

## *Bières Pressions*

<b>Loburg Blonde</b> 5,7%	25 cl	<b>3,70</b>
	50 cl	<b>7,00</b>
<b>Leffe Blonde</b> 6,6%	25 cl	<b>4,00</b>
	50 cl	<b>7,00</b>
<b>Hoegaarden Blanche</b> 4,9%	25 cl	<b>4,00</b>
	50 cl	<b>7,00</b>
<b>IPA Goose Island</b> 5,9%	25 cl	<b>4,50</b>
	50 cl	<b>8,00</b>
<b>Triple Karmeliet Blonde</b> 8,4%	25 cl	<b>4,50</b>
	50 cl	<b>8,00</b>
<b>Picon Bière</b>	25 cl	<b>4,50</b>
	50 cl	<b>7,50</b>
<b>Monaco</b>	25 cl	<b>4,00</b>
	50 cl	<b>7,00</b>
<b>Panaché</b>	25 cl	<b>3,80</b>
	50 cl	<b>7,00</b>
<b>Demi fraise, pêche, citron</b>	25 cl	<b>4,00</b>
	50 cl	<b>7,50</b>

## *Eaux et Sodas*

<b>San Pellegrino</b>	50 cl	<b>3,50</b>
	1 Litre	<b>5,00</b>
<b>Vittel</b>	50 cl	<b>3,50</b>
	1 Litre	<b>5,00</b>
<b>Sirop à l'eau</b>	25 cl	<b>2,50</b>
	50 cl	<b>4,50</b>
<b>Limonade</b>	25 cl	<b>3,00</b>
	50 cl	<b>5,00</b>
<b>Diabolo</b>	25 cl	<b>3,30</b>
	50 cl	<b>6,00</b>
<b>Pulco Citron</b>	25 cl	<b>3,00</b>
	50 cl	<b>5,50</b>
<b>Perrier</b>	33 cl	<b>4,00</b>
<b>Pepsi, Pepsi zéro, Lipton, Seven Up</b>	33 cl	<b>4,00</b>
<b>Oasis, Fanta, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes</b>	25 cl	<b>4,00</b>

## *Bières Bouteilles*

<b>Pelforth Brune</b>	33 cl	<b>4,80</b>
<b>Leffe Ruby</b>	33 cl	<b>4,80</b>
<b>Desperados</b>	33 cl	<b>4,80</b>
<b>Corona</b>	33 cl	<b>4,80</b>
<b>Jupiler 0%</b>	25 cl	<b>4,50</b>

## *Jus de Fruits* *Pago 20cl*

<b>Ananas, Pomme, Orange, Abricot, Multifruits, Tomate</b>	<b>3,80</b>
--	-------------

## *Champagnes*

<b>Moët &amp; Chandon</b>	La Coupe 12 cl	<b>10,00</b>
	La Piscine 16 cl	<b>12,00</b>
	La Bouteille 75 cl	<b>69,00</b>
<b>Veuve Clicquot</b>	75 cl	<b>79,00</b>
<b>Ruinart Brut</b>	75 cl	<b>95,00</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	75 cl	<b>155,00</b>

## *Boissons Chaudes*

<b>Café, Déca</b>	<b>1,90</b>
<b>Noisette</b>	<b>2,00</b>
<b>Café Allongé</b>	<b>2,00</b>
<b>Grand Crème</b>	<b>2,50</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>3,80</b>
<b>Chocolat Chaud</b>	<b>3,90</b>
<b>Thé</b>	<b>3,50</b>
<b>Café Frappé</b>	<b>4,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50</b>
<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	<b>5,00</b>
<b>Capuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Irish, Jamaican, Italien ou French Coffee</b>	<b>9,50</b>

*\*Eau potable gratuite\**

## Apéritifs

<b>Ricard, Pastis 51</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Porto</b>	8 cl	<b>4,00</b>
<b>Lillet Blanc</b>	8 cl	<b>4,00</b>
<b>Lillet Tonic</b>	8 cl	<b>4,30</b>
<b>Martini Blanc</b>	8 cl	<b>4,00</b>
<b>Martini Rouge</b>	8 cl	<b>4,00</b>
<b>Muscat</b>	8 cl	<b>4,00</b>
<b>Suze</b>	7 cl	<b>4,00</b>
<b>Suze Tonic</b>	7 cl	<b>4,30</b>
<b>Kir</b>	12 cl	<b>3,50</b>
<b>Kir Royal</b>	12 cl	<b>7,50</b>
<b>Campari</b>	8 cl	<b>4,00</b>
<b>Americano</b>	8 cl	<b>7,00</b>
<b>Sangria</b>	20 cl	<b>3,50</b>
<b>Gin to</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Prosecco</b>	12 cl	<b>5,00</b>
<b>Spiritueux arrangé</b> Rhum, vanille	4 cl	<b>5,00</b>

