# LA CARTE DES BOISSONS



Horaire d'ouverture 7 j / 7 : 9h30 à Minuit



### **LES APERITIFS**

Pastis 51 / Ricard (4 cl)	6.00€
Martini Rosso / Bianco / Riserva special Rubino (7cl)	6.50€
Noilly Prat (7 cl)	6.50€
Campari (7 cl)	6.50€
Suze, Lillet blanc (7 cl)	6.50€
Muscat de Mireval (7 cl)	6.50€
Porto rouge ou blanc (7 cl)	8.00€
Americano (18 cl)	10.00€
Côtes de Gascogne moelleux, XVIII Saint Luc (12 cl)	7.00€
Kir (Vin blanc et crème de cassis, mûre, fraise, framboise ou pêche, 12 cl)	8.00€
Kir Royal  (Champagne et crème de cassis, mûre, fraise, framboise ou pêche, 12 cl)	16.00€
•	



### **SNACKS**

Foccacia citron et olive, crème oignons confits au vinaigre balsamique *	12.00€
Focaccia with lemon and olives, caramelized onion cream with balsamic vinegar	
Assiette de frites*	6.00€
Plate of French Fries	0.00 0
*seulement disponible du mardi au samedi de 12h à 22h / Only available tuesday to saturday	
Pause sucrée - Sweet break	
Panna Cotta aux fruits rouges	6.00€
Panna cotta with mixed red fruits	
Mousse au chocolat	6.00€
Chocolate mousse	
Salade de Fruits  Fruit salad	6.00€
i iuit satau	
Gâteau de voyage du moment : cookie, brownie, cake	3.50€
Seasonal cake: cookie, brownie, cake	2.22



### **SNACKS**

Disponible 7/7 de 12h à 22h, uniquement au bar

Planche de charcuterie sélection de nos charcutiers  Charcuterie platter from our butchers	20€
Planche de fromages de la fromagerie « La Mère Richard » Cheese board from « La Mère Richard »	20€
Salade Caesar au poulet (œuf, anchois, croûtons et parmesan) Chicken Caesar salad (egg, anchovies, croutons and parmesan)	16€
Croque-Monsieur & salade verte	12€
Toasted bread with cooked ham and swiss cheese served with green salad	
Tartine au chèvre chaud & salade verte pain de campagne, fromage de chèvre, tomate concassée, poivrons marinés et olives Kalamata	12€
Rustic country bread with warm goat cheese, tomato concassé & marinated bell peppers served with green salad	
Tartelette de légumes rôtis façon tian, pesto, mozzarella & salade verte Tian-Style Roasted Vegetable Tartlet with Homemade Pesto, Mozzarella & Green Salad	12€

La liste contenant les allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel de salle



### **LES BIERES**

Bières Pressions - Draft Beers	25CL	50CL
Heineken (Lager, Hollande) 5,0%	6.00€	10€
Panaché / Monaco	6.00€	10€
Picon Pression Heineken	8.00€	13€
Bière Pression du Moment :		11€

Nepo Tropical 6,8 %. Une bière ultra-gourmande qui combine l'intensité fruitée d'une New England IPA et la douceur crémeuse d'un milkshake. Avec des délicates notes de mangue, d'ananas et du fruit de la passion. (Allergènes : gluten, lactose)

Bières Bouteilles - Bottled Beers	33CL
Desperados (aromatisée à la tequila) 5,9%.	7€
Leffe (Blonde, Belgique) 6,6%.	7€
Corona (Mexique) 4,6%.	7€
Nepo - Ambrée (Neuville s/Saône) 6,5%.	8€
Nepo - Blanche (Neuville s/Saône) 5,2%.	8€
Nepo - Pohazy IPA (Neuville s/Saône) 6,5%	8€
Heineken Zero sans alcool	6€



