

## Les Apéritifs

Campari, Suze, Dubonnet <span> </span> : (5cl) / Ricard, Pastis 51 <span> </span> : (3cl)	6.50€
Martini Rosso, Martini Bianco, Noilly Pratt, Lillet blanc <span> </span> : (6cl)	6.00€

## Les Vins et Champagnes au verre

Coupe Champagne Brut	14.50€
Coupe Champagne Rosé	16.00€

Coteaux du Layon Vieilles Vignes 2018	7.50€
Menetou Salon, « <span> </span> Domaine de Châtenoy <span> </span> » 2018	8.00€
Château Léoube, Côtes de Provence 2017 <span><span><span></span></span><span> </span>AB</span>	7.50€
Chablis Billaud Simon 2018	8.50€

Secret de Léoube, Côtes de Provence <b>rosé</b> 2018 <span><span><span></span></span><span> </span>AB</span>	7.50€
--	-------

Morgon « <span> </span> Les Charmes <span> </span> » 2018	7.50€
Crozes Hermitage « <span> </span> Les Jalets <span> </span> » 2017	8.00€
Château Bergeron, Moulis 2006	8.50€

Kir Vin Blanc	7.50€
Kir Royal	15.00€

## Les Champagnes

Mercier	65.00€
Deutz Brut Classic	79.00€
Billecart Salmon Brut Réserve	79.00€
Roederer Brut 1 <sup>er</sup>	41.00€
Gosset Grande Réserve	79.00€
Laurent-Perrier La Cuvée	79.00€
Veuve Clicquot	41.00€
Ruinart Blanc de Blanc	95.00€
Billecart Salmon Rosé	89.00€
Gosset Rosé	89.00€
Veuve Clicquot Rosé Vintage 2008	89.00€
Ruinart Rosé	49.00€

Dom Ruinart 2007	185.00€
Roederer Cristal 2009	215.00€
Dom Pérignon 2008	215.00€
Krug Grande Cuvée	215.00€

## Porto et A.B.V.

Porto Blanc Ramos Pinto	6.50€
Porto Ruby Noval	6.50€
Porto Tawny 10 ans Noval	9.00€
Muscat de Rivesaltes <span><span><span></span></span><span> </span>AB</span>	7.00€
Pineau des Charentes 10 ans	10.00€

## Nos Whiskies

Paddy	Irlande	40%	7.50 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	Ecosse	40%	8.50 €
Jack Daniel's	Tennessee	40%	8.50 €
Talisker 10 ans	Skye	45.8%	9.50 €
Cardhu 12 ans	Speyside	40%	9.50 €
Cragganmore 12 ans	Speyside	40%	9.50 €
Hellyers Road	Tasmanie	40%	10.00 €
Bulleit Rye	Kentucky	45%	10.00 €

Dalwhinnie 15 ans	Highlands	43%	11.00 €
Bunnahabhain Toiteach	Islay	46%	12.00 €
Naguelann Cuvée Grand Pa	Bretagne	45%	12.00 €
Chivas Regal 18 ans	Ecosse	40%	12.00 €
Oban 14 ans	Highlands	43%	12.00 €
Ardbeg 10 ans	Islay	46%	12.00 €
Glenmorangie Nectar d’Or	Highlands	46%	13.00 €
Balblair 1999	Highlands	46%	13.50 €
Lagavulin 16 ans	Islay	43%	14.00 €
Dalmore 15 ans	Highlands	40%	15.00 €
Blanton’s Gold Edition	Kentucky	51.5%	15.00 €
Glenfiddich 15 ans Solera	Speyside	40%	16.00 €
Blavenie 14 ans	Speyside	43%	16.00 €
Hibiki Suntory 17 ans	Japon	43%	29.00 €

## Nos Rhums

Pacto Navio	Cuba	40%	10.00 €
Malo Rhum (arrangements cuisinés)	Bretagne	35%	10.00 €
The Kraken Black Spiced	Trinité et Tobago	43%	10.00 €
El Dorado 15 ans	Guyane	43%	12.50 €
Habitation Saint Etienne X.O.	Martinique	43%	13.50 €
Zacapa 23 ans	Guatemala	40%	13.50 €
Panama 21 ans	Panama	40%	25.00 €

