


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)

Lillet blanc.....	7.00€
Lillet rosé.....	7.00€
Muscat de Rivesaltes 	7.50€
Porto Blanc Noval.....	7.00€
Porto Ruby Ramos Pinto.....	7.00€
Porto Tawny 10 ans Noval.....	10.00€
Pineau des Charentes Très Vieux Daniel Bouju.....	10.00€

LES VINS & CHAMPAGNES AU VERRE (12.5cl)


Coupe Champagne Brut.....	16.00€
Coupe Champagne Rosé.....	18.00€
Riesling "Trimbach", Alsace.....	9.00€
Sancerre "Le Rochoy" Laporte, Loire 	9.50€
Château Clarendelle, Bordeaux.....	12.00€
Chablis 1er Cru "Mont de Milieu", Bourgogne.....	14.00€
Rosé des Riceys, Alexandre Bonnet, Champagne.....	9.50€
Villars Fontaine, Hautes Côte de Nuit, Bourgogne.....	10.00€
Bandol "Château Les Sallettes", Provence.....	11.00€
Château Franck Pipeau, St Emilion Grand Cru, Libournais.....	11.50€
Kir Vin Blanc.....	8.00€
Kir Royal.....	16.50€

LES CHAMPAGNES (37.5cl) (75cl)

Mercier.....	70.00€
Deutz Brut Classic.....	85.00€
Lanson Le Black - Création Brut.....	85.00€
Roederer Brut Collection..... 43.00€.....	85.00€
Gosset Grande Réserve.....	85.00€
Laurent-Perrier La Cuvée.....	85.00€
Moët & Chandon Reserve Impériale.....	85.00€
Ruinart Blanc de Blanc.....	125.00€
Lanson Rosé.....	95.00€
Gosset Rosé.....	95.00€
Deutz Rosé.....	95.00€
Ruinart Rosé..... 65.00€.....	125.00€
Dom Ruinart 2007.....	185.00€
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle.....	185.00€
Roederer Cristal 2008.....	250.00€
Dom Pérignon 2010.....	250.00€


NOS WHISKIES

(4cl)

Paddy.....	Irlande.....	40%.....	10.00 €
Jack Daniel's.....	Tennessee.....	40%.....	10.00 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans.....	Ecosse.....	40%.....	10.50 €
Talisker 10 ans.....	Skye.....	45.8%.....	11.00 €
Cardhu 12ans.....	Speyside.....	40%.....	11.00 €
Benriach Smoky 10 ans.....	Speyside.....	46%.....	11.00 €
Hellyers Road.....	Tasmanie.....	40%.....	11.50 €
Bulleit Rye.....	Kentucky.....	45%.....	11.50 €
Dalwhinnie 15 ans.....	Highlands.....	43%.....	12.50 €
Bunnahabhain Toiteach.....	Islay.....	46%.....	13.00 €
Naguelann 	Bretagne.....	45%.....	13.00 €
Chivas Regal 18 ans.....	Ecosse.....	40%.....	13.50 €
Oban 14 ans.....	Highlands.....	43%.....	13.50 €
Ardbeg 10 ans.....	Islay.....	46%.....	13.50 €
Method & Madness Single Grain.....	Irlande.....	46%.....	14.00 €
Glenmorangie Nectar d'Or.....	Highlands.....	46%.....	14.50 €
An Cnoc 18 ans.....	Highlands.....	46%.....	14.50 €
Lagavulin 16 ans.....	Islay.....	43%.....	15.00 €
Dalmore 15 ans.....	Highlands.....	40%.....	16.00 €
Blanton's Original Single Barrel.....	Kentucky.....	46.5%.....	16.00 €
Glenfiddich 15 ans Solera.....	Speyside.....	40%.....	17.00 €
Balvenie 14 ans.....	Speyside.....	43%.....	17.50 €
Hibiki Suntory Japanese Harmony.....	Japon.....	43%.....	28.00 €
Hibiki Suntory 21 ans.....	Japon.....	43%.....	59.00 €

NOS RHUMS

(4cl)

The Kraken Black Spiced.....	Trinité et Tobago.....	43%.....	11.00 €
Pacto Navio.....	Cuba.....	40%.....	12.00 €
Malo Rhum (arrangements cuisinés) 	Bretagne.....	35%.....	12.00 €
El Dorado 15 ans.....	Guyane.....	43%.....	14.00 €
Habitation Saint Etienne X.O.....	Martinique.....	43%.....	15.00 €
Zacapa 23 ans.....	Guatemala.....	40%.....	16.00 €
Longueteau Concerto.....	Guadeloupe.....	47.9%.....	17.00 €
Panama 21 ans.....	Panama.....	40%.....	26.00 €