# LES COCKTAILS CLASSIQUES

Bellini (15 cl): Prosecco, Purée de pêche blanche Giuseppe Cipriani, propriétaire du Harry's Bar à Venise, a créé ce mélange en 1948, en hommage au peintre italien Giovanni Bellini. La couleur du cocktail évoque le reflet des toges roses souvent représentées par le peintre	12€
Moscow Mule (18 cl): Wyborova, citron vert, Schweppes, ginger beer	
Le Moscow Mule fut créé en 1939 pour permettre de commercialiser la Vodka, encore inconnue aux Etats-Unis	15€
Maï Taï (12 cl) : Rhum blanc Trois Rivières, Rhum Havana club anejo especial, sirop d'orgeat, Grand Marnier et jus de citron vert	15€
Du Thaïtien « Maï Taï Roaae » hors de ce monde, le meilleur. Inventé en 1944 par Victor Bergeron (à Oakland dans la baie de San Fransisco. Ce cocktail a contribué à lancer le mouvement TIKI fondé sur les intreprétations occidentales des cultures polynésiennes et Maori	
Maverick Martini (12 cl): Wyborova, liqueur fruit de la passion, purée fruit de la passion, sirop vanille et shooter de Pommery	16€
Le Cocktail Maverick Martini a été créé par Douglas Ankras dans les années 90 en Afrique du Sud dans un bar nommé Maverick. En 2003 à Londres dans son nouveau bar «Townhouse» Ankras décide de changer le nom du cocktail en Pornstar martini et le succès fût planétaire.	
Negroni (12 cl) : Beefeater, Campari, Martini Rubino Riserva Speciale 1919	15.0
Le comte Camillo Negroni revient d'Angleterre où il a découvert le Gin et se rend au Caffè Casoni de Florence. Habituellement, il commande un Americano, mais ce jour-là, il demande au barman de remplacer l'eau gazeuse par du Gin, qu'il a rapporté. Le Negroni était né.	15€
Espresso Martini (12cl): Wyborova, liqueur de café, sirop de sucre, espresso	45.0
L'Espresso Martini, créé en 1983 par Dick Bradsell à Londres, est né de l'inspiration du café près de son poste. Ce cocktail à base de vodka, expresso et	15€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris. Le supplément en chambre est de 5 euros.

liqueur de café est devenu un classique pour son goût et son énergie.



### LES EAUX MINERALES

	33CL	75CL
Vittel	5€	
Vichy St Yorre	5€	
Perrier	6€	
CRYO* by Arteloge		6€

#### \* NOUVEAUTÉ GO GREEN:

Parce qu'en matière d'environnement chaque geste compte, les établissements du Groupe Arteloge ont fait le choix de vous proposer CRYO, une eau micro filtrée française de dégustation, à la qualité incomparable!

Supplement sirop: 1,00 €

### LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso / café allongé / décaféiné	3.00€
Café noisette	3.50€
Sélection de thés ou infusions	5.00€
Comptoirs Richard : Thé Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, fruits rouges, English Breakfast BOP, thé vert à la menthe, verveine, thé vert Sencha, thé vert au jasmin, verveine-menthe, tilleul, camomille, Roibos aux épices	
Café au lait	5.00€
Double café expresso	5.50€
Latte Macchiato / Cappuccino Supplément sirop : noisette, caramel, vanille	6.00 € 1.00 €
Latte Signature (espresso, lait d'avoine et sirop de noisette)	6.00€
Chocolat chaud	6.00€
Chocolat ou Café Viennois	7.00€
Mocaccino	6.00€



### LES BOISSONS FRAICHES

	20-25CL	33CL
Sodas		
Coca-Cola		6€
Coca-Cola Zéro		6€
Orangina		6€
Fuze Tea	6€	
Schweppes Tonic / Agrum'	6€	
Schweppes Premium tonic mixer	6€	
Schweppes Premium ginger beer / hibiscus / pomelo 20 cl	6€	
Bitter San Pellegrino 10 cl	6€	
Red Bull	6€	
Limonade artisanale Lorina		7€
Limonade Phenix	6€	
Kombucha Grenade Bio 35 cl		7€
Kombucha Mangue & Passion Bio 35 cl		7€
Jus de Fruits 20 cl		
Tomate, pomme, cranberry, banane, poire, fraise, ananas, pêche, mangue, framboise, abricot	6€	
Jus de fruits pressés : orange, citron	8€	



