

LA PAIX LE BAR

SUGGESTIONS	2
PETIT-DEJEUNER	3
DEJEUNER	4
COUPES GLACÉES	5
EN CAS DU SOIR	6
SOFT & BOISSONS CHAUDES	7
CHAMPAGNE	10
COCKTAILS	14
ALCOOLS	18



SUGGESTIONS

CHAMPAGNE A LA COUPE (12cl)

Palmer Blanc de Blancs	13,50 €
Bruno Paillard Rosé	13,50 €

LES VINS AU VERRE (15cl)

VINS BLANC

Coulée des Moulins - 2017	Au verre	6,80 €
Côteau du Giennois – Florian Roblin	Bouteille	34,00 €
Le Chêne Marchand	Au verre	8,50 €
Sancerre - Pascal Jolivet – 2020	Bouteille	42,50 €


VIN ROSÉ

Château Peyrassol - 2020	Au verre	6,80 €
Côte de Provence	Bouteille	34,00 €

VINS ROUGE

Domaine de l'Aigle – Pinot Noir - 2020	Au verre	6,80 €
Languedoc – Gérard Bertrand	Bouteille	34,00 €
Vacqueyras – Grande Garrigue - 2019	Au verre	9,20 €
Vallée du Rhône - Alain Jaume 	Bouteille	46,00 €

FORMULE DEJEUNER (12H00 – 14H00) 21,00 €

Sélection d'un plat 
Pâtisserie ou glace
Café expresso ou thé
Eau plate ou gazeuse - Castalie

PAUSE GOURMANDE 10,50 €

Boisson chaude ou soft au choix
Pâtisserie au choix

LES PATISSERIES DE L'OPERA

Pâtisserie au choix 7,00 €

Pâtisseries élaborées par Arnaud Lescarmontier

PETIT-DEJEUNER

9H00 – 11H30

PETIT-DEJEUNER EXPRESS

7,00 €

Boisson chaude : café, thé ou chocolat chaud

Hot drink: coffee, tea or hot chocolate

Jus d'orange - *Orange juice*

Mini-viennoiseries

PETIT-DEJEUNER CONTINENTAL

11,00 €

Boisson chaude : café, thé ou chocolat chaud

Hot drink: coffee, tea or hot chocolate

Jus d'orange - *Orange juice*

Viennoiserie - *Croissant*

Pain baguette (beurre, confiture, miel) – *Bread (butter, jam, honey)*

A LA CARTE :

Muesli 3,00 €

Fromage Blanc - *Fresh cream cheese* 3,50 €

Assiette de fromage - *Cheese plate* 4,50 €

Assiette de charcuterie - *Cooked meats* 5,00 €

Assiette de saumon fumé - *Smoked salmon dish* 5,00 €









Mini-viennoiseries 2,50 €

Jus de fruit – *Fruit juice* 4,50 €

Jus d'orange pressée 7,00 €

DEJEUNER

12H00 – 14H00

Foie gras de canard maison et gelée de Ratafia <i>Home-made duck foie gras, Ratafia jelly</i>		19,50 €
Feuilleté aux champignons  <i>Mushrooms in puff pastry</i>		10,50 €
Salade gourmande Salade verte, magret de canard fumé, pépites de foie gras, tomates séchées, pignons de pin <i>Green salad, duck breast fillet, chips of foie gras, sun dried tomatoes, pine kernel</i>		14,50 €
Saumon gravlax Pain suédois, mayonnaise à la Moutarde de Reims à l'ancienne <i>Marinated salmon with salt, sugar and dill, mayonnaise, Swedish bread</i>		11,50 €
Lasagnes de légumes  <i>Vegetables lasagna</i>		13,00 €
Grosses coquillettes aux dés de jambon et à la truffe noire <i>Pasta shell with ham and black truffle</i>		18,00 €
Ravioles de crevettes aux petits légumes <i>Small ravioli with shrimps and baby vegetables</i>		16,50 €
Dos de saumon mariné au soja et au sésame, purée de patate douce <i>Back of salmon marinated with soy beans and sesame seeds</i>		19,00 €
Club sandwich mâche et poulet Poulet, pomme verte, yaourt à la grecque et à la moutarde, frites maison et salade <i>Chicken club sandwich with lambs lettuce, green apple, yogurt with mustard, French fries and salad</i>		17,50 €
Tartare de bœuf charolais taillé au couteau, frites maison <i>Charolais beef tartare, home-made French fries</i>		15,50 €