NOS VODKAS

(4cl)

Stolichnaya.....	Russie.....	40%.....	11.00 €
Grey Goose.....	France.....	40%.....	14.00 €
U'Luvka.....	Pologne.....	40%.....	16.00 €

NOS GINS

(4cl)

Bombay Original.....	Angleterre.....	43%.....	10.00 €
Hendrick's.....	Ecosse.....	41.4%.....	11.00 €
Malouin's 	Bretagne.....	43%.....	12.00 €
Bartolomeo.....	Charente-Maritime.....	44%.....	13.50 €
Panda 	Belgique.....	40%.....	14.00 €

ALCOOLS DU MONDE

Cachaça Ypicoa.....	Brésil.....	38%.....	12.00 €
Saké Koï Koï.....	Japon.....	14.5%.....	12.00 €
Tequila Patron Silver.....	Mexique.....	40%.....	15.00 €

COCKTAILS CRÉATIONS DU COMPTOIR

14.50 €

Dance Monkey

Whisky Monkey Shoulder Smoky, King's Ginger, jus de passion, sirop de spicy mango, purée de pêche, jus de citron jaune, Bitter Abbots, blanc d'œuf

Bean's Island

MaloRhum Tonki, purée de fraise, sirop d'orgeat, jus d'ananas, Tonka râpée

Un, Dos, Tres

Téquila Milagro, Martini Ambrato infusé au thym frais, sirop de mandarine, jus de pamplemousse frais

Mon Beau Sapin

Vodka Stolichnaya infusée à l'orange et cannelle, HpnotiQ, Grand Marnier, Bitter Cardamome, Lemonade

Vancouver

Rye Whiskey Bulleit Rye, Martini Rubino, sirop d'hiver maison, Bitter Spiced Cranberry

Casse-Noisette

Chambord, Adriatico Bianco, Frangelico, crème fraîche

Ça Mousse

Gin Hendrick's, crème de framboise, purée de framboise, sirop de rose, jus de citron jaune, Bitter Orange-Mandarine, blanc d'œuf, Perrier

Pomme D'Api

Calvados Groult 8 ans, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de vanille, Bitter Ginger, gelée de Rhubarbe maison

Le Paradis Blanc

Rhum Longueateau 50, Adriatico blanc infusé au grué de cacao, Miel de fleurs, Tonka râpée, lait, Bitter Cacao

Pour un Flirt

Gin Hendrick's, Chambord, jus de cerise à l'eau de vie, Galliano, jus de citron jaune, grains de café, basilic frais

Café des Délices

Rhum Longueateau 50 infusé au beurre Bordier demi-sel, Five Farm's, sirop de caramel, grains de café, crème fraîche

Yellow Submarine

Gin Bombay infusé au clous de girofle, Cointreau, jus de mangue, jus de citron jaune, sirop Oriental, Bitter Elemakule Tiki, Tonic

Orangette

Cognac Frapin 1270, King's Ginger, Cointreau infusé à la cannelle, jus de citron jaune, sirop d'orange maison, Bitter Chocolat, Ginger Ale

Chaud Cacao

Rhum Kraken, Frangelico, liqueur de cacao, lait, Meringue Chocolat

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, Mandarine Napoléon, Perrier, Bitter Grapefruit, Champagne

Red Red Wine

Apérol, sirop d'hiver maison, Perrier, Champagne

Les Mots Bleus

Liqueur HpnotiQ, Adriatico brun, Bitter Yuzu, Champagne

MOJITOS DU COMPTOIR

14.50 €

Spicy Mojito

Rhum épïc Kraken, citron vert, cassonade, sirop de gingembre, menthe fraîche, gingembre frais, Ginger Ale

Bajan Mojito

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

Red Mojito

Gin Bombay, Sambuca, citron vert, cassonade, purée de fruits rouges, menthe fraîche, jus de cranberry

Oriental Mojito

Rhum vanille maison, citron vert, cassonade, sirop oriental maison, menthe fraîche, jus de mangue, Bitter Abbots


