dark	12.5
Plantation Pineapple	13.5
Diplomatico ou Don Papa	13.5
Noix de coco "arrangée"	12.5
Chocolat banane "arrangés"	12.5
Abricot Mangue "arrangés"	12.5

EAUX DE VIE 4cl

Poire william	11.0
Mirabelle, framboise	11.0
Poire Williamine	17.5
Vieille prune de Souillac	14.5
Chartreuse verte	13.5

TEQUILAS 4cl

San José	9.0
Olmecca Altos Bianco	13.5

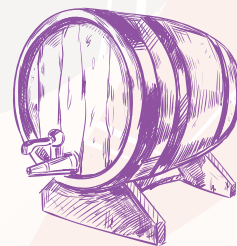
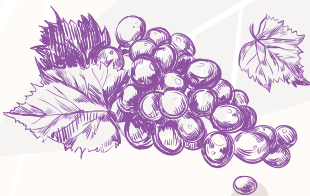
CACHACA 4cl

Ypioca	10.0
--------	------

MEZCAL 4cl

Union (Mexique)	12.0
-----------------	------

Vins



LES BLANCS

13 cl 37.5 cl 75 cl

Riesling « Signature Wolfberger » AOC	6.5	19	34
Riesling Grand Cru « Pfersigberg » AOC	-	-	42
Gewurztraminer « Signature Wolfberger » AOC	-	-	36
Gewurztraminer « Vendanges tardives Kuehn » AOC	-	-	-
Chardonnay « Sébastien Dabin » IGP	6	-	32
Pessac-Léognan « Château Coucheroy » AOC	-	-	42
Bourgogne Aligoté AOC	7	-	36
Petit Chablis « Domaine Hamelin » AOC	9	-	39
Chablis « 1 ^{er} Cru Vau Ligneau » AOC	-	34	62
Pouilly-Fuissé « Domaine de Pouilly » Cuvée prestige - AOC	-	-	62
Saint-Véran « Domaine de Pouilly » AOC	-	-	54
Sancerre « Château de Sancerre » AOC	11	32	49
Pouilly Fumé Domaine « Les Chaumes » AOC	-	-	39
Monbazillac « Julien de Savignac » AOC	8	-	38
Crozes Hermitage « Chante Passo » AOP	-	-	42
Châteauneuf-du-Pape « Mont-Redon » AOP Bio	-	-	85
Château Carbonnieux - Grand Cru classé Graves AOC	-	-	110
Meursault « Domaine Boyer Martenot » AOC	-	-	120
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru les Morgeots AOC	-	-	120
Corton Charlemagne Grand Cru « Dubreuil Fontaine » AOC	-	-	240
Prosecco « Rocca Dei Forti »	8	-	46



LES ROSES

13 cl 37.5 cl 75 cl

Bergerac « Lamothe Bel-Air »	7	-	32
Lubéron IGP	6	-	29
Côtes de Provence « Côté Presqu'île de Minuty »	8.5	-	39
« Côté Presqu'île de Minuty » 150 cl : 78			

LES ROUGES

	13 cl	37.5 cl	75 cl
Brouilly « Maison Jambon » AOP	6.5	-	34
Morgon « Domaine Dubost » AOP	-	-	36
Pinot noir « Signature Wolfberger » AOC	-	22	36
Irancy « Domaine Bienvenu » AOC	10.5	-	49
Mercurey « Louis Jadot » AOC	-	34	66
Bourgogne Pinot noir « Louis Jadot » AOP	-	-	44
Chassagne-Montrachet Villages « Domaine P. Jouard » AOC	-	-	72
Bordeaux Sup. « Grand Sorillon » AOC	6.5	-	34
Graves « Château Rahoul » AOP	-	-	44
Haut-Médoc « Château la Dame Blanche » AOC	9	-	48
Saint-Émilion Grand Cru « Château Martinet » AOC	-	32	55
Bergerac « Le Petit Beylot » AOC	6	-	32
Chinon Bio « Château de la Bonnetière » AOC	8.5	-	39
Minervois « Cumulo-nimbus » AOC	-	-	54
Crozes-Hermitage « E. Guigal » AOC	-	32	49
Châteauneuf-du-Pape « Mont-Redon » AOC Bio	-	-	89
Margaux « Blason d'Issan » AOC	-	-	89
Vosne-Romanée « Domaine Lecheneaut » AOC	-	-	150
Saint-Estèphe « Château Haut Marbuzet »	-	-	115
Pomerol « Château La Croix » AOC	-	-	125
Aloxe-Corton « 1 ^{er} Cru Les Vercots » AOC	-	-	120
Gevrey-Chambertin « Louis Jadot » AOC	-	-	125
Pauillac « Château d'Amailhac » AOC	-	-	168
Echezeaux Grand Cru « Domaine des Perdrix » AOC	-	-	280
Saint-Émilion « Château Figeac » AOC - 2011	-	-	360
Pauillac « Petit Mouton » 2 ^e vin du Château Mouton Rothschild AOC 2008	-	-	420
1 ^{er} Grand Cru classé A « Château Cheval Blanc » AOC - 2017	-	-	1190



CHAMPAGNES

	12 cl	37.5 cl	75 cl	150 cl
Deutz « Brut »	15	-	85	-
Thiénot « Blanc de Blancs »	17	-	110	-
Moët et Chandon « Rosé Impérial »	-	-	110	-
Ruinart « Blanc de Blancs »	-	110	220	390
Dom Pérignon « Brut »	-	-	390	-
Dom Ruinart	-	-	450	-

CREPES

Sucre <i>ou</i> Sucre / citron	6.5
Caramel beurre salé	7.5
Confiture - <i>fraise ou orange</i>	7.5
Nutella	8.5
Grand Marnier	12.5
Supplément chantilly	2.0
Chocolat chaud maison <i>et glace vanille Pedone</i>	9.5
Café gourmand	10.5
Thé, crème, double café <i>ou</i> chocolat gourmand	11.5

GLACES de LA MAISON «PEDONE» MAÎTRE GLACIER

Glaces : Café, Chocolat Grand Cru, Vanille, Caramel au beurre salé
Sorbets : Citron vert, Cassis, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Rhum raisin

1 boule 4	2 boules 8	3 boules 11	
Café <i>ou</i> Chocolat liégeois		12	
Dame Blanche		12	
Coupe Colonel		14.5	

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza "Sélection GOLD" 80% Arabica et 20% Robusta
Chocolat 40% cacao Eraclea

Café <i>ou</i> café allongé <i>ou</i> décaféiné	2.8
Café Noisette	3.1
Café crème <i>ou</i> Chocolat chaud	6.0
Double espresso <i>ou</i> Café américain	5.6
Café Viennois <i>ou</i> Chocolat Viennois	7.5
Cappuccino	7.0
Café macchiato <i>Vanille, caramel, chocolat « Cookie »</i>	7.5
Irish coffee <i>ou</i> French coffee	13.5
Supplément lait	0.5
Supplément lait végétal	1.0
Vin chaud	6.5
Grog au rhum	8.5

..... pas de café, noisette, allongé après 17h

THÉS DE LA MAISON WHITTINGTON 6€

Thés noirs	Ceylan, English Breakfast Impérial, Earl Grey, Darjeeling, Vanille Passion, Fruits rouges
Thés verts	Pure green, Green mint, Jasmin
Thé Oolong	Oolong Grenade
Infusions	Tilleul, Verbena & mint, Lemon Verbena, Camomille, Thai Solace

La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement
Tous nos prix s'entendent en € - toutes taxes et service compris, chèques et chèques vacances non acceptés