



La Cave à Vins

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
La Sémillante de Sigalas 2014..... <i>Bordeaux</i>	10 €.....	58 €
La Croix de Carbonnieux 2015..... <i>Pessac-Léognan</i>	12 €.....	60 €
Château Haut Bergeron 2010..... <i>Sauternes</i>	13 €.....	90 €

Vins Rosés

	Verre	Bouteille
M de Mangot 2016..... <i>Bordeaux</i>	10 €.....	50 €
Domaine Tempier 2016..... <i>Bandol</i>	14 €.....	72 €

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Domaine Louis Jadot 2011..... <i>Chorey-Les-Beaune</i>	11 €.....	65 €
Domaine de la Solitude 2014..... <i>Pessac-Léognan</i>	12 €.....	65 €
Château Trianon 2011..... <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	16 €.....	105 €

La Cave à Champagne

Sélection à la Coupe

Veuve Clicquot - Brut.....	19 €
Veuve Clicquot - Rosé.....	23 €
Delamotte - Blanc de Blancs	23 €

Les Champagnes Bruts

	Bouteille	Magnum
Veuve Clicquot Ponsardin - Carte Jaune	95 €	210 €
GH Mumm - Cordon Rouge.....	95 €	
Piper Heidsieck - Brut.....		210 €
Laurent-Perrier - Brut La Cuvée.....	110 €	210 €
Billecart-Salmon - Brut Réserve	125 €	
Louis Roederer - Brut 1 ^{er}	130 €	
Perrier Jouët - Grand Brut	130 €	
Bollinger - Spécial Cuvée.....	145 €	

Les Champagnes Rosés

	Demi	Bouteille	Magnum
Veuve Clicquot Ponsardin		135 €	
GH Mumm		135 €	
Laurent-Perrier.....		160 €	350 €
Egly-Ouriet Grand Cru.....		170 €	
Billecart-Salmon.....		175 €	340 €
Ruinart		205 €	
Krug.....	275 €		
Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame 1998.....		350 €	

Les Champagnes Blanc de Blancs

	Bouteille	Magnum
Delamotte - Blanc de Blancs.....	105 €	210 €
GH Mumm - Blanc de Blancs.....	165 €	
Ruinart - Blanc de Blancs.....	205 €	
Amour de Deutz - Blanc de Blancs 2007	250 €	
Salon - Blanc de Blancs 2006.....	1 070 €	

Les Champagnes Grandes Cuvées

	Demi	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier - Cuvée Grand Siècle.....		245 €	
Perrier-Jouet - Belle Epoque 2007.....		340 €	
GH Mumm - R. Lalou 2002.....		340 €	
Krug - Grande Cuvée	195 €	380 €	785 €
Louis Roederer - Cristal 2006.....			895 €
Louis Roederer - Cristal 2009.....		410 €	
Piper-Heidsieck - Rare 2002.....		395 €	
Dom Pérignon - 2009.....		530 €	
Dom Pérignon - Cœnothèque 1995.....		580 €	
Billecart-Salmon - Le Clos Saint-Hilaire 1998		700 €	
Dom Pérignon - Cœnothèque 1971.....		2 360 €	
Krug - Clos d'Ambonnay		4 500 €	

*N'hésitez pas à demander
la carte des vins et des champagnes.*

Les Créations Champagne

22 €

La Vie en Rose

Champagne, Martini Blanc, sirop de rose, marasquin, bitter cerise.

Champagne, Martini bianco, rose syrup, maraschino, sherry bitter.

Yellow Submarine

Champagne, Rhum Havana 3 ans, Infusé Fève de Tonka, Liqueur de Mangue, Bitter Pêche, Sirop de mirabelle.

Champagne, Havana rum infused Tonka bean, mango liquor, bitter peach, mirabelle syrup.

Spring Fizz

Champagne, liqueur St Germain, gin Bombay Sapphire, marasquin, citron jaune, miel.

Champagne, St Germain, gin, honey, marasquin, lemon.

La Marquise

Champagne, Liqueur de framboise, Grand Marnier.

Champagne, raspberry liquor, Grand Marnier.

Champagne Cocktail Bordelais

Crémant de Bordeaux, Pineau des Charentes rouge, Cognac, bitter orange cannelle.

Crémant de Bordeaux, Pineau, Cognac, orange cinnamome bitter.