### **LES SPRITZ**

Aperol (18 cl): Aperol, Prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange	12€
Créé en Vénétie au XIXe siècle, l'Aperol Spritz est un cocktail léger et rafraîchissant, symbole de l'aperitivo italien, parfait pour une pause en terrasse.	
Campari (18 cl): Campari, Prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange	12€
Le Campari Spritz est une version plus intense du cocktail classique, avec une saveur riche et amère, idéale pour les amateurs de goûts profonds.	
Chambord (18 cl): Chambord, Prosecco, eau gazeuse et groseilles	12€
Ce cocktail, à base de Chambord (liqueur de framboises et mûres), combine douceur et élégance, fusionnant les saveurs françaises avec l'aperitivo italien.	
Saint Germain (18 cl): liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse et tranche citron	14€
Ce cocktail avec sa liqueur florale de sureau, offre une touche parfumée et raffinée, apportant une nuance française à l'aperitivo italien.	
Limoncello (18 cl): Limoncello, Prosecco, eau gazeuse et tranche citron	12€
Le Limoncello Spritz, avec sa liqueur au citron du sud de l'Italie, est un cocktail fruité et rafraîchissant, capturant l'essence de l'été méditerranéen.	
Italicus (18 cl): Italicus, Prosecco, eau gazeuse et tranche citron vert	14€
L'Italicus, une liqueur de bergamote, crée un Spritz frais et parfumé, avec des notes florales et fruitées, pour un aperitivo élégant.	
Les Sans Alcool (18 cl): Nolow bitter, sirop de citron, soda (amer)	10€
Ou Sirop de fleur de sureau, jus de citron, soda (fruité & floral)	



### LES COCKTAILS CREATIONS

#### 15€

#### Cocktail du moment : Purple Rain (18 cl)

Gin, Chambord, crème de violette, jus de citron jaune

#### Storm Viper TIKI Signature (18 cl) - fruité, décalé

Servi en verre Tiki : Rhum Diplomatico réserve exclusive, Havana Club, jus d'orange, jus de goyave, jus de banane, liqueur Jägermeister, jus d'ananas, zeste de citron

#### Pink n'Roses (18 cl) - subtil, élégant

Vodka, Saint Germain, purée de litchi, purée de framboise, jus de cranberry et eau de rose

#### Springfield (18 cl) - gourmand & exotique

Téquila infuse par nos soins à la cannelle, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, sirop de pomme, jus de citron vert et prosecco

#### Love on the beach (18 cl) - doux & sexy

Rhum Diplomatico Planas, Chambord, jus de cranberry, jus d'ananas, citron vert



### **LES VINS ROUGES**

### LA VALLÉE DU RHÔNE – 75cl

2020	Côtes du Rhône AOP, Sélection ARTELOGE	32€
2023	Gigondas AOP, Domaine Saint Damien	40€
2023	Saint Joseph, AOP « Domaine Delas Frères	46€
2023	Crozes-Hermitage AOC, Domaine Combier	42€
2022	Châteauneuf-du-pape Télégramme, Famille Brunier	72€
2021	Côte Rôtie AOC, Pierre Gaillard	102€
LE B	ORDELAIS – 75cl	
2022	Côtes de Bordeaux AOP, Les Mercadières	34€
2020	Plaisir de Siaurac AOC, Lalande Pomerol	40€
2020	Saint Émilion Grand Cru AOC, Délice du Prieuré	54€
2018	Pessac-Léognan AOC, La réserve de Malartic	62€
2015	Pessac-Léognan AOC, Château Olivier	89€
LES	VINS DU MONDE – 75cl	
2018	Duquesa Maria Superior, Alentejano Portugal	32€
2019	Nine Stones, Barossa Valley Shiraz, Australie	43 €

Nos millésimes sont susceptibles de changer



## **LES VINS ROUGES**

LE B	EAUJOLAIS – 75cl			
2020	Moulin-à-Vent AOC, Domaine du Pourpre	34€		
2022	Brouilly AOP, Château de la Terrière	37€		
2023	Fleurie AOC « Clos de la Roilette »	42€		
LA B	OURGOGNE – 75cl			
2023	Givry AOC, Domaine Tatraux Jean & fils	46€		
2022	Savigny les Beaune, Domaine J.Guiton	62€		
2021	Volnay AOC, Domaine Bitouzet-Prieur	72€		
2021	Aloxe-Corton AOC, Les Caillettes, Domaine Delagrange	76€		
2021	Gevrey-Chambertin AOC, Domaine David Duband	95€		
LA L	OIRE – 75cl			
2020	Chinon AOC, Domaine Pallus	38€		
2022	Sancerre AOC, « le Rabault » Joseph Mellot	43€		
LAN	LANGUEDOC ROUSSILLON – 75cl			
2019 Corbières Rouge AOC, Domaine Romanissa 3				