GIN S TONIC DU COMPTOIR

Le Bombay 13.00 €

Bombay, citron vert déshydraté, amande torréfiée, 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 Bartoloméo 16.50 €

Bartoloméo, concombre frais, menthe fraîche, baies de genièvre

Le Panda  17.00 €

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

10.50 €

Ice Tea du Comptoir

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

Ice Tea Détox

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

Ice Tea d'Hiver

Thé Masala Chaï, sirop d'hiver maison, jus de citron jaune

Apple Spiced

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

Péché Mignon

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

Bleeding Love

Jus de cranberry, jus de citron jaune, sirop d'hiver maison, Tonic Mediterranean

Smoothie Maison

Smoothie élaboré par nos soins à base de fruits frais

NOS COGNAC

(4cl)

Frapin 1270.....	40%	12.00 €
Daniel Bouju Royal.....	60%	16.00 €
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 1990.....	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%	21.00 €

NOS LIQUEURS & DIGESTIFS

(4cl)

Poire maison.....	14.00 €
Framboise maison.....	14.00 €
Mirabelle maison.....	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 €
Soho.....	11.00 €
Liqueur Hpnotiq.....	11.00 €
Five Farm's.....	11.00 €
Amaretto Adriatico.....	11.00 €
Frangelico.....	11.00 €
Marie Brizard.....	11.00 €
Get 27.....	11.00 €
Get 31.....	11.00 €
Galliano.....	11.00 €
Bénédictine.....	11.00 €
Pimm's.....	11.00 €

NOS BIÈRES PRESSION (25cl) (50cl)

Heineken	5.00€	8.00€
Affligem	5.50€	9.00€

NOS BIÈRES BOUTELLES (33cl)

IPA Gallion Nautica  	8.00€
Lougre Nautica  	8.00€
Duvel.....	8.00€

NOS CIDRES (33cl) (75cl)

Cidre Sorre Brut  	7.00€	17.00€
Cidre Sorre Rosé 	7.00€	
Kir Breton.....	8.00€	

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

JUS ET NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (33cl)

* Pêches de vigne des coteaux Lyonnais.....	8.00 €
* Poire d'été des coteaux Lyonnais.....	8.00 €
* Abricot des coteaux Lyonnais.....	8.00 €
* Ananas du Panama et du Costa-Rica.....	8.00 €
* Framboises de Champagne Ardennes.....	8.00 €
* Litchi de la Réunion.....	8.00 €

JUS DE FRUITS

Cranberry, Tomate, Goyave.....	25cl	6.00 €
Fraise, Mangue, Banane, Passion, Exotique.....	25cl	6.00 €
Jus de Pomme Sorre  	33cl	7.00 €

JUS DE FRUITS FRAIS

Citron.....	25cl	7.00 €
Orange.....	25cl	7.00 €
Pamplemousse.....	25cl	7.00 €

SODAS FEVER TREE

Ginger Ale.....	20cl	5.50 €
Lemonade.....	20cl	5.50 €
Tonic Classic.....	20cl	5.50 €
Tonic Mediterranéen.....	20cl	5.50 €

SODAS / EAU

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 €

- * **Inde 100 % arabica** : Belle acidité, belle amertume, boisé
- * **Brésil Sul de Minas 100 % arabica** : Légère acidité, corps doux, équilibré
- * **Éthiopie Moka Sidamo 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 AB** : Thé de Chine, parfum délicat de Jasmin

THÉ BLANC.....6.00€

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

THÉ DE SAISON.....6.00€

- * **Thé Masala Chaï** : Thé noir aux parfums de cannelle, cardamome et de clou de girofle

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 subtile, 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 AB** : Mélange fruité qui associe détox et vertus antioxydantes
- * **Verveine**
- * **Camomille**

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 11.00€
- 1 Soft (soda ou jus de fruits*) + 1 part de pâtisserie 11.00€

LE GOÛTER « FINES BULLES »

- 1 coupe de champagne + 1 part de pâtisserie 19.00€

* Hors Irish Coffee

* Hors jus et nectars Alain Millat, ou jus Sorre

À GRIGNOTER ET PARTAGER

Toute la journée

- Houmous maison, toasts 9.00€
- Rillettes de poissons bio « *Les Poissons de Marion* »  12.50€
- Foie Gras maison, toasts 16.00€

De 19h00 à 22h00

- Palette de charcuterie ibérique 15.00€
- Caviar d'Aquitaine Oscière « *Maison Sturia* », 10g 24.00€