« Dans la victoire vous méritez du champagne,
dans la défaite vous en avez besoin. »

Napoléon Bonaparte

Les Cocktails à partager pour deux 30 €

Esprit Floral

G Vine Gin, liqueur de safran, Chambord, jus de pomme, jus de raisin, peach bitter.

G Vine Gin, saffron liquor, Chambord, apple juice, grape juice, peach bitter.

Oh My Love

Vodka Grey Goose Cherry noir, liqueur Parfait Amour MB, Lillet rosé, jus de fraise et cranberry, sirop de cerise amarena.

Grey Goose vodka Cherry, Parfait Amour liquor, Lillet rosé, strawberry and cranberry juice, cherry syrup.

La Vodka

France

Grey Goose, <i>La Poire, Cherry noir, Le Melon</i>	16 €
Pyla, Ciroc.....	18 €
Grey Goose VX.....	23 €

Pologne

Belvedere.....	18 €
----------------	------

Russie

Russian Standard <i>Imperia</i>	18 €
---------------------------------------	------

Suède

Absolut <i>Elyx - 42,3%</i>	23 €
-----------------------------------	------

Les Cocktails Vodka 17 €

Péché Mignon

Vodka Grey Goose, liqueur Chambord,
liqueur de cacao blanc, framboises, citron.
Grey Goose vodka, red fruits and cacao liquor, raspberries, lemon.

All About You

Vodka Grey Goose Cherry noir, infusion
d'hibiscus, citron vert, liqueur St Germain.
Cherry Grey Goose vodka, hibiscus, lime, St Germain liquor.

Cantaloup

Vodka Grey Goose Melon, Liqueur de Rhubarbe,
Pineau des Charentes, jus de pêche et de citron vert.
*Vodka Grey Goose Melon, rhubarb liquor,
Pineau, peach and lime juice.*

Pornstar Martini

servi avec son shoot de bulles
Vodka infusée vanille maison, liqueur de vanille,
coulis et sirop de passion.
*Vodka infused with vanilla, passion fruit & vanilla liquor,
passion coulis and syrup.*

Bloody du Bassin

Vodka Pyla, jus de tomate, essence d'estragon, assaisonnement maison au
raifort et basilic.
*Pyla vodka, tomato juice, tarragon,
spicy with horseradish and basil.*

*« Il faut boire de la vodka en deux occasions seulement,
quand on mange, et quand on ne mange pas ». Proverbe Russe*

La Tequila

Olmecca Altos.....	16 €
Patron Silver.....	21 €
Jose Cuervo <i>Reserva de la Familia</i> ...	23 €

Les Cocktails Tequila 17 €

Casate Con Migo

Tequila Olmecca Altos, La Quintinye,
Sirop de Cerise, Coulis de Framboise, Citron.
*Tequila Olmecca Altos, La Quintinye, cherry syrup,
raspberry coulis, lemon.*

No Dar Papaya

Tequila Olmecca Altos, Romarin, Sirop de Vanille,
Citron Vert, Jus de pomme.
Tequila Olmecca Altos, rosemary, vanilla syrup, lime, apple juice.

El Chicano

Tequila Olmecca Altos, liqueur de café, bitter chocolat,
sirop d'agave, fumé aux herbes aromatiques.
*Tequila Olmecca Altos, Coffee liquor, chocolat bitter, agave syrup,
smoked with aromatic herbs.*

Cara de Dios

Tequila Olmecca Altos, Coulis Mangué Gingembre
Passion, Jus d'Ananas, Sirop d'agave, parfumé
au whisky Laphroaig.
*Tequila Olmecca Altos, Laphroaig whisky, mango coulis, ginger,
Pineapple juice, Agave syrup.*

Le Figuier

Tequila Olmecca Altos, Confiture de Figue,
Purée de Mûre, La Quintinye, Jus de citron vert,
Ginger Ale.
*Tequila Olmecca Altos, Fig Jam, Blackberry, Quintinye,
Lime, Ginger Ale.*

« *Tout le monde a un talent caché,
qu'ils ne connaissent pas jusqu'à ce
que la tequila soit versée* ».

Le Gin

Royaume-Uni

Bombay Sapphire, Broker's.....	16 €
Star of Bombay - 47,5%.....	18 €
Plymouth Navy Strength - 57%.....	18 €
Tanqueray N° Ten - 47,3%.....	21 €

Ecosse

Hendrick's - 41,4%.....	18 €
-------------------------	------

France

G'vine Floraison.....	21 €
-----------------------	------

Les Cocktails Gin

17 €

Purple Genever

Gin Bombay Sapphire, sirop de cerise, jus de cranberry et de citron, bitter cerise, blanc d'oeuf, Schweppes premium mixer Tonic Hibiscus.