Garniture supplémentaire **3,00 €**

FORMULE DEJEUNER **21,00 €**

Sélection d'un plat 

Pâtisserie ou salade de fruit ou glace (3 boules)

Café expresso ou thé

Eau plate ou eau gazeuse Castalie

LES DESSERTS

Desserts élaborés par Arnaud Lescarmontier **7,00 €**
Sélection de desserts en vitrine – Selon disponibilité

Salade de fruits frais **6,50 €**
Fresh fruit salad

Glaces

1 Boule / Scoop **2,80 €**

2 Boules / Scoops **4,50 €**

3 Boules / Scoops **7,00 €**

COUPES GLACÉES ARTISANALES

MAISON « ANTOLIN »

LES COUPES LIÉGEOISES

Caramel liégeois	8,00 €
<i>Glace caramel salé (x3), coulis, chantilly</i> <i>Salt caramel ice cream (x3), coulis, chantilly cream</i>	
Chocolat liégeois	8,00 €
<i>Glace chocolat craquant (x3), coulis, chantilly</i> <i>Crunchy chocolate ice cream (x3), coulis, chantilly cream</i>	
Café liégeois	8,00 €
<i>Glace café moka (x3), coulis, chantilly</i> <i>Moka coffee ice cream (x3), coulis, chantilly cream</i>	

LA COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE

Colonel	8,50 €
<i>Sorbet citron (x2), vodka</i> <i>Lemon sorbet (x2), vodka</i>	

LES COUPES GLACÉES SPÉCIALES

Authentique	8,00 €
<i>Glace pistache (x1), glace chocolat (x1), glace vanille (x1), chantilly</i> <i>Pistachio ice cream (x1), chocolate ice cream (x1), vanilla ice cream (x1), chantilly cream</i>	
Martiniquaise	8,00 €
<i>Glace rhum raisin (x2), glace vanille (x1), chantilly</i> <i>Rum and grapes ice cream (x2), vanilla ice cream (x1), chantilly cream</i>	
Fraîcheur	8,00 €
<i>Sorbet citron (x1), sorbet framboise (x1), sorbet pêche de vigne (x1), chantilly</i> <i>Lemon sorbet (x1), raspberry sorbet (x1), vine peach sorbet (x1), chantilly cream</i>	

LES COUPES GLACÉES AU CHOIX

1 Boule / Scoop	2,80 €
2 Boules / Scoops	4,50 €
3 Boules / Scoops	7,00 €
Supplément chantilly	2,50 €

LES PARFUMS

Crème glacée
<i>Vanille / Vanilla</i>
<i>Chocolat craquant / Crunchy chocolate</i>
<i>Caramel salé Guérande / Salt caramel</i>
<i>Rhum raisin / Rum and grapes</i>
<i>Pistache / Pistachio</i>
<i>Café Moka / Moka coffee</i>

Sorbet
<i>Citron délice / Lemon</i>
<i>Framboise / Raspberry</i>
<i>Pêche de vigne / Vine peach</i>

