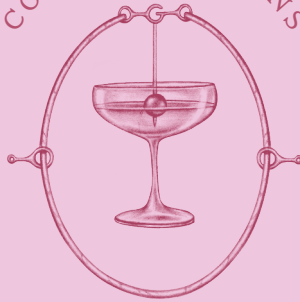


COCKTAILS
& VINS

COCKTAILS & VINS



NOTRE
SÉLECTION

DISPONIBLE
TOUTE LA JOURNÉE

AVAILABLE
ALL DAY LONG

INCONTOURNABLES

COCKTAILS

Rose Royal 15cl 29

*Champagne, purée de framboises fraîches maison
Champagne, homemade fresh raspberry purée*

Black Mojito 18cl 29

*Vodka Grey Goose, Eristoff black, menthe fraîche, purée de mûres,
citron, Badoit
Grey Goose vodka, black Eristoff, fresh mint, blackcurrant purée,
lemon, Badoit*

MOCKTAILS 18CL 18

Skull

*Menthe fraîche, Granny Smith, aloe vera, Fever-Tree ginger ale,
citron vert, fleur de sureau
Fresh mint, Granny Smith, aloe vera, Fever-Tree ginger ale, lime,
elderflower syrup*

Bartender

*Fruits rouges frais, vanille, jus d'orange, jus d'abricot
Fresh red berries, vanilla, orange juice, apricot juice*

Virgin Mojito

*Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Fever-Tree ginger ale
Fresh mint, lime, brown sugar, Fever-Tree ginger ale*

Nous tenons à votre disposition la carte des cocktails

Our cocktail list is at your disposal

VIN AU VERRE
WINE BY THE
GLASS

VIN BLANC

2020 Condrieu – Rouelle-Midi – Domaine Vallet	26
2020 Sancerre – La Bourgeoise – Henri Bourgeois	24
2021 Chablis 1er Cru – Vaillons – Long-Depaquit	30
2020 Bourgogne Terroir d'Exception – Château de Meursault	32

VIN ROUGE

2020 Crozes-Hermitage – J. Denuzière	20
2011 Saint-Émilion – Grand Cru – Château Gueyrosse	32
2019 Gevrey-Chambertin – Faiveley Vieilles Vignes	38
2020 Côte-Rôtie – Patrick Jasmin	40

VIN ROSÉ

2021 Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	16
2021 Cru classé – Côte de Provence – Château Sainte-Marguerite – Fantastique	22

CHAMPAGNE
AU VERRE
CHAMPAGNE BY
THE GLASS

BRUT

<i>NM</i> Moët & Chandon – Brut Impérial	29
--	----

BRUT ROSÉ

<i>NM</i> Veuve Clicquot	40
--------------------------	----

BRUT MILLÉSIMÉ

2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	42
-------------------------------------	----

BRUT MILLÉSIMÉ ROSÉ

2013 Moët & Chandon – Grand Vintage	42
-------------------------------------	----

GRANDE CUVÉE

2013 Dom Pérignon	72
-------------------	----

15cl

15cl

CHAMPAGNE

75cl

BRUT

<i>NM</i> Barons de Rothschild – Extra Brut	160
<i>NM</i> Moët & Chandon – Brut Impérial	170
<i>NM</i> Veuve Clicquot – Yellow Label	170
<i>NM</i> Louis Roederer Collection 243	180
<i>NM</i> Bollinger – Special Cuvée	180
<i>NM</i> Armand de Brignac	1150

BRUT MILLÉSIMÉ

2014 Louis Roederer	210
2010 Barons de Rothschild	220
2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	220
2011 Ruinart	240

BLANC DE BLANCS

<i>NM</i> Ruinart	280
-------------------	-----

GRANDE CUVÉE

2004 Pommery – Cuvée Louise	280
<i>NM</i> Laurent-Perrier – Grand Siècle	460
2014 Louis Roederer – Cristal	790
<i>NM</i> Krug – Grande Cuvée	690
<i>NM</i> Moët & Chandon – MCIII	1800

BRUT ROSÉ

<i>NM</i> Veuve Clicquot	220
<i>NM</i> Barons de Rothschild	180
<i>NM</i> Moët & Chandon	210
<i>NM</i> G.H. Mumm	210
<i>NM</i> Billecart-Salmon	260
<i>NM</i> Bollinger	260
<i>NM</i> Armand de Brignac	1700

	<i>75cl</i>
BRUT MILLÉSIMÉ ROSÉ	
2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	250
2012 Veuve Clicquot – Vintage	250
2013 Louis Roederer	240
GRANDE CUVÉE ROSÉ	
2007 Dom Ruinart Rosé	640
2007 Louis Roederer – Cristal	1250
2004 Laurent-Perrier – Cuvée Alexandra	790
	<i>150cl</i>
BLANC DE BLANCS	
<i>NM</i> Ruinart	700