Bombay Sapphire Gin, raspberry syrup, lemon and cranberry juice, cherry bitter, white egg, hibiscus tonic.

Hendrick's Is Hot servi chaud

Gin Hendrick's, jus de citron, liqueur St Germain, Thym, Baies de Genièvre.

Hendrick's gin, lemon, St Germain liquor, thyme, genever.

3 Little Birds

Gin Bombay Sapphire, Anisette Marie Brizard, Citron Vert, Concombre, Menthe, 3 Poivres, Schweppes premium mixer Ginger Beer Chill.

Gin Bombay Sapphire, Marie Brizard Anisette, lime, cucumber, pepper mint, Ginger beer.

Spicy Pimm's

Gin Bombay Sapphire, liqueur de gingembre MB, Pimm's, Peychaud bitter, fruits frais, ginger a+

Fever Tree.

Gin Bombay Sapphire, ginger liquor, Pimm's, Peychaud bitter, fruits, ginger ale Fever Tree.

Negroni Aquitain vieilli en fût

Gin G'Vine, La Quintinye vermouth royal, Marasquin, Angostura bitter.

Gin G'Vine, La Quintinye vermouth royal, Marasquin, Angostura Bitter.

Agrémenté du bitter de votre choix *Choose your favorite bitter :*

Sève de Pin, Pamplemousse, Rhubarbe, Pêche, Cerise.

Fir, Grappefruit, Peach, Rhubarb, Cherry.

« Heureusement pour l'humanité de grands esprits travaillent encore, amenant de géniales idées qu'un esprit normal n'aurait pu avoir sans ingérer de fantastiques quantités de gin ».

Dave Barry

Le Rhum

France

Trois Rivières blanc - 50%	16 €
Neisson blanc - 55%	18 €
JM 1999 - 44,2%	55 €

Porto Rico

Bacardi Carta Blanca	16 €
----------------------------	------

Cuba

Havana Club - 3 ans d'âge / 7 ans d'âge	16 €/19 €
Pacto Navio - Sauternes cask	21 €
Havana Club - Seleccion Maestro - 45%	23 €

Guatemala

Zacapa 23	23 €
-----------------	------

Trinidad

Angostura 1919	21 €
----------------------	------

Venezuela

Diplomatico Reserva	23 €
---------------------------	------

Barbades

Mount Gay 1703 - 43%	29 €
----------------------------	------

Les Cocktails Rhum

17 €

Remember Me

Rhum Sailor Jerry, coulis de framboises,
gingembre, citron jaune, Ginger ale.
Sailor Jerry rum, raspberries, ginger, lemon, Ginger ale Fever Tree.

Exodia

Rhum Havana Club 3, Amaretto, jus de mangue
et d'ananas, crème de coco, muscade.
*Rum Havana Club 3 Anos, Amaretto, mango and pineapple juice,
coco cream, nutmeg.*

French Riviera

Rhum Diplomatico, liqueur de cerise Peter Heering,
confiture de figue, vanilla, citron vert, thé fruité.
Diplomatico rum, cherry liquor, fig jam, vanilla, lime, fruity tea.

Agora Ou Nunca

Cachaça Leblon, liqueur de gingembre,
jus de poire et de citron vert, romarin.
Leblon Cachaça, ginger liquor, lime and pear juice, rosemary.

L'Orange de Victor

Rhum Sailor Jerry, Cointreau, Sauternes,
cannelle, sirop d'orange sanguine.
Sailor Jerry rum, Cointreau, Sauternes, Cinnamome, orange syrup.

« *Le rhum n'est pas un vice, c'est une manière de survivre* ».
E. Hemingway

Le Whisky

Malt Whisky

Highland - doux & légers

The Macallan - Amber.....	17 €
Oban - 14 ans d'âge - 43%.....	19 €
Glenmorangie - Nectar d'or- Sauternes cask - 46%	19 €
Glenmorangie - Lasanta- Sherry cask- 43%..	19 €
Royal Brackla - 21 ans d'âge.....	42 €