# COCKTAILS CREATIONS SANS ALCOOL

#### Mango Breeze (20 cl) - tropical & équilibré

Jus de mangue, jus de cranberry, sirop de pêche, citron vert *Mango juice, cranberry juice, peach syrup, lime* 

#### Harbour Bridge (20 cl) - exotique & gourmand

Jus de mangue, litchi, nectar de passion et sirop de vanille Mango juice, litchi, passion fruit nectar & vanilla syrup

#### Happy Berry (20 cl) - fruité & acidulé et élégant

Jus de fraise, jus de framboise, yuzu, jus de raisin, sirop de fleur de sureau Strawberry juice, raspberry juice, yuzu, basil, grape juice, elderflower syrup

#### Outsider (20 cl) – épicé & floral et rafraîchissant

Ceder's gin sans alcool infusé aux épices, thé hibiscus et schweppes selection spiced infused Ceder's no alcohol gin, hibiscus tea and Schweppes selection

#### Smoothie du moment (20 cl)

#### Apéritif sans Alcool 5 cl

Martini vibrante Rosso ou Blanco (Floreal)	6€
Gin Ceder's	6€



### GIN TONIC SELECTION 4 cl

Accompagné de Schweppes sélection : pomelo, tonic, hibiscus

Beefeater London Dry (Écosse)	15€
Depuis 1863, riche en savers, fruité et épicé	
Hendricks (Écosse)	15€
arômes pétales de rose et concombre très doux et floral	
Monkey 47 (Allemagne)	22€
Le Monkey 47 est un gin complexe aux 47 botaniques uniques.	
Il allie notes boisées, florales et épicées avec équilibre.	
Malfy Originale (Italie)	16€
citron d'Amalfi, distillé à basse température pour mieux conserver la	
fraîcheur des arômes	
Citadelle (France)	16€
arômes genièvre et 19 épices - Vif et épicé	
Malfi Rosa (Italie)	16€
tron d'Amalfi, pamplemousse de Sicile, baies de genièvres de Toscane,	
un vrai gin à l'Italienne	
ACME (France)	16€
, ,	
élégant avec intense notes florales	

С



### LES VINS BLANCS

#### LA VALLÉE DE LA LOIRE - 75cl

2023	Menetou-Salon AOC, Isabelle & Pierre Clément	42€
2023	Pouilly-Fumé AOC, Petit F, Michel Redde & Fils	43€
2023	Sancerre AOC, Domaine Vacheron	54€

# **LES VINS ROSÉS**

2023	A l'ombre de l'Olivier, IGP, Terres du Midi	33€
2023	Miraval, IGP, Côtes de Provence	42€

#### LES VINS DU MONDE - 75cl

2022	Sauvignon Blanc, ESK Valley, Marlborough, Nouvelle Zélande	45€
2022	Rasula, Grillo Blanc, Maggio Vini, Sicile	36€
2021	Pena Vermelha blanc, Vinho Regional Tejo, Portugal	31€



### **LES VINS BLANCS**

#### LA BOURGOGNE - 75cl

2021	Beaujolais Blanc AOP, Sélection ARTELOGE	34€
2023	Saint Véran IGP, Domaine Gaël Martin « les sables »	42€
2022	Petit Chablis AOP, Domaine Olivier Boussard	44€
2022	Givry AOC, Domaine Louis Jadot	60€
2021	Pouilly-Fuissé AOC, Château de Beauregard, J.Burrier	65€
2021	Meursault AOC, Domaine Michelot	98€

