

## LES APÉRITIFS

Noilly Pratt (6cl).....	7.00€
Ricard, Pastis Henry Bardouin (3cl).....	7.00€
Campari, Suze (6cl) .....	8.00€
Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Ambrato (6cl).....	9.00€

## PORTO & A.B.V. (10cl)

Muscat de Rivesaltes  .....	7.50€
Porto Blanc Noval.....	8.00€
Porto Ruby Ramos Pinto .....	8.00€
Lillet blanc.....	9.00€
Lillet rosé.....	9.00€
Porto Tawny 10 ans Noval .....	12.00€
Pineau des Charentes Très Vieux Daniel Bouju .....	12.00€

## LES VINS & CHAMPAGNES AU VERRE (12.5cl)


Coupe champagne brut.....	17.00€
Coupe champagne rosé.....	19.00€
Alta Vista Classic Reserva, Torrontes, Argentine.....	9.00€
AOC Côteaux Du Layon "Vieilles Vignes", Loire .....	9.50€
AOC Reuilly "Tradition", Domaine Cordaillat, Loire.....	9.50€
AOC Chablis, Domaine Billaud-Simon, Bourgogne.....	10.00€
AOC Côtes de Provence, Whispering Angel .....	9.50€
AOP Morgon "Les charmes", Albert Bichot, Beaujolais.....	8.50€
AOP Languedoc, Domaine Bru, Puech Haut .....	9.00€
AOC Lalande de Pomerol, Château Haut Caillou.....	9.50€
Kir Vin Blanc.....	8.00€
Kir Royal.....	16.50€

## LES CHAMPAGNES (37.5cl) (75cl)

Mercier.....	70.00€
Deutz Brut Classic.....	89.00€
Laurent Perrier.....	46.00€ 89.00€
Roederer Brut Collection.....	89.00€
Gosset Grande Réserve.....	89.00€
Ruinart Brut.....	89.00€
Veuve Clicquot.....	89.00€
Ruinart Blanc de Blanc.....	125.00€
Lanson Rosé.....	95.00€
Gosset Rosé.....	95.00€
Deutz Rosé.....	95.00€
Ruinart Rosé.....	65.00€ 125.00€
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle.....	185.00€
Roederer Cristal.....	250.00€
Dom Pérignon.....	250.00€


## NOS WHISKIES

(4cl)

Tullamore Dew.....	Irlande.....	40%.....	10.00 €
Jack Daniel's Bonded.....	Tennessee.....	50%.....	10.00 €
Woodford Reserve.....	Kentucky.....	43.2%.....	11.00 €
Monkey Shoulder Smoky.....	Ecosse.....	40%.....	11.00 €
Talisker Port Ruighe.....	Skye.....	45%.....	11.00 €
Cardhu 12ans.....	Speyside.....	40%.....	11.00 €
Hellyers Road.....	Tasmanie.....	40%.....	11.50 €
Bulleit Rye.....	Kentucky.....	45%.....	11.50 €
Benriach Smoky 10 ans.....	Speyside.....	46%.....	12.00 €
Dalwhinnie 15 ans.....	Highlands.....	43%.....	12.50 €
Bunnahabhain Toiteach.....	Islay.....	46%.....	13.00 €
Naguelann  .....	Bretagne.....	45%.....	13.00 €
Ardbeg 10 ans.....	Islay.....	46%.....	13.50 €
Chivas Regal 18 ans.....	Ecosse.....	40%.....	14.00 €
Method & Madness Single Grain.....	Irlande.....	46%.....	14.00 €
Glenmorangie Nectar d'Or.....	Highlands.....	46%.....	15.00 €
Blanton's Original Single Barrel.....	Kentucky.....	46.5%.....	16.00 €
Glenfiddich 15 ans Solera.....	Speyside.....	40%.....	17.00 €
Ailsa Bay.....	Lowlands.....	48.9%.....	19.00 €
Oban 14 ans.....	Highlands.....	43%.....	20.00 €
Lagavulin 16 ans.....	Islay.....	43%.....	20.00 €
Hibiki Suntory Japanese Harmony.....	Japon.....	43%.....	28.00 €

