

Les Apéritifs

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

Les Vins et Champagnes au verre

Coupe Champagne Brut	14.50€
Coupe Champagne Rosé	16.00€

Coteaux du Layon Vieilles Vignes, <i>Loire</i>	7.50€
Quincy, « Les Niorles », <i>Loire</i>	8.00€
Crozes Hermitage, « Les Jalets », <i>Côtes du Rhône</i> 	8.50€
Chablis Billaud Simon, <i>Bourgogne</i>	8.50€

Secret de Léoube, Côtes de Provence rosé 	7.50€
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------

Cheverny, « Enclos du Petit Chien », <i>Loire</i>	7.50€
Hautes Côtes de Beaunes, <i>Bourgogne</i>	8.00€
Les Allées de Cantemerle, Médoc, <i>Bordeaux</i>	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 ^{er}	41.00€
Gosset Grande Réserve	79.00€
Laurent-Perrier La Cuvée	79.00€
Veuve Clicquot	79.00€
Ruinart Blanc de Blanc	119.00€
Billecart Salmon Rosé	95.00€
Gosset Rosé	95.00€
Veuve Clicquot Rosé Vintage 2008	95.00€
Ruinart Rosé	61.00€

Dom Ruinart 2007	185.00€
Roederer Cristal 2008	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 	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 €
Balvenie 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

Cranberry Delicious

Rhum, purée de fruits rouges, Martini rouge, jus de cranberry, menthe fraîche, jus de citron vert, bitter cardamome

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 King’s Ginger, bitter gingembre, jus de citron vert, sirop de romarin maison, basilic et concombre frais, ginger ale

Plaisir Normand

Calvados, anisette, sirop d’hibiscus, jus de citron vert, cerises à l’eau de vie

Summer Cake

Bourbon, Disaronno, Jus de citron jaune, jus d’ananas, blanc d’œuf, tonic water

Cocktails au Champagne du Comptoir

Corsaire du Nouveau Monde

 Purée de fruits « épîcée », Champagne

La Vie en Rose

Soho Litchi, sirop de rose, gingembre frais, Champagne

Perle d’agrumes

Mandarine Napoléon, limoncello, jus de citron jaune, bitter orange/mandarine, Champagne

Hypnotise me

Liqueur Hpnotiq, curaçao bleu, sirop de violette, jus de citron jaune, Champagne

Spritz agrumes

Apérol, Mandarine Napoléon, abricot sec, Perrier, Champagne

Spritz berry

Apérol, jus de cranberry infusé à la menthe glaciale, cranberry sec, Perrier, Champagne

Spritz flower

Apérol, liqueur de Saint-Germain, sirop de violette et de rose, Perrier, Champagne

Mojitos du Comptoir

Spicy Mojito

Rhum épîcé, citron vert, cassonade, sirop de gingembre, menthe fraîche, gingembre frais, ginger ale

Bajan Mojito

Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, jus de passion et passion frais

Mojito rose-ramboise

Rhum, citron vert, cassonade, sirop de rose, purée de framboise, menthe fraîche, Perrier

Dirty Mojito

Absinthe, citron vert, cassonade, menthe fraîche, crème de mûre, sirop violette, Perrier

Hpnotiq Mojito

Gin, citron vert, cassonade, menthe fraîche, liqueur Hpnotiq

Gins Tonic du Comptoir

Le Bombay

Bombay, citron vert déshydraté, amande torréfiée, baies de genièvre

L’Hendricks

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

Le Malouin’s

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

Le Bartoloméo

Bartoloméo, concombre frais, menthe fraîche, baies de genièvre

Le Silent Pool

Silent Pool, zeste d’orange, orange déshydratée, baies de genièvre

Cocktails sans alcool

Ice Tea du Comptoir (thé glacé)

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

Thé glacé Détox

Infusion détox, jus de citron jaune, miel de fleur, menthe fraîche

Jardin Fleuri

Jus de goyave, jus de cramberry, sirop de lavande, sirop de rose, basilic frais

Coco Loco

Jus de mangue, jus de banane, crème de coco, jus de citron vert

Péché Mignon

Jus de passion, jus de goyave, purée de pêche, sirop de caramel, sirop de vanille

Apple Spiced

Jus de pomme, jus de citron vert, sirop de vanille, sirop de noisette, cannelle, badiane, café, girofle

Smoothie Maison ou Smoothie Détox

Smoothie élaboré par nos soins à base de fruit frais, ou smoothie healthy

16.50 €

12.50 €

11.50 €

12.50 €

14.00 €

15.00 €

15.00 €

9.50 €

Nos Cognac

Daniel Bouju Sélection Spéciale	40%	10.00 € ^(4cl)
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 € ^(4cl)
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 € ^(4cl)
Château du Breuil 12 ans	41%	10.00 €
Lecompte 18 ans	40%	20.00 €

Nos Liqueurs et Digestifs

Poire maison Massenez		10.00 € ^(4cl)
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€



Les Cidres

Cidre Sorre Brut  	(33cl)	6.90€	(75cl)	17.00€
Cibre Sorre Rosé  		6.90€		
Kir Breton		7.00€		

Boissons Sans Alcool

Jus et Nectars de fruits Alain Milliat	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, Goyave	25cl	5.00 €
Fraise, Mangue, Banane, Passion, Exotique		
Jus de Pomme Sorre  	33cl	6.90 €

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

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

Nos Chocolats Chauds, Gourmands « Jeanne-Antoinette »

* Souvenir d'Afrique noir 64% : rond, doux et légèrement sucré	6.00 €
* Pasillo en Équateur noir 76 % : puissant, brut et amer	
* Noir à l'orange 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

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

Thés Blanc

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


Thés de Saison

* Chaï Impérial	6.00 €
------------------------	--------

Thés Noirs

* Grand Yunnan Impérial : Thé de Chine, fleuri et doux, parfum miellé	6.00 €
* 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 subtile, notes d'agrumes, de coriandre et vanille	

Carte des Infusions, Palais des Thés

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

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, ou jus Sorre