ENCAS DU SOIR

19H00 - 22H00

A PARTAGER

Foie gras de canard Maison et pain d'épices <i>Home made duck foie gras with gingerbread</i>	19,00 €
Huître Fines de Claire N°3 (les 6) <i>Oysters Fines de Claire N°3 (by 6)</i>	12,50 €
Croque-Monsieur <i>Toasted ham sandwich spinkled with grated cheese</i>	9,50 €
Trio de Canard - Fumé – <i>Smoked duck</i> - Rillettes - <i>Rillettes</i> - Foie gras - <i>Duck foie gras</i>	18,00 €
Trio de tartines - Houmous-radis – <i>Humus-radish</i> - Pesto-jambon cru – <i>Pesto-ham</i> - Tomate-olive – <i>Tomato-olive</i>	10,50 €
Assiette de saumon fumé et crevettes sauce cocktail <i>Plate of smoked salmon and prawns with cocktail sauce</i>	17,50 €
Bâtonnets de légumes, assortiment de sauces  <i>Raw vegetables sticks with mayonnaise and cream sauce</i>	4,00 €
Planchette de charcuterie et fromages à partager <i>Assortment of cold meat and cheese</i>	16,50 €

LES TERRINES

Terrines de Bruno HERBIN, Meilleur ouvrier de France <i>Sanglier aux groseilles et au Bouzy</i> <i>Invitation Gourmande (foie de volaille)</i>	10,00 €
---	----------------

LES PATISSERIES DE L'OPERA

Sélection de desserts en vitrine – Selon disponibilité <i>Desserts élaborés par Arnaud Lescarmontier</i>	7,00 €
--	---------------

Prix exprimés en euros – Service compris

SOFT & BOISSONS CHAUDES

FORMULE GOUTER (14H00 – 18H00) **10,50 €**

1 Boisson chaude ou 1 soft au choix

1 Pâtisserie au choix

LES CAFES & CHOCOLATS

Espresso **3,50 €**

Cappuccino **5,00 €**

Café Latte **5,00 €**

Chocolat chaud **4,50 €**

Chocolat viennois **5,00 €**

JUS, SODAS & EAUX

Coca-Cola **4,50 €**

Coca-Cola Light **4,50 €**

Coca Zéro **4,50 €**

Diabolo **5,00 €**

Jus de Fruit **4,50 €**

Jus d'orange pressée **7,00 €**

Limonade **4,50 €**

Fuze Tea **4,50 €**

Orangina **4,50 €**

Perrier **4,50 €**

Schweppes Tonic **4,50 €**

Schweppes Agrum **4,50 €**

Red Bull **5,00 €**

¼ Vittel **3,00 €**

½ San Pellegrino **4,50 €**

½ Vittel **4,50 €**

SOFT & BOISSONS CHAUDES

LES THES D'ORIGINE

4,50 €

Breakfast

**Rencontre des thés de Ceylan, Darjeeling et Assam
Thé tonique idéal pour commencer la journée**

Darjeeling

**Thé noir provenant de l'Himalaya, léger et délicat aux notes
végétales et fruitées**

Sencha Fukuyu

Thé vert Sencha du Japon, goût corsé aux notes vertes et fruitées

LES THES NOIRS PARFUMES

4,50 €

Earl Grey

**Le plus célèbre des thés parfumés
Subtil mélange du thé noir de Chine et de la bergamote de Calabre**

4 Fruits Rouges

**Thé noir de Chine subtilement parfumé aux cerises, fraises,
framboises et groseilles**

SOFT & BOISSONS CHAUDES

LES THES VERTS PARFUMES

4,50€

Touareg

Thé vert de Chine Gunpowder associé à la menthe

L'Oriental

Thé vert de Chine subtilement parfumé aux fruits de la passion, pêche de vigne et fraise des bois

Jasmin

Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin

Jaune Lemon

Thé vert Sencha aromatisé au gingembre, citron, citron vert, citronnelle

Bali

Thé vert au jasmin, rose, litchi, pamplemousse, pêche de vigne

Miss Dammann

Thé vert et gingembre aux parfums fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion

LE THE BLANC PARFUME

4,50 €

Passion de Fleur

Thé blanc parfumé à la rose, abricot et fruit de la passion

LES ROOIBOS ET INFUSIONS

4,50 €

Rooibos Citrus

Mélange tonique du Rooibos et des agrumes
Citron vert, clémentine et orange sanguine