## NOS RHUMS

(4cl)

The Kraken Black Spiced.....	Trinité et Tobago.....	43%.....	11.00 €
Malo Rhum (arrangements cuisinés)  .....	Bretagne.....	35%.....	12.00 €
Eminente Reserva 7 ans.....	Cuba.....	41.3%.....	13.00 €
Pyrat XO Reserve.....	Anguilla.....	40%.....	14.00 €
Santa Teresa 1796.....	Venezuela.....	40%.....	16.00 €
Depaz 2010.....	Martinique.....	45%.....	18.00 €
Longueteau Concerto.....	Guadeloupe.....	47.9%.....	25.00 €
Panama 21 ans.....	Panama.....	40%.....	28.00 €


## NOS VODKAS

(4cl)

Ketel One.....	Hollande.....	40%.....	11.00 €
Grey Goose.....	France.....	40%.....	14.00 €
U'Luvka.....	Pologne.....	40%.....	16.00 €

## NOS GINS

(4cl)

Bombay Sapphire.....	Angleterre.....	40%.....	10.00 €
Hendrick's.....	Ecosse.....	41.4%.....	11.00 €
Malouin's  .....	Bretagne.....	43%.....	12.00 €
Panda  .....	Belgique.....	40%.....	14.00 €
Prohibition.....	Australie.....	42%.....	15.00 €

## ALCOOLS DU MONDE

Cachaça Leblon.....	Brésil.....	40%.....	12.00 €
Saké Koi Koi.....	Japon.....	14.5%.....	12.00 €
Tequila Patron Reposado.....	Mexique.....	40%.....	15.00 €

## COCKTAILS CRÉATIONS DU COMPTOIR

15.00 €

### Felicita

Téquila Milagro infusée à l'huile d'olive et à la farine torréfiée, sirop de pizza maison, Martini Riserva Ambrato, jus de citron vert, Tabasco

### Old Town Road

Bourbon Woodford Reserve infusé à la vanille, Martini Riserva Rubino infusé au café, Campari infusé à la fraise, vieilli en fût

### La Balade

Gin Hendrick's, cordial d'herbes fraîches maison, sirop de thé vert jasmin maison, jus de citron jaune, mousse rose et hibiscus maison

### La Corrida

Téquila Milagro, liqueur d'ananas maison, sirop de spicy mango, jus de mangue, mousse coco-ananas maison, citron vert

### Le Sud

Whiskey Jack Daniel's Bonded, Ricard, liqueur Adriatico Bianco, purée de fraise, sirop de vanille, estragon frais, clarifié au lait

### Hakuna Matata

Armagnac Laubade VSOP, liqueur King's Ginger, jus maracuja, purée de pêche infusée à la badiane, mousse mangue fumée maison, Bitter Elemakule Tiki

### Electric Love

Liqueur de pistache maison, liqueur Chambord, vanille en poudre, purée de framboise, clarifié au lait et à la crème fraîche

### Ketchup Song

Gin Bombay Sapphire, shrub de tomate maison, jus de citron jaune, basilic frais

### Un Monde Parfait

Whisky Monkey Shoulder, liqueur Saint-Germain, oleo saccharum de fraise maison, feuilles de menthe fraîche, jus de citron jaune, Bitter Peppermint, , mousse fraise et infusion herboriste maison

### Watermelon Sugar

Vodka Ketel One infusée au Jardin d'Eau, cordial concombre-basilic maison, purée de framboise, jus de citron jaune, blanc d'œuf, Tonic Mediterranean

### Golden Pear

Liqueur Golden Eight, liqueur Adriatico Bianco, sirop de thé vert jasmin maison, crème fraîche, lait

### Rayon de Soleil

Liqueur de passion maison, Limoncello, cordial de mangue-passion-citron maison, jus de citron jaune, poivre de timut, blanc d'œuf, Tonic Classic

### La Quête

Cachaça Leblon infusé à la badiane, citron vert, cassonade, oleo saccharum de fraise maison, Bitter Angostura