Speyside - subtile & fruité

Monkey shoulder - Triple Malt.....	16 €
Cardhu - 12 ans d'âge.....	16 €
Craigellachie - 13 ans d'âge - 46%.....	17 €
Balvenie - 12 ans d'âge.....	17 €
Glenlivet - 18 ans d'âge.....	22 €
Aultmore - 18 ans d'âge - 46%.....	29 €
Glenfiddich - 12 ans d'âge « Special reserve »	17 €
Glenfiddich - 15 ans d'âge « Solera ».....	21 €
Glenfiddich - 21 ans d'âge « Caribbean rum cask »	29 €
Glenfiddich - 26 ans d'âge « US white oak barrel »	82 €
Glenfiddich - 40 ans d'âge « 600 bottles worldwide »	230 €

Islay - très tourbé

Talisker - Port Ruighe - 45.8%.....	18 €
Lagavulin - 16 ans d'âge - 47%.....	18 €
Laphroaig - 10 ans d'âge.....	19 €
Bruichladdich - Classic Laddie - 50%.....	19 €

Old Blended - sec & aéré

Assemblage de whiskies en provenance de différentes distilleries

Moon Harbour - whisky bordelais - 45.8% ...	16 €
Moon Harbour Pier 2 - whisky bordelais - 47.1%	18 €
Johnnie Walker - Black label.....	16 €
Johnnie Walker - Blue label.....	41 €
Chivas Regal - 12 ans d'âge.....	16 €
Chivas Regal - Royal Salute - 21 ans d'âge....	29 €
Chivas Regal - 25 ans d'âge.....	58 €
Ballantine's - 30 ans d'âge.....	76 €

American - harmonieux & soyeux

Jack Daniel's.....	17 €
--------------------	------

Gentleman Jack.....	22 €
Jack Daniel's <i>Single Barrel</i> - 45%.....	27 €

Bourbon - rond & chaleureux

Maker's Mark - 45%.....	16 €
Blanton's - 46.5%.....	19 €
Woodford Reserve - <i>Double oak</i> - 43.2%.....	19 €
Hudson Manhattan Bourbon - 46%.....	26 €

Irish - onctueux & parfumé

Jameson.....	16 €
Jameson Black Barrel.....	18 €
Bushmills - <i>10 ans d'âge</i>	18 €

Canadian - frais & délicat

Crown Royal.....	18 €
------------------	------

Japanese - intense & généreux - 43%

Hibiki - <i>Japanese Harmony</i>	22 €
Nikka - <i>Red</i>	24 €
Hakushu - <i>12 ans d'âge</i>	38 €
Yamazaki - <i>12 ans d'âge</i>	38 €
Yamazaki - <i>18 ans d'âge</i>	68 €

Les Cocktails Whisky 17 €

Anticary fumé aux sarments

Monkey Shoulder, Jus de Pomme, Liqueur de Chataigne, bitter old fashioned.
Monkey Shoulder Whisky, Apple juice, Chestnut liquor, old fashioned bitter.

Lord Royal

Crown Royal, Pineau des Charentes rouge, sirop d'érable, bitter OF, ginger ale.
Canadian whiskey Crown Royal, Pineau, maple syrup, bitter, ginger ale.

Honey Movie

Maker's Mark, miel, liqueur d'abricot, Drambuie.
Bourbon, honey, apricot liquor, Drambuie.

The Land of Saints

Jameson, Confiture de Figue, jus de Cranberry et de Pomme, Purée de mûre.
Jameson, fig jam, cranberry and apple juice, blackberry.

Julep du Port de la Lune

Moon Harbour, Menthe fraîche, cassonade aux épices.
Moon Harbour, fresh mint, spicy cassonade.

« *Le whisky est un rayon de soleil liquide* » .

Georges Bernard Shaw

Les Digestifs

Cognac

Spiritueux produit à partir de vin blanc

Martell - <i>Cordon Bleu</i>	30 €
Rémy Martin <i>XO</i> , Hennessy <i>XO</i>	32 €
Martell <i>XO</i> , Delamain <i>XO</i>	32 €
Martell - <i>Création</i>	72 €
Hennessy - <i>Paradis</i>	98 €
Lhéraud - <i>Fins bois 1966 - 48%</i>	110 €
Rémy Martin - <i>Centaure de Diamant</i>	118 €
Hennessy - <i>Paradis Impérial</i>	172 €
Hennessy - <i>Cuvée Richard</i>	220 €
Rémy Martin - <i>Cuvée Louis XIII</i>	240 €
AE.DOR - <i>Cuvée Sign of time</i>	450 €