## Nos Vodkas

Stolichnaya	Russie	40%	8.50 €
Grey Goose	France	40%	11.50 €
U'Luvka	Pologne	40%	15.00 €

## Nos Gins

Bombay Original	Angleterre	43%	8.50 €
Hendrick's	Ecosse	41.4%	9.50 €
Malouin’s	Bretagne	43%	11.00 €
Bartolomeo	Charente-Maritime	44%	12.00 €
Silent Pool	Angleterre	43%	12.00 €

## Alcools du Monde

Cachaça Ypioca Ouro	Brésil	38%	9.00 €
Tequila Altos Reposado	Mexique	38%	10.00 €
Saké Koi Koi	Japon	14.5%	10.50 €

## Cocktails Créations du Comptoir

<b>Cranberry Delicious</b>				
<i>Rhum, purée de fruits rouges, Martini rouge, jus de cranberry, menthe fraîche, jus de citron vert, bitter cardamome</i>				

##### Clover

Gin, purée de framboise, jus de citron jaune, sirop de romarin maison, blanc d’œuf

##### Fleur de fraise

Gin, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, purée de fraise

##### Spicy caïpi

Cachaça, liqueur de gingembre, purée de myrtilles, cassonade, citron vert

##### Melon Colada

Rhum agricole blanc, liqueur de melon, jus de citron vert, crème de coco, jus d’ananas

##### French Love

Anisette, Malibu coco, jus de citron vert, jus de fraise et basilic frais

##### Mexican Fruit

Tequila, Mandarine Napoléon, sirop spicy mango, jus de mangue, jus d’ananas

##### Moscow Mule du Comptoir

Vodka, liqueur Domaine de Canton, bitter gingembre, jus de citron vert, sirop de romarin maison, basilic et concombre frais, ginger ale

<b>Plaisir Normand</b>	
<i>Calvados, anisette, sirop d’hibiscus, jus de citron vert, cerises à l’eau de vie</i>	
<b>Summer Cake</b>	
<i>Bourbon, Disaronno, Jus de citron jaune, jus d’ananas, blanc d’œuf, tonic water</i>	

## Cocktails au Champagne du Comptoir

	16.50 €
--	---------

<b>Corsaire du Nouveau Monde</b>	
<i>Purée de fruits «<span> </span>épîcée<span> </span>», Champagne</i>	
<b>La Vie en Rose</b>	
<i>Soho Litchi, sirop de rose, gingembre frais, Champagne</i>	
<b>Perle d’agrumes</b>	
<i>Mandarine Napoléon, limoncello, jus de citron jaune, bitter orange/mandarine, Champagne</i>	
<b>Hypnotise me</b>	
<i>Liqueur Hpnotiq, curaçao bleu, sirop de violette, jus de citron jaune, Champagne</i>	
<b>Spritz agrumes</b>	
<i>Apérol, Mandarine Napoléon, abricot sec, Perrier, Champagne</i>	
<b>Spritz berry</b>	
<i>Apérol, jus de cranberry infusé à la menthe glaciale, cranberry sec, Perrier, Champagne</i>	
<b>Spritz flower</b>	
<i>Apérol, liqueur de Saint-Germain, sirop de violette et de rose, Perrier, Champagne</i>	

## Mojitos du Comptoir

	12.50 €
--	---------

<b>Spicy Mojito</b>	
<i>Rhum épîcé, citron vert, cassonade, sirop de gingembre, menthe fraîche, gingembre frais, ginger ale</i>	
<b>Bajan Mojito</b>	
<i>Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, jus de passion et passion frais</i>	
<b>Mojito rose-ramboise</b>	
<i>Rhum, citron vert, cassonade, sirop de rose, purée de framboise, menthe fraîche, Perrier</i>	

<b>Dirty Mojito</b>	
<i>Absinthe, citron vert, cassonade, menthe fraîche, crème de mûre, sirop violette, Perrier</i>	
<b>Hpnotiq Mojito</b>	
<i>Gin, citron vert, cassonade, menthe fraîche, liqueur Hpnotiq</i>	