## Digestifs

*Acl*

<b>Cognac ABK6 VSOP</b>	<b>8,00</b>
<b>Cognac Vannier XO</b>	<b>14,00</b>
<b>Armagnac Domaine Marquestau</b>	<b>8,00</b>
<b>Bas Armagnac XO</b> Producteur d'Armagnac de l'année en 2020-2021-2022	<b>14,00</b>
<b>Calvados Domaine de la Hêtraie</b>	<b>8,00</b>
<b>Calvados Château du Breuil</b> 15 ans d'âge	<b>14,00</b>
<b>Get 27</b>	<b>5,00</b>
<b>Get 31</b>	<b>5,00</b>
<b>Menthe Pastille</b>	<b>5,00</b>
<b>Amaretto</b>	<b>5,00</b>
<b>Bailey's</b>	<b>5,00</b>
<b>Génépi</b>	<b>5,00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>4,00</b>
<b>Expresso Martini</b>	<b>9,00</b>
<b>Poire Williams</b>	<b>5,00</b>
<b>Spiritueux arrangé</b> Rhum, vanille	<b>5,00</b>

## Alcools

### LES WHISKIES *3cl*

<b>William Lawson's</b>	<b>5,00</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>7,00</b>
<b>Cragganmore 12 ans</b>	<b>10,00</b>
<b>Old St. Croix XO Reserve</b>	<b>14,00</b>

### LES GINS *Acl*

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>5,00</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>10,00</b>
<b>Gin Distillerie GUYENNE</b>	
<b>Le Fruité</b> Notes orangées, citronnées et saveur anisée	<b>7,00</b>
<b>Le Floral</b> Notes de thym, basilic et saveur houblonnée	<b>9,00</b>
<b>Le Barrel Aged</b> Vieilli en barrique de Pessac Léognan. Notes d'agrumes, saveur vanillé et boisé	<b>14,00</b>

### LES RHUMS *Acl*

<b>Bacardi</b>	<b>5,00</b>
<b>Crème de Rhum Damoiseau</b>	<b>6,00</b>
<b>Zacapa 23 ans</b>	<b>10,00</b>
<b>Rhum Distillerie GUYENNE</b>	
<b>Le Grizzly</b> 8 ans vieilli en ex fût de bourbon au Venezuela. Surmaturation 10 mois dans des barriques aux chauffes miel	<b>7,00</b>
<b>Le N°2</b> 8 ans vieilli en futs de chêne américain au Venezuela; Affiné dans un chai dans une barrique ayant contenu du Marsala	<b>9,00</b>
<b>Le N°3</b> 10 ans vieilli en futs de chêne américain au Venezuela. Affiné 2 ans dans un chai dans une barrique de vin liquoreux	<b>12,00</b>
<b>Oban Single Malt</b>	<b>14,00</b>

### LES VODKAS *Acl*

<b>Eristoff</b>	<b>5,00</b>
<b>Belvédère</b>	<b>10,00</b>
<b>Vodka Distillerie GUYENNE</b>	<b>14,00</b>
<b>La Crocodile</b> Vodka de raisin vieillie pendant 6 mois en élevage sous bois, notes fumées	