Armagnac

Obtenue après distillation de vin blanc du Gers

Dartigalongue - 1979.....	28
Dartigalongue - 1976.....	36 €
Laberdolive - <i>Domaine de Jaurey - 1989 - 46%</i>	32 €
La Fontaine de Coigny - 1990 - 45%.....	45 €
La Fontaine de Coigny - 1985 - 45%.....	52 €
Castarède - 1924.....	120 €

Calvados

Eau de vie de pomme ou poire provenant de Normandie

Roger Groult - <i>Vénéralbe - 41%</i>	24 €
Roger Groult - <i>Doyen d'Age - 41%</i>	29 €
Adrien Camut - <i>Reserve de Semainville</i>	30 €
Adrien Camut - <i>Prestige</i>	65 €

Eaux De Vie & Marc

Sambuca.....	16 €
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	22 €
Marc de Gewurztraminer, Grappa, Kirsch	22 €
Vieille Prune de Souillac <i>Louis Roque</i> 24 €	

Liqueurs & Crèmes

Fernet Branca, Drambuie.....	16 €
Get 27, Get 31.....	16 €
Anisette Marie Brizard, Manzana Verde	16 €
Patron XO Cafe, Kalhua.....	16 €
Bailey's, Cointreau..... 1	6 €
Amaretto Disaronno, Saint-Germain	16 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Chambord	16 €
Mandarine Napoléon, Bénédicte ..	16 €
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	21 €

Les Cocktails Liqueurs 17 €

Solar

Cognac, Gingembre frais, Sirop de Rose, Citron Vert, Jus de Cranberry.
Cognac, ginger, rose syrup, lime, cranberry juice.

Monk

Benedictine, Peter Heering, Vermouth Royale la Quintinye.
Benedictine, Peter Heering, Vermouth Royale la Quintinye.

Ténarèze

Armagnac, liqueur d'Abricot, Liqueur Marasquin, cassonade aux épices.
Armagnac, apricot liquor, maraschino, spicy sugar.

Triangle D'or

dégustation de trois verres

Calvados, jus de citron vert, sirop de Noisette,
Cannelle, Liqueur de Châtaigne.

Calvados, lime, nut syrup, cinnamon, chestnut liquor.

Sazerac Charentais

Cognac, absinthe, sucre, bitter maison
au vin rouge et épines de sapin.

Cognac, absinthe, sugar, homemade bitter red wine and thorn tree.

« Ne croyez surtout pas que je fume toute la journée ! Je suis bien trop tempérant pour cela.
Il s'agit en réalité de faux cigares :
ils sont creux et remplis de cognac à l'intérieur... »

Les Apéritifs

Lillet <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	10 €
Ricard, Pastis 51.....	10 €
Pineau des Charentes Beaulon <i>5 ans Blanc ou Rouge</i>	10 €
Pineau des Charentes Beaulon <i>20 ans Blanc ou Rouge</i>	16 €
Martini <i>Blanc, Rosé ou Rouge</i>	11 €
Campari, Apérol.....	11 €
Noilly Prat, Suze.....	11 €
Pernod Absinthe, La Quintinye Vermouth Royal	12 €
Martini Riserva Ambrato, Rubiño.....	12 €

Les Portos & Autres

Taylor's - <i>10 ans d'âge</i>	14 €
Taylor's - <i>20 ans d'âge</i>	24 €
Taylor's Blanc - <i>Fine tawny</i>	14 €
Tio Pepe - <i>Palomino Fino</i>	11 €
Muscat du Cap Corse.....	11 €

Les Bières

Kronenbourg 1664.....	8 €
Hoegaarden Blanche.....	8 €
Carlsberg.....	8 €
Pelforth brune.....	8 €
Leffe.....	8 €
Azimut artisanale bordelaise.....	12 €
Cidre Sassy.....	9 €

Les Sodas

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca-Cola Light - 33 cl	7 €
Orangina - 25 cl.....	7 €
Limonade Bois Bordet - 25 cl.....	7 €
Ginger Ale Fever Tree - 20 cl.....	7 €
Tonic Water Fever Tree - 20 cl.....	7 €
Schweppes premium mixer Ginger Beer Chill - 20 cl	7 €
Red bull - 25 cl.....	8 €
Adjuvant alcools.....	4 €

Les Eaux Minérales

Perrier - 33 cl, Evian - 33 cl.....	7 €
Evian - 50 cl, Badoit - 50 cl.....	8 €
Abatilles Plate/Gazeuse - 75 cl.....	9 €