## Gins Tonic du Comptoir

<b>Le Bombay</b>	11.50 €
<i>Bombay, citron vert déshydraté, amande torréfiée, baies de genièvre</i>	
<b>L’Hendricks</b>	12.50 €
<i>Heinricks, concombre frais, bouton de rose déshydraté, baies de genièvre</i>	
<b>Le Malouin’s</b>	14.00 €
<i>Malouin’s, zeste de citron, citron jaune déshydraté, baies de genièvre</i>	
<b>Le Bartoloméo</b>	15.00 €
<i>Bartoloméo, concombre frais, menthe fraîche, baies de genièvre</i>	
<b>Le Silent Pool</b>	15.00 €
<i>Silent Pool, zeste d’orange, orange déshydratée, baies de genièvre</i>	

## Cocktails sans alcool

<b>Ice Tea du Comptoir (thé glacé)</b>	
<i>Thé Blue of London, purée de pêche, jus de citron vert, sirop de pêche</i>	
<b>Thé glacé Détox</b>	
<i>Infusion détox, jus de citron jaune, miel de fleur, menthe fraîche</i>	
<b>Jardin Fleuri</b>	
<i>Jus de goyave, jus de cramberry, sirop de lavande, sirop de rose, basilic frais</i>	
<b>Coco Loco</b>	
<i>Jus de mangue, jus de banane, crème de coco, jus de citron vert</i>	
<b>Péché Mignon</b>	
<i>Jus de passion, jus de goyave, purée de pêche, sirop de caramel, sirop de vanille</i>	
<b>Apple Spiced</b>	
<i>Jus de pomme, jus de citron vert, sirop de vanille, sirop de noisette, cannelle, badiane, café, girofle</i>	
<b>Smoothie Maison ou Smoothie Détox</b>	
<i>Smoothie élaboré par nos soins à base de fruit frais, ou smoothie healthy</i>	

## Nos Cognac

Daniel Bouju Sélection Spéciale	40%	10.00 € <sup>(4cl)</sup>
Frapin 1270	40%	11.00 €
Daniel Bouju Royal	60%	19.50 €
Frapin, Château Fontpinot XO	41%	22.00 €
Paul Giraud Très Rare	40%	25.00 €

## Nos Armagnac

Château de Laubade VSOP	40%	12.00 € <sup>(4cl)</sup>
Château de Laubade XO	40%	16.00 €
Château de Laubade 1990	40%	19.00 €

## Nos Calvados

Grout 8 ans Pays d'Auge	41%	8.50 € <sup>(4cl)</sup>
Château du Breuil 12 ans	41%	10.00 €
Lecompte 18 ans	40%	20.00 €

## Nos Liqueurs et Digestifs

Poire maison Massenez		10.00 € <sup>(4cl)</sup>
Framboise maison Massenez		10.00 €
Mirabelle maison Massenez		10.00 €
Tequila XO au Café		10.00 €
Grand Marnier / Cointreau		10.00 €
Chartreuse Verte V.E.P		14.00 €
Chartreuse Jaune M.O.F		9.00 €
Drambuie, Pimm's		9.00 €
Mandarine Napoléon		9.00 €
Marie Brizard		9.00 €
Get 27, Get 31		9.00 €
Limoncello, Italicus		9.00 €
Chambord, Pama		9.00 €
Kahlua, Bailey's		9.00 €
Amaretto, Frangelico		9.00 €
Bénédictine, Galliano		9.00 €
Violetta, St Germain		9.00 €
Malibu coco, Soho		9.00 €
Liqueur Hpnotic		9.00 €
King's Ginger		9.00 €

## Nos bières Pression

Heineken	(25cl)	4.50€	(50cl)	7.50€
Affligem		5.00€		8.50€

## Nos bières Bouteille

Blanche Hermine / Duchesse Anne	33cl	6.50€
Duvel	33cl	6.50€

## Le Cidre

Cidre Bouché Brut Val de Rance	33cl	5.50€
Kir Breton	33cl	6.50€

## Boissons Sans Alcool

<b>Jus et Nectars de fruits Alain Milliat</b>	33cl	7.50 €
* Pêches de vigne des coteaux Lyonnais		
* Poire d'été des coteaux Lyonnais		
* Abricot des coteaux Lyonnais		
* Ananas du Panama et du Costa-Rica		
* Framboises de Champagne Ardennes		
* Litchi de la Réunion		