Rooibos Vanille

Infusion douce et gourmande, légèrement boisée

Tisane du Berger

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle

Camomille

Verveine

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT

½ Bouteille

Bouteille

Abelé		65 €
Ayala Brut Majeur		70 €
Barons de Rothschild		78 €
Besserat Cuvée des Moines		65 €
Billecart-Salmon		75 €
Bollinger Spécial Cuvée	45 €	85 €
Brimoncourt		65 €
Bruno Paillard 1 ^{ère} Cuvée		85 €
Canard Duchêne		60 €
Charles Heidsieck		78 €
De Castellane		60 €
De Venoge Cordon Bleu		65 €
Demoiselle Tête de Cuvée		65 €
Deutz Brut Classic		75 €
Duval Leroy Fleur de Champagne		75 €
Gosset Grande Réserve		75 €
Jacquart		60 €
Joseph Perrier		65 €
Lanson Black Label		70 €
Laurent Perrier La Cuvée	35 €	70 €
Louis de Sacy Brut Grand Cru		65 €
Louis Roederer Brut Premier		75 €
Mailly Grand Cru		65 €
Moët & Chandon		75 €
Mumm Grand Cordon		80 €
Perrier Jouët		75 €
Philipponnat Royale Réserve		65 €
Piper Heidsieck Cuvée Brut		75 €
Pol Roger		75 €
Pommery Brut Apanage		80 €
Pommery Brut Royal	35 €	70 €
Ruinart « R » de Ruinart		85 €
Taittinger	35 €	70 €
Thiénot		65 €
Veuve Clicquot Carte Jaune		75 €

CHAMPAGNE

<u>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS</u>	½ Btl	Bouteille
Ayala 2015		95 €
Barons de Rothschild		95 €
Brimoncourt		80 €
Cattier 1er Cru		75 €
De Venoge Princes Blanc de Blancs		90 €
Delamotte		80 €
Deutz 2017		85 €
Drappier		75 €
Henri Giraud Blanc de Craie		95 €
Henriot Blanc Souverain	45 €	90 €
Laurent-Perrier Brut Nature Blanc de Blancs		110 €
Lanson Blanc de Blancs		95 €
Louis de Sacy Cuvée Inédite		90 €
Louis Roederer 2011		100 €
Mumm Blanc de Blancs		100 €
Nicolas Feuillate Grand Cru Chardonnay 2010		90 €
Palmer		85 €
Perrier-Jouët		95 €

<u>CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS</u>		Bouteille
Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir		75 €
Mumm RSRV Blanc de Noirs 2012		100 €

<u>CHAMPAGNE PEU DOSE</u>		Bouteille
Barons de Rothschild Extra Brt		85 €
Billecart Salmon Vintage 2009		95 €
De Saint Gall Extra Brut Blanc de Blancs		80 €
Drappier Brut Nature		75 €
Henri Giraud Esprit Nature		80 €
Jacquart Extra Brut		75 €
Jacquesson Cuvée N°744		85 €
Laurent-Perrier Ultra Brut		90 €
Louis de Sacy Cuvée Nue		80 €
Louis Roederer Brut Nature 2012		95 €
Philipponnat Royale Réserve Non dosé		70 €
Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old		150 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROSE

½ Bouteille

Bouteille

Barons de Rothschild		95 €
Besserat Cuvée des Moines		75 €
Billecart-Salmon	48 €	95 €
Bollinger	50 €	100 €
Bruno Paillard		90 €
Deutz		90 €
Gosset Grand Rosé		90 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		95 €
Louis Roederer 2014		95 €
Piper Rosé Sauvage		85 €
Pommery Apanage Rosé		115 €
Ruinart		115 €
Thiénot		75 €
Veuve Clicquot		95 €

CHAMPAGNE MILLESIME

Bouteille

Charles Heidsieck 2012		90 €
Laurent Perrier 2008		90 €
Louis Roederer 2014		90 €
Moët & Chandon 2012		90 €
Pommery 2006		100 €
Veuve Clicquot 2012		85 €