Supplément SOFT 0,50

## Cocktails

<b>Mojito</b>	<b>9,00</b>
Rhum Bacardi, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier	
<b>Mojito Fraise</b>	<b>9,50</b>
Rhum Bacardi, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Purée de fraise	
<b>Mojito Passion</b>	<b>9,50</b>
Rhum Bacardi, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Purée de Passion	
<b>Spritz</b>	<b>8,00</b>
Apérol, Prosecco, Perrier	
<b>Spritz St Germain</b>	<b>8,50</b>
St-Germain, Prosecco, Perrier	
<b>Spritz Campari</b>	<b>8,50</b>
Campari, Prosecco, Perrier	
<b>Gin Fizz</b>	<b>9,00</b>
Gin Bombay Sapphire, Jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier	
<b>Pina Colada</b>	<b>10,00</b>
Rhum Bacardi, Jus d'ananas, Coco	
<b>Moscow Mule</b>	<b>10,00</b>
Vodka, Jus de citron vert, Ginger beer	
<b>Jamaican Mule</b>	<b>10,00</b>
Rhum Bacardi, Jus de citron vert, Ginger beer	
<b>London Mule</b>	<b>10,00</b>
Gin Bombay Sapphire, Jus de citron vert, Ginger beer	
<b>Caïpirinha</b>	<b>8,50</b>
Cachaça, Citron vert, Cassonade	
<b>Caïpirinha Fraise</b>	<b>9,00</b>
Cachaça, Citron vert, Cassonade, Purée de fraise	
<b>Caïpiroska</b>	<b>8,50</b>
Vodka, Citron vert, Cassonade	
<b>Old Fashioned</b>	<b>9,00</b>
Whisky, Angostura, Perrier, Sucre	

<b>Passionat Sour</b>	<b>9,00</b>
-----------------------	-------------

Gin Bombay Sapphire, Liqueur de Passoa, St Germain, Jus de citron vert, Sirop de gomme, Blanc d'Oeuf

<b>Expresso Martini</b>	<b>9,00</b>
-------------------------	-------------

Vodka, Liqueur de Café, Sirop de sucre de canne, Expresso

<b>Ti Punch</b>	<b>7,00</b>
-----------------	-------------

Rhum Damoiseau, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne

<b>Cuba Libre</b>	<b>7,00</b>
-------------------	-------------

Rhum Bacardi, Coca-cola, Citron vert

<b>Sir John</b>	<b>9,00</b>
-----------------	-------------

Martini Blanc, Vodka, Lemon mix

<b>Monsieur Tom</b>	<b>9,00</b>
---------------------	-------------

Rhum Bacardi, Purée de Litchi, Chambord, Sirop d'Orgeat, Jus de citron de vert

<b>Mojito Champagne</b>	<b>10,00</b>
-------------------------	--------------

Champagne, Citron vert, Cassonade, Menthe

<b>Margarita</b>	<b>10,00</b>
------------------	--------------

Tequila Patron, Cointreau, Jus de citron vert

## Cocktails Sans Alcool

<b>Virgin Mojito</b>	<b>7,00</b>
----------------------	-------------

Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier

<b>Virgin Mojito Fraise</b>	<b>8,00</b>
-----------------------------	-------------

Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Purée de Fraise

<b>Virgin Mojito Passion</b>	<b>8,00</b>
------------------------------	-------------

Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Purée de Passion

<b>Virgin Gin Tonic</b>	<b>8,00</b>
-------------------------	-------------

Gin Tanqueray 0%, Schweppes Tonic

<b>Virgin Pina Colada</b>	<b>9,00</b>
---------------------------	-------------

Jus d'ananas, Coco

# La Carte des Vins

## Blancs

	<b>Le verre de Uby N°3 (sec) ou N°4 (moelleux)</b>	12 cl	<b>5,00</b>
	<b>Le verre découverte du Patron</b>	12 cl	<b>8,00</b>
UBY N°3 IGP	Côte de Gascogne	<b>20,00</b>	75 cl
UBY N°4 (Moelleux)	Côte de Gascogne	<b>20,00</b>	75 cl
HÉRISSON	Chardonnay	<b>21,00</b>	75 cl
LES CHANTEAUX CHINON <i>Domaine Coulhy-Dutheil</i>	Chinon	<b>25,00</b>	75 cl
DOMAINE CHAUVEAU	AOP Sancerre	<b>27,00</b>	75 cl
DOMAINE CHEVALLIER	AOP Chablis	<b>28,00</b>	75 cl
DOMAINE RICHARD BENAS	AOP Macon	<b>29,00</b>	75 cl
DOMAINE BLONDELET FARGEAU	AOP Pouilly Fumé	<b>39,00</b>	75 cl
DOMAINE DES 3 CELLIERS	Chateauneuf-du-Pape	<b>59,00</b>	75 cl
DOMAINE JOSEPH PASCAL <i>Domaine Pascal</i>	Meursault	<b>79,00</b>	75 cl
CHATEAU CHASSAGNE AOC <i>Domaine Bader-Mimeur</i>	Chassagne-Montrachet	<b>81,00</b>	75 cl
1ER CRU LES CHALUMAUX <i>Domaine Pascal</i>	Puligny Montrachet	<b>98,00</b>	75 cl

