

	<b>DAÏQUIRI</b> Rhum, Citron Vert, Sucre	13€
	<b>PISCO SOUR</b> Pisco, Citron Vert, Sucre, Blanc d'œuf	13€
	<b>CHAMPS ELYSÉES</b> Cognac, Chartreuse Verte, Citron	13€
	<b>PALOMA</b> Tequila, Pamplemousse, Citron Vert	13€
	<b>LOLA</b> Gin Bombay Sapphire, Abricot, Citron, Triple Sec	13€
	<b>DARK &amp; STORMY</b> Rhum, Citron Vert, Ginger Beer	13€
	<b>TIKI COCKTAIL</b> Cocktail Exotique Rhum, Citron, Ananas	13€
	<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b> Saint-Germain, Prosecco, Citron	13€
	<b>MOSCOW MULE</b> Vodka 42 Below, Ginger beer, Bitters	13€
	<b>GIN TONIC // VODKA RED BULL// WHISKY COCA // RHUM COCA...</b>	11€

## **BIERES**

Œil de Biche, Pale Ale 33 cl	8 €
Corona 35.5 cl	8 €

## SHOTS

Shot (Tequila//Rhum//Vodka//Whisky)	5 €
Jägerbomb (Jägermeister, Redbull)	8 €

## BOUTEILLES

Bombay Sapphire Gin	120 €
Vodka 42 Below	120 €
Grey Goose	150 €
Buffalo Trace 90 Proof	140 €
Rhum Plantation Original Dark	120 €

## CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Champagne Prestige Des Sacres	15 €	85 €
Laurent-Perrier la Cuvée Brut		100 €
Cuvée Rosé Laurent-Perrier		130 €
Grand Siècle par Laurent-Perrier		180 €
Ruinart Blanc de Blancs		160 €
Dom Ruinart Millésimé 2004		240 €
Magnum Laurent-Perrier la Cuvée Brut		210 €

## VINS

	Verre	Bouteille
Cheverny (Blanc)	8 €	40 €
Chablis 1er Cru (Blanc)		65 €
Côtes du Rhône (Rouge)	8 €	40 €
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru (Rouge)		65 €
Château Minuty (Rosé)	8 €	40 €

## SOFTS

Jus de fruit	6 €
Soda	6 €
Coca Cola, Ginger Beer, Ananas, Pamplemousse	

## FOOD

Caviar de Tomates à l'huile d'olive	7 €
Houmous*	7 €
<hr/>	
Pastrami de Bœuf <i>origine France</i>	11 €
Speck, jambon fumé <i>origine Italie</i>	10 €
Jambon blanc à la Truffe <i>origine Italie</i>	11 €
Mortadelle à la Pistache** <i>origine Bologne, Italie</i>	7 €
Chorizo Cebo doux Ibérique <i>origine Espagne</i>	8 €
<hr/>	
Comté affiné 18 mois	9 €
Burrata (minimum 200gr)	12 €
Gouda à la Truffe	10 €
Saint-Nectaire	9 €

\* présence de sésame, pois chiche

\*\* présence de fruits à coques (pistache)