CAVE DOM PÉRIGNON

	<i>75cl</i>
BRUT	
1973 Dom Pérignon Œnothèque	5500
1976 Dom Pérignon Œnothèque	4000
1973 Dom Pérignon P3	9800
1985 Dom Pérignon P3	5200
1992 Dom Pérignon P3	8200
1998 Dom Pérignon P2	2200
1999 Dom Pérignon P2	2000
2000 Dom Pérignon P2	1800
2003 Dom Pérignon P2	1400
2009 Dom Pérignon Connected	800
2006 Dom Pérignon by Michael Riedel	890
2008 Dom Pérignon by Lenny Kravitz	850
2008 Dom Pérignon Legacy	850
2010 Dom Pérignon Edition Limitée Lady Gaga	900
2006 Dom Pérignon	890
2008 Dom Pérignon	850
2012 Dom Pérignon	650
2013 Dom Pérignon	650

VIN BLANC
WHITE WINE

75cl

ROSÉ

2004 Dom Pérignon by Michael Riedel	1500
2005 Dom Pérignon Connected	1400
2003 Dom Pérignon	1600
2004 Dom Pérignon	1500
2006 Dom Pérignon	1700
2008 Dom Pérignon	1600
1995 Dom Pérignon P2	5800
2000 Dom Pérignon P2	4800

BOURGOGNE

VIGNOBLE CHABLISIEN

2021 Chablis 1er Cru – Vaillons – Domaine Long-Depaquit	140
--	-----

CÔTE DE BEAUNE

2020 Meursault – Cuvée Saint-Jean – Vincent Latour	190
2020 Bourgogne Terroir d'Exception – Château de Meursault	150
2019 Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine du Pavillon	690
2019 Montrachet Grand Cru – Domaine Pavillon – Albert Bichot	990

CÔTE MACONNAISE

2019 Pouilly-Fuissé – Clos Reyssié – D. Cornin	120
--	-----

BORDEAUX

2020 Sauternes – Château Farluret – Lamothe	98
---	----

VALLÉE DU RHÔNE

RHÔNE VALLEY

2020 Condrieu – Rouelle-Midi – Domaine Vallet	140
2020 Saint-Joseph-Les Rhibaudes – L. Faury	80
2018 Hermitage – Chante-Alouette – Michel Chapoutier	240

VIN ROUGE
RED WINE

75cl

CORSE-FIGARI
FIGARI - CORSICA

2020 Clos Canarelli – Yves Canarelli 120

LANGUEDOC

2019 Minervois – Le Viala – Gérard Bertrand 200

CORBIÈRES

2019 Corbières Boutenac – Gérard Bertrand 200

ROUSSILLON

2011 Côtes du Roussillon Villages
– La Torre – Gardiés 190

BORDEAUX

LISTRAC – MÉDOC

2016 Château Clarke – Baron Edmond de Rothschild 150

SAINT-ESTÈPHE

2015 Dame de Montrose 180

2015 Château Lafon-Rochet 240

PAUILLAC

2017 Echo de Lynch-Bages 200

2014 Château Lynch-Bages 650

2012 Château Pontet Canet 490

2010 Château Clerc-Milon 450

1988 Château Mouton Rothschild 2500

SAINT-JULIEN

2014 Le Petit Caillou – Eugène Borie 230

2014 La Croix Ducru-Beaucaillou – Cuvée Colbert 290

2012 Clos du Marquis 260

2014 Château Branaire Ducru 280

2015 Château Gloria 220

2014 Château Talbot 350

VIN ROUGE
RED WINE

75cl

MARGAUX

2015 Margaux du Château Margaux	180
2014 Château du Tertre	220
2012 Château d'Issan	370
2011 Château Palmer	1290

PESSAC-LÉOGNAN

2015 Château Lespault-Martillac	140
2007 La Chapelle de la Mission Haut-Brion	290
1998 Mission Haut-Brion	990
1998 Château La Tour Haut-Brion	430

SAINT-ÉMILION

2011 Château Gueyrosse	100
2017 Château Canon	450
2014 Le Petit Cheval du Château Cheval Blanc	690
2011 Château Cheval Blanc	2800
2014 Château Beau-Séjour – Bécot	320
2014 Arômes de Pavie	350

POMEROL

2014 Clos du Canton des Ormeaux – Olivier Cazenave	140
2017 Duo de la Conseillante	210
2014 Château Latour à Pomerol	360
2017 Château Trotanoy	960
1988 Petrus	5400
2004 Petrus	6200