### L'Envie d'avoir envie

Cocktail création, selon l'inspiration du Barman

## COCKTAILS AU CHAMPAGNE DU COMPTOIR

18.00 €

### Corsaire du Nouveau Monde

Purée de fruits « épicée », Champagne

### La Vie en Rose

Soho Litchi, sirop de rose, gingembre frais, Champagne

### Spritz Agrumes

Apérol, Liqueur de Mandarine Napoléon, Perrier, Bitter Grapefruit, Bitter Orange&Mandarine, Champagne

### Sea Shanty

Liqueur Cointreau, cordial marin à la menthe fraîche maison, curaçao bleu, Bitter Peppermint, perle aromatique, Champagne

### Divine Idylle

Liqueur Saint-Germain, compotée de figues et romarin maison, Perrier, Bitter Burlesque, Champagne

## MOJITOS DU COMPTOIR

15.00 €

### Spicy Mojito

Rhum épicé Kraken, citron vert, cassonade, sirop de gingembre, menthe fraîche, gingembre frais, Ginger Ale, Bitter Ginger, Angostura Bitter

### Bajan Mojito

Rhum Havana 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre brun, passion frais, menthe fraîche, jus de passion

### Melon Mojito

Téquila Milagro, citron vert, cassonade, sirop de Jardin d'Eau maison, basilic frais, Perrier

### Flowers Mojito

Gin Hendrick's, liqueur Saint-Germain, citron vert, cassonade, sirop de rose et hibiscus maison, menthe fraîche, jus de cranberry, Bitter Spiced Cranberry

### Pineapple Mojito

Rhum Eminente 7 ans, liqueur d'ananas maison, citron vert, sirop de spicy mango, menthe fraîche, jus d'ananas et de gingembre maison, Bitter Elemakule Tiki

## GIN S TONIC DU COMPTOIR

**Le Bombay Sapphire** ..... 13.00 €

Bombay, citron jaune déshydraté, orange déshydratée, baies de genièvre

**L'Hendricks** ..... 14.00 €

Hendricks, concombre frais, bouton de rose déshydraté, baies de genièvre

**Le Malouin's**  ..... 15.00 €

Malouin's, zeste de citron jaune, citron jaune déshydraté, baies de genièvre

**Le Gin du Moment** ..... 15.50 €

Accompagnement selon le gin

**Le Panda**  ..... 17.00 €

Panda, zeste d'orange, basilic frais, baies de genièvre

**Le Prohibition** ..... 18.00 €

Prohibition, pamplemousse déshydraté, badiane, baies de genièvre

## COCKTAILS SANS ALCOOL

11.00 €

### Ice Tea du Comptoir

Thé Blue of London, purée de pêche, jus de citron jaune, sirop de pêche

### Ice Tea Dujardin

Infusion Jardin Tropical à la menthe fraîche, Martini blanc Floréale 0%, purée de framboise, sirop de rose et hibiscus maison, jus de citron jaune

### Ice Tea du Moment

Une nouvelle recette tous les mois, pensée par vos barmans

### Wildflower

Martini blanc Floréale 0%, sirop de Jardin d'Eau maison, jus de citron jaune, feuilles de basilic frais, Limonade

### You Are My Sunshine

Jus de goyave, jus de passion, cordial de mangue-passion-citron maison, sirop de vanille, sirop de caramel, clarifié

### Cool Kids

Martini rouge Vibrante 0%, cordial d'herbes fraîches maison, purée de fraise, Tonic Mediterranean, mousse fraise et infusion herboriste maison

### Smoothie Maison

Smoothie élaboré par nos soins à base de fruits frais

## NOS COGNAC

(4cl)

Frapin 1270.....	40%	14.00 €
Daniel Bouju Royal.....	60%	18.00 €
Daniel Bouju Extra.....	40%	21.00 €
Frapin Château Fontpinot XO.....	41%	25.00 €
Paul Giraud Très Rare.....	40%	33.00 €

## NOS ARMAGNAC

(4cl)