MAGNUM

Magnum

Henriot Blanc de Blancs		190 €
Jacquesson Cuvée N°743		200 €
Lanson Black Label		150 €
Laurent Perrier La Cuvée		150 €
Louis Roederer Brut Premier		160 €
Palmer Blanc de Blancs		180 €
Pommery Brut Royal		150 €
Veuve Clicquot		150 €

MAGNUM ROSE

Magnum

Billecart Salmon Rosé		220 €
Lanson Rose Label		180 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		220 €
Thiénot Rosé		160 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE

Bouteille

Armand de Brignac Brut Gold	300 €
Barons de Rothschild Vintage 2008	230 €
Bollinger La Grande Année 2012	200 €
Bruno Paillard N.P.U. 2003	220 €
De Saint Gall Orpale 2004	160 €
Dom Pérignon 2012	230 €
Henri Giraud MV12	200 €
Jacquart Cuvée Alpha α 2010	140 €
Krug Grande Cuvée	240 €
Lanson Extra Age	150 €
Laurent Perrier Grand Siècle	240 €
Mumm Cuvée R. Lalou 2002	220 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2012	220 €
Philipponnat Clos des Goisses 2008	220 €
Pommery Cuvée Louise 2004	220 €
Ruinart Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009	220 €
Taittinger Comtes de Champagne 2011	220 €
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006	230 €

CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE ROSE

Bouteille

Deutz Cuvée William Deutz 2000	250 €
Laurent Perrier Alexandra 2004	400 €

Les millésimes des champagnes sont susceptibles de changer

Champagne vintages might change

COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNE

CARLOTTA 12,50 €

Champagne, Vodka Wyborowa, Chambord, Sirop de gingembre,
Jus de cranberry

RUSSIAN SPRING PUNCH 12,50 €

Champagne, Vodka Wyborowa, Crème de cassis, Crème de pêche

EXCLUSIVE 12,50 €

Champagne, Vodka Wyborowa, Mandarine Impériale,
Purée de passion, Citron vert

CHAM CHAM 12,50 €

Champagne, Chambord, Purée de framboise

COCKTAILS VODKA

COQUINE 10,00 €

Vodka Wyborowa, Purée de fraise, Jus de goyave

GOOD LUCK 10,00 €

Vodka Wyborowa, Manzana, Jus de citron, Jus de pomme,
Limonade

LIBERTINE 10,00 €

Vodka Wyborowa, Tequila, Soho, Menthe fraiche, Citron vert, Jus de cerise

SAFARI TROPICAL 15,00 €

Vodka Grey Goose, Safari, Jus d'orange

KIWI KAMIKAZE 15,00 €

Vodka Belvedere, Kiwi, Triple Sec, Jus de citron,
Jus de citron vert

GREY GOOSE LE FIZZ 15,00€

Vodka Grey Goose, Fleur de sureau, Jus de citron, Sucre de canne

COCKTAILS

COCKTAILS COGNAC

BEAUTIFUL DAY 12,50 €

Cognac, Grand Marnier, Purée de fraise, Jus de mangue

CODE 12,50 €

Cognac, Crème de cassis, Kahlua, Ginger Ale

COCKTAILS WHISKY

DESHABILLE MOI 10,50 €

Whisky JB, Bailey's, Amaretto, Chocolat

JIM BEAM FUME 10,50 €

Whisky Jim Beam, Menthe fraiche, Sucre de canne, citron vert

MISSISSIPI 11,00 €

Whisky Jack Daniel's Old N°7, Southern Comfort, Crème de cassis, Perrier

BLOOD 10,50 €

Whisky Ballantine's, Crème de pêche, Jus de cerise

AMERICAN GIRL 15,00 €

Woodford Reserve Distiller's Select, Sirop citron vert, Sirop passion, Ginger Ale