### LA VALLÉE DU RHÔNE – 75cl

2021	Côte du Rhône AOC, Domaine de L'Embisque	34€
2023	Viognier, Delas Frères, IGP Pays d'Oc	35€
2023	Côte du Rhône AOP, Vieux Clocher, Arnoux & Fils	36€
2022	Saint Péray AOC « Les potiers », Yves Cuilleron	54€
2023	Saint-Joseph AOP, « Lyseras », Yves Cuilleron	46€
2022	Châteauneuf-du-Pape AOC, Clos Roquète, Famille Brunier	74€
2023	Condrieu AOP, "la Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron	78€



### VODKA 4 cl

Wyborowa (Pologne, seigle, fruité & complexe)	10€
Grey Goose (France, blé, pur & doux)	13€
Absolut Elyx (Suède, blé, riche & soyeux)	13€
TEQUILA 4cl	
Olmeca (Mexique, poivrée, agrumé)	10€
Olmeca Altos Blanco (non vieillie, note agave fraîche et vif)	12€
Olmeca Altos Reposado (vieillie en fût de chêne, boisé et doux)	13€
Mezcal del Maguey Vida (fumé, terreux et fruité)	13€
RHUM & CACHACA 4 ct	
Havana Club 3 ans	10€
Havana Club Especial Ambré	13€
Cachaça	12€
Diplomatico "Reserva exclusiva" (Rhum vénézuélien, riche et gourmand)	15€
Diplomatico Planas (Rhum blanc vénézuélien, léger et subtil, avec des notes de vanille)	15€
Don Papa (Rhum des Philippines, rond avec des notes de cake aux fruits)	15€
La Hechicera (rhum de Colombie, note de café torréfié, tabac et chocolat)	16€
Bumbu (assemblage venant de Costa Rica, Guyane, Salvador et Rép. Dominicaine)	16€
Zacapa "23 ans Solera" (Rhum guatémaltèque, complexe, aromatique)	18€

#### Supplément soda 3 € - Extra Mixer 3 €



### WHISKIES 4 cl

### Single Malt Scotch Whiskies

Glenfiddish 12 ans (fruité, subtiles notes de chêne)	14€
Balvenie 12 ans Double Wood (velouté et moelleux)	16€
Monkey Shoulder (triple malt, épicé, équilibré)	15€
Talisker Port Ruighe (Fumé, iodé)	16€
Aberlour Casg Annamh (complexe et puissant avec des notes de caramel)	17€
Lagavulin 16 ans (Très tourbé)	18€
Irish Whiskey	
Bushmills "Original" (Léger, floral)	12€
Jameson (rond, moelleux)	12€
American Whiskies	
Jack Daniel's N°7 (Tennessee, doux, sucré)	12€
Jack Daniel's Honey (doux & mielleux)	12€
Four Roses (Bourbon, doux, fruité)	12€
Bulleit Rye (sec & puissant)	14€
Jack Daniel's Single Barrel (riche, complexe)	16€
Blended Whiskies	
Ballantine's	10€
Chivas Regal 12 ans (raffiné, fin)	12€
Johnnie Walker « Black Label 12 ans »	12€
Togouchi Whisky japonais (léger, doux)	14€



#### En Rouge

#### 2021 Hautes Côtes de Beaune, Domaine Bouchard 75cl

54€

Les Hautes Côtes de Beaune, situées en altitude par rapport aux prestigieuses appellations de la Côte de Beaune, bénéficient d'un climat plus frais, apportant une belle vivacité aux vins. Il dévoile au nez des arômes de fruits rouges croquants (cerise, framboise) avec des notes subtiles d'épices et une touche florale. En bouche, une belle fraîcheur et des tanins délicats, offrant une finale harmonieuse et légèrement boisée.

La maison Bouchard Père & Fils, fondée en 1731, est l'une des plus anciennes de Bourgogne, réputée pour son savoir-faire et son respect des terroirs.

Ce millésime 2021 reflète parfaitement la finesse et l'élégance de cette région, offrant un vin gourmand et accessible

#### 2022 Château La Sauvageonne, AOP 75cl



53€

Un vin d'exception du Languedoc, cultivé en biodynamie. Ce millésime à base de syrah, grenache mourvèdre et une touche de carignan offre une grande finesse et complexité avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue.

Respectueux de l'environnement, il reflète le terroir unique des sols volcaniques du Larzac, apportant une belle longueur en bouche. Récompensé et apprécié des connaisseurs, ce vin prestigieux est idéal pour accompagner des plats raffinés.