## Rosés

	<b>Le verre de Mouton Cadet</b>	12 cl	<b>5,00</b>
	<b>Le verre de St-Maur Excellence Provence</b>	12 cl	<b>8,00</b>
MOUTON CADET	AOP Bordeaux	<b>20,00</b>	75 cl
CUVÉE AZUR PROVENCE	IGP St-Maur Côte de provence	<b>23,00</b>	75 cl
ST MAUR EXCELLENCE <i>AOP Cru Classé</i>	Côte de Provence	<b>35,00</b>	75 cl

## Rouges

Le verre de Médoc 12 cl **5,00**

Le verre découverte du Patron 12 cl **8,00**

### Le Bordelais

CHÂTEAU BELLEVUE <i>Les Larmes De Bellevue</i>	Médoc	<b>22,00</b>	75 cl
NOTRE DAME DE LA SOLITUDE	Graves	<b>24,00</b>	75 cl
CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE	Haut Médoc	<b>25,00</b>	75 cl
CHÂTEAU VALLOUX	Pessac-Léognan	<b>29,00</b>	75 cl
CHÂTEAU APOGÉE	Lalande de Pomerol	<b>45,00</b>	75 cl
CHATEAU QUEYRON PINDEFLEURS	St Émilion Grand Cru	<b>51,00</b>	75 cl
DOMAINE LA CRÉATION	Pomerol	<b>59,00</b>	75 cl
DOMAINE LARIGAUDIÈRE	Margaux	<b>69,00</b>	75 cl
CONNÉTABLE TALBOT	St Julien	<b>79,00</b>	75 cl
CHÂTEAU DE PEZ	St Estèphe	<b>85,00</b>	75 cl
CHÂTEAU TALBOT	St Julien	<b>185,00</b>	75 cl
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE <i>Grand Cru Classé</i>	Pessac-Léognan	<b>390,00</b>	75 cl

### Le Languedoc

TOUR DU ROC	Pic St Loup	<b>35,00</b>	75 cl
LES CASELLES	Terrasses du larzac	<b>35,00</b>	75 cl

# Rouges

## La Loire

LES LOGES	Saumur Champigny	<b>21,00</b>	75 cl
DOMAINE LA JARNOTERIE	AOP St Nicolas de Bourgueil	<b>21,00</b>	75 cl

## La Bourgogne

DOMAINE RICHARD BENAS	Pinot noir	<b>31,00</b>	75 cl
DOMAINE SAINSON ROSSIGNOL	AOP Haute côtes de Beaune	<b>49,00</b>	75 cl
DOMAINE PHILIPPON	AOP Pommard	<b>69,00</b>	75 cl
DOMAINE JAFFLIN	AOP Nuits St Georges	<b>79,00</b>	75 cl
DOMAINE MACHARD DE GRAMOND	Gevrey Chambertin	<b>89,00</b>	75 cl
MANUEL OLIVIER	Vosne-Romanée	<b>95,00</b>	75 cl

## Le Rhône

DOMAINE CHAPOUTIER PETITE RÛCHE	AOP Crozes Hermitage	<b>36,00</b>	75 cl
DOMAINE GRANGIER <i>Reflets de Syrah</i>	AOP St Joseph	<b>41,00</b>	75 cl
CLOS DE L'ORATOIRE	Chateauneuf-du-Pape	<b>65,00</b>	75 cl
DOMAINE CHRISTOPHE PICHON	Côte rôtie	<b>79,00</b>	75 cl
VIEUX TÉLÉGRAPHE <i>Famille Brunier</i>	Chateauneuf-du-Pape	<b>89,00</b>	75 cl

## Vin du Monde

RAMON BILBAO CRIANZA	Espagne	<b>21,00</b>	75 cl
TUSCANTE	Toscane Italie	<b>22,00</b>	75 cl
GAÏA CAMELONE <i>Domaine Bousquet Malbec</i>	Argentin	<b>31,00</b>	75 cl