COCKTAILS

COCKTAILS RHUM

TOUCH ME	10,50 €
Rhum Havana Club, St Germain, Soho, Menthe, purée de fraise, Jus de pomme	
MOJITO CONCOMBRE	10,50 €
Bacardi, Menthe fraîche, Concombre, Citron vert, Perrier	
AMOUR SUCRE	10,50€
Rhum Havana Club, Baileys, Amaretto, Kahlua	
PUNCH IN BOWL	10,50 €
Rhum Havana Club, Crème de pêche, Jus de goyave, Jus de citron, Sirop de cassis	
ARRETE MOI	10,50 €
Rhum Havana Club, Sirop de miel, Grand Marnier, Jus de citron, Ginger ale	
HAVANA CANCHA	13,00 €
Havana 7 ans, Sirop de miel, jus de citron vert	

COCKTAILS TEQUILA

PURPLE MARY	10,50€
Tequila Olmeca, Liqueur de violette, Jus d'orange, Tonic	
MEXICAN RUNNER	10,50 €
Tequila Olmeca, Havana Club, Liqueur de banane, Sirop de fraise, Jus d'orange, Grenadine	
SOFT BUGGY	10,50 €
Tequila Olmeca, Soho, Jus de mangue, Jus de citron	
THE LARGARITA	16,00 €
Tequila Patron, Cointreau, Jus de citron, Ginger Ale	

COCKTAILS GIN

ALASKA	11,00 €
Gin Bombay Sapphire, Chartreuse, Jus d'orange	
JUST A DREAM	10,00 €
Gin Seagram, Baileys, Amaretto, Crème chantilly	
U PUNETE	10,00 €
Gin Seagram, Cointreau, purée de fraise, basilic, sucre de canne, jus de citron	

COCKTAILS

COCKTAILS FROZEN

CAFE GLACE 11,00 €

Cognac, Sirop de vanille, Kahlua, Crème fraîche

STRAWBERRY SHORTCAKE 10,00 €

Rhum Havana Club, Amaretto, Sirop de vanille, Fraise

KIWI KAMIKAZE 15,00 €

Vodka Belvedere, Kiwi, Triple Sec, Jus de citron,
Jus de citron Vert

GREY GOOSE LE FIZZ 15,00€

Vodka Grey Goose, Fleur de sureau, Jus de citron, Sucre de canne

LES CLASSIQUES 10,50 €

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous tous les cocktails classiques.

Our team will be delighted to prepare classic cocktails, upon request

MOJITO

COSMOPOLITAIN

MARGARITA

SEX ON THE BEACH

PINA COLADA

CAIPIRINHA

MANHATTAN

COCKTAILS SANS ALCOOL

VANILLE OREO 8,00 €

Chocolat, Oréo, Vanille, Chantilly

DYNAMIQUE 8,00 €

Jus de mangue, Jus de pomme, Sirop d'orgeat, Redbull

FRAICHE 8,00 €

Jus de pêche, Jus de cerise, Jus de pomme, Sirop de passion

ALCOOLS

TEQUILA (4cl)

Tequila Cuervo	9,00 €
Tequila Patron Silver	18,00 €
Olmecca Altos Blanca	9,00 €

VODKA (4cl)

Absolut	9,00 €
Belvedere	13,00 €
Grey Goose	14,00 €
Veuve Capet	12,00 €
Wyborowa	9,00 €
Zubrowka	9,00 €

GIN (4cl)

Beefeater 24	10,00 €
Bombay Sapphire	9,00 €
Bombay Star of Bombay	11,00 €
Monkey 47	18,00 €
Plymouth Navy Strength	13,00 €
Tanqueray	9,00 €
The Botanist	11,00 €

RHUM (4cl)

Bacardi Rhum Blanc	9,00 €
Diplomatico	13,00 €
Havana Club	8,50 €
Havana Club 7 ans	10,00 €
Pacto Navio	14,00 €
Zacapa 23 Solera	18,00 €

ANIS (2cl)

Casanis	5,00 €
Pastis 51	5,00 €
Ricard	5,00 €

SHOOTER

B-52 (4 cl)	7,00 €
Cognac-Jägermeister (6 cl)	10,50 €
Tequila (4 cl)	9,00 €

ALCOOLS

SCOTCH & WHISKY (4cl)