Château de Laubade VSOP.....	40%	13.00 €
Château de Laubade XO.....	40%	17.00 €
Château de Laubade 1995.....	40%	20.00 €


## NOS CALVADOS

(4cl)

Groult 8 ans Pays d'Auge.....	41%	11.00 €
Château du Breuil 12 ans.....	41%	15.00 €
Lecompte 18 ans.....	40%	25.00 €

## NOS LIQUEURS & DIGESTIFS

(4cl)

Poire Maison Bertrand  .....	14.00 €
Framboise Maison Bertrand  .....	14.00 €
Mirabelle Maison Bertrand  .....	14.00 €
Chartreuse Jaune M.O.F.....	14.00 €
Chartreuse Verte V.E.P.....	22.00 €

Grand Marnier.....	11.00 €
Cointreau.....	11.00 €
King's Ginger.....	11.00 €
Limoncello.....	11.00 €
Italicus.....	11.00 €
Mandarine Napoléon.....	11.00 €
Chambord.....	11.00 €
Violetta.....	11.00 €
St Germain.....	11.00 €
Liqueur de Coco.....	11.00 €
Golden Eight.....	11.00 €
Soho.....	11.00 €
Liqueur HpnotiQ.....	11.00 €
Five Farm's.....	11.00 €
Amaretto Adriatico Brun.....	11.00 €
Amaretto Adriatico Bianco.....	11.00 €
Frangelico.....	11.00 €
Sambuca.....	11.00 €
Get 27.....	11.00 €
Get 31.....	11.00 €
Galliano.....	11.00 €
Bénédictine.....	11.00 €
Pimm's.....	11.00 €

<b>NOS BIÈRES PRESSION</b>	<b>(25cl)</b>	<b>(50cl)</b>
Heineken.....	5.00€	8.00€
Affligem.....	5.50€	9.00€

<b>NOS BIÈRES BOUTEILLES</b>	<b>(33cl)</b>
IPA Gallion Nautica 	8.00€
Lougre Nautica 	8.00€
Duvel.....	8.00€

<b>NOS CIDRES</b>	<b>(33cl)</b>	<b>(75cl)</b>
Cidre Sorre brut 	7.00€	17.00€
Cidre Sorre rosé 	7.00€	
Kir breton.....	8.00€	

## **NOS BOISSONS SANS ALCOOL**

<b>JUS ET NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLIAT</b>	<b>(33cl)</b>
* Pêches de vigne des coteaux lyonnais.....	9.00 €
* Poire d'été des coteaux lyonnais.....	9.00 €
* Abricot des coteaux lyonnais.....	9.00 €
* Ananas du Panama et du Costa-Rica.....	9.00 €
* Framboises de Champagne-Ardenne.....	9.00 €
* Litchi de la Réunion.....	9.00 €

<b>JUS DE FRUITS</b>		
Cranberry, Tomato, Goyave.....	25cl	6.00 €
Fraise, Mangue, Banane, Passion, Exotique.....	25cl	6.00 €
Jus de Pomme Sorre 	33cl	7.00 €

<b>JUS DE FRUITS FRAIS</b>		
Citron.....	25cl	7.00 €
Orange.....	25cl	7.00 €
Pamplemousse.....	25cl	7.00 €

<b>SODAS FEVER TREE</b>		
Ginger Ale.....	20cl	5.50 €
Lemonade.....	20cl	5.50 €
Tonic Classic.....	20cl	5.50 €
Tonic Mediterranéen.....	20cl	5.50 €

<b>SODAS / EAU</b>		
Coca-Cola.....	33cl	6.00 €
Coca-Cola zero.....	33cl	6.00 €
Vittel.....	25cl	4.50 €
Orangina.....	25cl	5.00 €
Perrier.....	33cl	6.00 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné.....	3.00 €
Double expresso.....	5.00 €
Café crème.....	5.00 €
Cappuccino.....	5.50 €
Café latte.....	6.00 €
Latte macchiato parfumé (vanille ou caramel ou noisette).....	7.00 €
Café frappé froid nature ou parfumé (vanille ou caramel ou noisette).....	7.00 €
Viennois : café ou chocolat.....	8.00 €
Irish Coffee.....	12.00 €