## Jus de fruits

Cranberry, Tomate, Pomme, Goyave	25cl	5.00 €
Fraise, Mangue, Banane, Passion, Exotique		

## Jus de Fruits Frais

Citron	25cl	6.00 €
Orange		
Pamplemousse		

## Sodas Fever Tree

Ginger Ale	20cl	4.50 €
Lemonade		
Tonic Classic		
Tonic Mediterranean		


## Sodas / Eau

Coca-Cola	33cl	5.00 €
Coca-Cola zero	33cl	5.00 €
Vittel	25cl	4.00 €
Orangina	25cl	4.00 €
Perrier	33cl	4.50 €

## Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné	3.00 €
Expresso / Décaféiné et Mignardises	6.00 €
Double expresso	5.00 €
Cappuccino	5.50 €
Café Crème	5.00 €
Café Latte	5.50 €
Latte Macchiato parfumés (vanille <i>ou</i> caramel <i>ou</i> noisette)	6.00 €
Viennois : café ou chocolat	6.00 €
Irish Coffee	10.00 €

## Nos cafés Grands Crus

* <b>Colombie Bio</b> 100% arabica : Belle acidité, corps riche, puissant 	3.90 €
* <b>Brésil Sul de Minas</b> 100% arabica : Légère acidité, corps doux, équilibré	
* <b>Ethiopie Moka Sidamo</b> 100% arabica : Acidulé et parfumé (notes de fruits à coque)	

## Nos Chocolats Chauds, Gourmands « Jeanne-Antoinette »

* <b>Souvenir d'Afrique</b> noir 64% : rond, doux et légèrement sucré	6.00 €
* <b>Pasillo en Équateur</b> noir 76 % : puissant, brut et amer	
* <b>Noir à l'orange</b> noir 64% : fort en cacao, nuances subtiles d'orange	

## Carte des Thés, Palais des Thés

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

### Thés Verts

<b>*Thé du Hammam</b> : Thé de Chine, gourmand et fruité	6.00 €
<b>*La Menthe Glaciale</b> : Thé de Chine très rafraichissant	
<b>*Sencha Ariake</b> : Thé du Japon, doux, tonique, végétal et iodé	
<b>*Paris for Her</b> : Notes de rose, framboise et litchi, élégance parisienne	

### Thés Blanc

<b>*Bai Mu Dan</b> : Thé de Chine, boisé, arômes de fruits d'automne	6.00 €
--	--------


### Thés de Saison

<b>*Chaï Impérial</b>	6.00 €
-----------------------	--------

### Thés Noirs

<b>*Grand Yunnan Impérial</b> : Thé de Chine, fleuri et doux, parfum miellé	6.00 €
<b>*Darjeeling Grand Himalaya F.T.G.F.O.P.</b> : Thé noir d'Inde	
<b>*Blue of London</b> : Thé du Yunnan associé à de la bergamote	
<b>*Paris for Him</b> : Intense et subtile, notes d'agrumes, de coriandre et vanille	

## Carte des Infusions, Palais des Thés

<b>*Rooibos des vahinés</b> : Gourmand et chaleureux, parfums de vanille et d'amande	6.00 €
<b>*Jardin Tropical</b> : Mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche	
<b>*L'Herboriste</b> : Mélange de plantes aromatiques et d'épices	
<b>*Infusion Détox</b> : Mélange fruité qui associe détox et vertus antioxydantes 	
<b>*Camomille</b>	
<b>*Verveine</b>	

## Le goûter du Comptoir

*de 14h30 à 18h00 / selon disponibilité des pâtisseries*

### Le goûter "Tradition"

1 boisson chaude* + 1 part de pâtisserie	9.00€
1 Soft (soda ou jus de fruits*) + 1 part de pâtisserie	9.00€

### Le goûter "Fines Bulles"

1 coupe de champagne + 1 part de pâtisserie	16.00€
---	--------

\* Hors Irish Coffee

\* Hors jus et nectars Alain Milliat