Ballantine's Finest	8,50 €
Chivas 12 ans	11,00 €
Chivas 18 ans	18,00 €
Dimple	11,00 €
Haig Club	9,00 €
J & B	8,50 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans	11,00 €

IRISH WHISKY (4cl)

Bushmills	8,50 €
Jameson	8,50 €
Jameson black barrel	13,00 €
Paddy	8,50 €

BOURBON, WHISKEY & RYE (4cl)

Bulleit Rye	10,00 €
Four Roses	9,00 €
Jack Daniel's N°7	9,00 €
Jack Daniel's Single Barrel	14,00 €
Jim Beam	9,00 €
Jim Beam Honey	14,00 €
Maker's Mark	12,00 €
Woodford Reserve Distiller's Select	12,00 €

PUR MALT (4cl)

Aberlour 10 ans	11,00 €
Aberlour Casg Annamh	15,00 €
Aberlour A'Bunadh	22,00 €
Aultmore 12 ans	14,00 €
Cardhu 12 ans	11,00 €
Dalwhinnie 15 ans	14,00 €
Glenfiddich 12 ans	10,00 €
Glenfiddich 15 ans	14,00 €
Glenmorangie Nectar d'Or	17,00 €
Knockando	12,00 €
Lagavulin 16 ans	19,00 €
Monkey Shoulder	11,00 €
Oban 14 ans	17,00 €
Scapa Glansa	22,00 €
Strathisla 12 ans	12,00 €
Talisker Port Ruighe	15,00 €

WHISKY JAPONAIS (4cl)

Hakushu 12 ans	22,00 €
Hibiki Japanese Harmony	17,00 €
Yamazaki 12 ans	22,00 €

ALCOOLS

BIERE

La Rémoise Blonde ou Ambrée (33cl)	6,50 €
Carlsberg (Pression 25cl)	5,00 €
Carlsberg (Pression 50cl)	9,00 €
Corona (33cl)	6,00 €
Desperados (33cl)	6,00 €
Picon Bière (25cl)	6,50 €
Monaco (25cl)	6,00 €

APERITIF

Kir Vin Blanc (15cl)	8,50 €
Kir Royal (12cl)	13,50 €
Campari (6cl)	7,00 €
Martini (6cl)	5,00 €
Noilly Prat (6cl)	5,00 €
Picon (6cl)	5,00 €
Ratafia (6cl)	5,00 €
Suze (6cl)	5,00 €

PORTO (6cl)

Ramos Pinto Tawny	7,00 €
Ramos Pinto Tawny 10 ans	13,00 €
Ramos Pinto Lagrima Blanc	7,00 €

DIGESTIF (4cl)

Framboise, Mirabelle	10,00 €
Williamine	18,00 €
Marc de Champagne	9,50 €
Vieille prune de Souillac	10,00 €
Vieil Armagnac	9,50 €
Calvados	9,50 €

COGNAC (4cl)

Hennessy XO	28,00 €
Hennessy Paradis	60,00 €
Martell XO	30,00 €
Rémy Martin VSOP	12,00 €
Rémy Martin XO	30,00 €
Rémy Martin Louis XIII (4cl)	200,00 €
Rémy Martin Louis XIII (2cl)	100,00 €

ALCOOLS

LIQUEURS & CREMES (4cl)

Amaretto	7,00 €
Anisette Marie Brizard	6,50 €
Bailey's	7,00 €
Cachaça	10,00 €
Cointreau	7,50 €
Crème d'Abricot	5,00 €
Crème de Cassis	5,00 €
Crème de Framboise	5,00 €
Crème de Pêche	5,00 €
Fernet Branca	7,00 €
Get 27 / Get 31	7,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Jägermeister	7,00 €
Kahlua	8,00 €
Malibu	7,00 €
Mandarine Impériale	7,50 €
Manzana Verde	7,00 €
Passoa	7,00 €
Peter Heering	7,50 €
Pimm's	7,50 €
Pisang / Soho	7,00 €
Safari	7,50 €
Southern Comfort	10,00 €
St Germain	12,00 €