## NOS CAFÉS GRANDS CRUS 4.00 €

- \* **Guatemala Bio 100 % arabica** : fruité, légèrement boisé, épicé
- \* **Brésil Sul de Minas 100 % arabica** : légère acidité, corps doux, équilibré
- \* **Colombie Bio 100 % arabica** : acidulé et parfumé

## CARTE DES THÉS, PALAIS DES THÉS

Nous avons sélectionné pour vous une gamme de thés du Monde, natures et parfumés

### THÉS VERTS..... 6.00€

- \* **Thé du Hammam** : thé de Chine, gourmand et fruité
- \* **La Menthe Glaciale** : thé de Chine très rafraichissant
- \* **Sencha Ariake** : thé du Japon, doux, tonique, végétal et iodé
- \* **Paris for Her** : notes de rose, framboise et litchi, élégance parisienne
- \* **Grand Jasmin Impérial 4B** : thé de Chine, parfum délicat de jasmin

### THÉ BLANC..... 6.00€

- \* **Bai Mu Dan** : thé de Chine, boisé, arômes de fruits d'automne

### THÉS NOIRS..... 6.00€

- \* **Grand Yunnan Impérial** : thé de Chine, fleuri et doux, parfum miellé
- \* **Darjeeling Grand Himalaya F.T.G.F.O.P.** : thé noir d'Inde
- \* **Blue of London** : thé du Yunnan associé à de la bergamote
- \* **Paris for Him** : intense et subtil, notes d'agrumes, de coriandre et vanille

## CARTE DES INFUSIONS, MAISON PALAIS DES THÉS..... 6.00€

- \* **Rooibos des Vahinés** : gourmand et chaleureux, parfums de vanille et d'amande
- \* **Jardin Tropical** : mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche
- \* **L'herboriste** : mélange de plantes aromatiques et d'épices
- \* **Infusion Détox 4B** : mélange fruité qui associe détox et vertus antioxydantes
- \* **Verveine**
- \* **Camomille**

## NOS THÉS ET INFUSIONS DE SAISON, MAISON PALAIS DES THÉS..... 6.00€

- \* **Plein Sud 4B** : Thé vert bio aux douces notes fruitées d'abricot et de melon
- \* **Jardin d'Eau** : Infusion fruitée et acidulée, melon, papaye et baie de goji qui évoque la fraîcheur de la rosée.

## NOS CHOCOLATS CHAUDS, GOURMANDS « JEANNE-ANTOINETTE »

6.00 €

- \* **Souvenir d'Afrique** noir 64% : rond, doux et légèrement sucré
- \* **Pasillo en Équateur** noir 76 % : puissant, brut et amer
- \* **Noir à l'orange** noir 64% : fort en cacao, nuances subtiles d'orange

## LE GOÛTER DU COMPTOIR PÂTISSERIES DE SYLVAIN DAHIREL

De 14h30 à 18h00 / selon disponibilité des pâtisseries

### LE GOÛTER « TRADITION »

- 1 boisson chaude\* + 1 part de pâtisserie ..... 13.00€
- 1 Soft (soda ou jus de fruits\*) + 1 part de pâtisserie ..... 13.00€

### LE GOÛTER « FINES BULLES »

- 1 coupe de champagne + 1 part de pâtisserie ..... 20.00€

\* *Hors Irish Coffee*

\* *Hors jus et nectars Alain Milliat*

## À GRIGNOTER ET PARTAGER

### Toute la journée

- Le Petit Pot Veggie maison, toasts ..... 11.00€
- Rillettes de poissons « *Algo Plus* » 🇺🇸 ..... 13.50€
- Foie Gras maison, toasts ..... 17.00€

### De 19h00 à 22h00

- Palette de charcuterie ibérique ..... 16.00€
- Planche Mixte ..... 29.00€
- Caviar d'Aquitaine Oscietre « Origine France », 10g ..... 28.00€