CÔTES DE BOURG

2017 Roc de Cambes	350
--------------------	-----

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX

2010 Château Croix Lartigue	90
-----------------------------	----



SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite <i>33cl</i>	12
Fever-Tree: Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer <i>20cl</i>	12
Jus de fruits <i>33cl</i> Fruit juice	12
Jus de fruit frais <i>33cl</i> Fresh fruit juice	14
Energy drinks <i>33cl</i>	14

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER

	<i>33cl</i>	<i>75cl</i>
Evian	8	12
Badoit	8	12
Chateldon		14
	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Perrier Fines Bulles	8	12
San Pellegrino	8	12

BIÈRES
BEER

Becks <i>33cl</i>	16
Budweiser <i>33cl</i>	16
Carlsberg <i>33cl</i>	16
Corona <i>35.5cl</i>	16
Heineken <i>33cl</i>	16
Kronenbourg 1664 <i>33cl</i>	16
Josef – Les Zythologues <i>33cl</i>	16

APÉRITIF 5CL

Absinthe Nouvelle-Orléans	22
Aperol	22
Campari	22
Graham's 10 ans	28
Martini Dry, Bianco, Rosso	22
Muscat du Cap-Corse (2017)	22
Noilly Prat	22
Pastis Bardouin	22
Pimm's N°1	22
Ricard	22
Sandeman Blanc	20
Suze	22
Taylor's 20 ans	32

COGNAC 5CL

Delamain Pale and Dry	38
Delamain Vesper	48
Hennessy X.O.	70
Hennessy Richard	552
Rémy Martin X.O.	66
Rémy Martin Louis XIII <i>2cl</i>	168
Rémy Martin Louis XIII	420

WHISKEY

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Chivas Regal 12 ans	29	406
Chivas Regal 18 ans	48	672
Johnnie Walker Black Label	29	406
Johnnie Walker Blue Label	75	1050
Royal Salute 21 ans	56	784

		<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
BOURBON	Maker's Mark	26	364
	Hudson Baby	46	644
	Bulleit Bourbon	26	364

CANADIAN IRISH	Connemara	26	364
	Crown Royal	26	364

MALT	Balvenie Single Barrel 15 ans	32	448
	Glenlivet 12 ans	29	406
	Glenmorangie 18 ans	42	588
	Glenfiddich 12 ans	29	406
	Laphroaig 10 ans	29	406
	Lagavulin 16 ans	29	406
	Macallan 18 ans	120	1680
	Oban 14 ans	29	406
Bellevoe Vert	36	504	

JAPANESE SUNTORY	Hakushu 12 ans	29	406
	Hibiku	650	
	Yamazaki 12 ans	29	406

		<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
VODKA			
<hr/>			
	Beluga	29	406
	Belvedere	29	406
	Ciroc	29	406
	Grey Goose	29	406
	Ketel One	29	406
	Stolichnaya Elit	32	448
	Chopin	29	406

GIN			
<hr/>			
	Bombay Sapphire	29	406
	Christian Drouin	29	406
	Hendricks	29	406
	Monkey 47	29	406
	Tanqueray	29	406
	Tanqueray No.10	34	480
	The Botanist Islay Dry	29	406

RHUM			
RUM			
<hr/>			
	Appleton Estate 21 ans – Jamaïque	42	588
	Bacardi 4 años – Porto Rico	26	364
	Diplomatico Mantuano – Venezuela	26	364
	Eldorado 21 ans – Guyane	36	504
	Eminente Reserva	29	406
	Havana Club 7 ans – Cuba	29	406
	Santa Teresa 1796 – Venezuela	26	364
	Trois Rivières – Martinique	26	364
	Zacapa 23 – Guatemala	30	420

TEQUILA

	<i>5cl</i>	<i>75cl</i>
Amor Mio Extra Añejo Ceramica	170	2700
Clase Azul Reposado	56	784
Clase Azul Ultra Extra Reposado	860	12000
Mezcal Clase Azul Guerrero	140	1960
Don Julio 1942	72	1020
Patrón Silver	29	406
Gran Patrón Piedra	150	2400
Volcan X.A	95	1330



Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%
Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.
Net prices are in Euros, including VAT and excluding 5% employee benefit charge.
Please note we cannot accept payment by cheque.

Tous nos oeufs de poule et céréales sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines sont d'origine France et nos volailles proviennent de France ou Belgique.
All our hen's eggs and cereals are organic. All our beef is sourced from France and the Netherlands.
Our pork is from France and our poultry is sourced from France and Belgium.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.