## LES ÉDITIONS LIMITÉES

#### En Rosé

#### Sainte Marguerite "Fantastique", AOP Côtes de Provence 75cl 2023



58€

Créée en 2017, la cuvée Fantastique Rosé – incarne la guintessence d'un terroir et d'un savoir-faire.

Un grand vin rosé biologique et végan élaboré avec précision à partir de Grenache, Cinsault et Rolle issus des parcelles du vignoble de Château Sainte Marguerite.

Les trois cépages se complètent idéalement pour délivrer une fraîcheur aromatique en bouche avec des notes d'agrumes et de fruits exotique et d'autres plus florales (rose, pointe de jasmin).

#### En Rouge

#### Domaine de l'aigle, Gérard Bertrand, IGP 75cl 2020



54€

Le Domaine de l'Aigle, perché entre 250 et 500 mètres d'altitude aux pieds des Pyrénées, bénéficie d'un climat frais, parfait pour exprimer toute la finesse du Pinot Noir.

Ce Pinot Noir biologique et certifié Démeter séduit par sa robe rubis et son bouquet aromatique complexe. Il dévoile des notes intenses de cerise, de framboise et d'épices douces.

En bouche, l'attaque est soyeuse, portée par une belle fraîcheur et des tanins élégants, offrant une finale longue et équilibrée.

Ce millésime 2020 est une belle alliance entre l'élégance du Pinot Noir et la richesse du terroir du Languedoc. Idéal pour accompagner une volaille rôtie, un magret de canard



# LIQUEURS 4 cl

Fernet Branca	11€
Génépi / Verveine	12€
Chambord	11€
Get 27 / Get 31 / Manzana Verde	11€
Jacoulot Menthe Poivrée	13€
Bailey's / Amaretto / Marie Brizard	11€
Kaluha / Jägermaster / Italicus	11€
Limoncello / Grand Marnier / Cointreau	11€
Malibu	11€
EAUX DE VIE 4 cl	
Eaux de vie de fruits	
Poire Williams / framboise / mirabelle	12€
Marc de Bourgogne Jacoulot 7 ans d'age	10€
Calvados	
Père Magloire Fine V.S (Fruité, frais)	12€
Armagnac	
ARMIN 10 ans (délicat, raffiné)	17€
Cognac	
Cognac Martell "V.S.O.P" (fruité avec des notes boisées)	17€
Hennessy Original X.O (suave, fragrance de fruits confits)	30€



### LES VINS AU VERRE 12 cl

### Wine by the glass 12 cl

#### Vins Blancs - White Wine

2022	Gewurztraminer, IGP Joseph Hanskeller	8.50€
2021	Beaujolais Blanc AOP, sélection ARTELOGE	7.50€
2023	Saint Véran IGP, Domaine Gaël Martin « Les sables »	8.50€
2022	Petit Chablis AOP, Domaine Olivier Boussard	9.50€
2023	Viognier, Delas Frères, Vin de pays, Pays d'Oc	8.00€
2023	Condrieu AOP, la petite côte, Domaine Yves Cuilleron	13.50€
	Vins Rosés – Rosé Wine	
2023	A l'ombre de l'Olivier, IGP, Terres du Midi	8.00€
2023	Miraval, IGP, Côtes de Provence	9.00€
	Vins Rouges – Red Wine	
2023	Givry AOC, Domaine Tatraux Jean & Fils	11.00€
2020	Moulin-à-Vent AOC, Sélection ARTELOGE	8.50€
2023	Crozes-Hermitage AOC, Domaine Combier	8.50€
2023	Saint Joseph « les Challeys » AOP, Delas Frères	9.50€
2022	Côtes du Rhône AOP, Sélection ARTELOGE	8.00€
2022	Côtes de Bordeaux AOP, Les Mercadières	8.00€



### LES CHAMPAGNES

### A la coupe – 12 cl

Pommery 15 €

#### Bouteilles - 75 cl

Pommery	80€
Taittinger Brut	95€
Taittinger Rosé	110€
Deutz Brut	115€
Ruinart « R » de Ruinart	130€
Ruinart Blanc de Blanc	170€