Les Cocktails Sans Alcool 13 €

Fraicheur d'agrumes

Jus de citron, pamplemousse et orange
Lemon juice, grapefruit and orange

Agitation Tropicale

Cocktail de fruits exotiques
Exotic fruits cocktail

Yum Yum

Jus de cranberry, jus d'ananas, coulis de mûre, sirop de framboise
Cranberry juice, pineapple juice, blackberry coulis, raspberry syrup

Eden

Jus de pomme, citron vert, sirop de fraise, limonade
Apple juice, lime juice, strawberry syrup, lemonade

Les Jus de Fruits Frais

9 €

Orange
Pamplemousse
Citron

Les Jus Alain Milliat *33cl*

11 €

Abricot
Ananas
Carotte
Fraise
Fruits de la passion
Groseille
Mandarine
Pêche de vigne
Poire d'été
Pomme cox's orange
Raisin
Tomate rouge

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Les Thés Noirs

10 €

Jardin Bleu

Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe et fraise des bois.

A subtle balance and delicious aroma, backyard fruits, rhubarb, wild strawberry.

Mille Collines

Ce thé allie la force d'un thé noir et le parfum de fines épices: gingembre, cannelle, cardamome, baies roses et girofle.

A beautiful blend of black tea and spices: ginger, cinnamon, cardamom, pink berries and clove.

Vanille

Mélange de thés noirs enrichi de morceaux de gousses de vanille et de pétales de fleur. Sa tasse douce, légèrement sucrée délivre des notes biscuitées.

A blend of black tea flavored with vanilla pods and flower petals, sweet and sugary notes.

Les Thés Verts

10 €

Gunpowder

Poudre à canon pour les Occidentaux, « perles de thé » pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb.

Gunpowder for occidental people, 'tea pearls' for Chinese people, this tea reminds us of mint tea preparation in the Maghreb.

L'Oriental

Un thé délicieusement parfumé mêlant la fraîcheur toute végétale d'un thé vert aux arômes fruités du fruit de la passion, de la pêche de vigne et de la fraise des bois.

A very flavored tea with a blend of green tea and passion fruit flavors, vine peach and wild strawberry.

Bali

Thé vert et thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose.

A blend of green and jasmine tea, flower petals, lychee flavors, grapefruit, vine peach and rose essential oil.

Les Thés Blancs

10 €

Passion de Fleurs

Délicatesse du thé blanc alliée aux parfums de rose, d'abricot et de passion.

Rehaussé de pétales de fleur, ce mélange offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée.

Delicate white tea, rose flavors, apricot and passion fruit, with a touch of flower petals.

Pivoine

La cueillette, réalisée manuellement, n'a lieu qu'au printemps. Recouvertes d'un duvet gris-blanc, ces feuilles donnent une infusion fruitée et légèrement herbacée.

The gathering is done manually and only at spring time. Covered with a thick layer, the leaves give a very fruity infusion.

Les Infusions

10 €

Rooibos Fruits Rouges

Fraise gariguette et framboise sont les arômes qui confèrent à ce rooibos parfumé son irrésistible saveur de fruits rouges.

Strawberry and raspberry give to that Rooibos its irresistible red fruits flavor.

Rooibos Oriental

Sur une base de rooibos Cederberg, des arômes de fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.

On a Rooibos Cederberg basis, passion fruit, vine peach and wild strawberry flavors.

Carcadet Samba

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange parfumé aux arômes mangue et fruits tropicaux et embelli de pétales de fleurs.

Blend of hibiscus blossoms, apple, cynorrhodon peels, orange with mango, tropical fruit and flower petals flavors.

Tisane du Soleil

Camomille, fleur d'oranger, écorces d'orange, hibiscus, citronnelle, menthe douce, menthe poivrée et arôme orange se mêlent en un cocktail généreux et ensoleillé.

Chamomile, orange blossom, hibiscus, lemongrass, mint, peppermint and orange flavors.

Tisane Bali

Les notes du Tilleul et celles de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient.

Linden and verbena notes, lychee, grapefruit, vine peach and rose flavors.

Tisane Jardin d'hiver

Mélange équilibré de fleurs d'aubépine et de mauve, de Tilleul et de pomme, que des notes de réglisse, de Cannelle, de vanille et de fleur d'oranger viennent enrichir.

Blend of hawthorn and mallow, linden, apple, liquorice, cinnamon, vanilla and orange blossom.

Les Cafés

Café Grande Réserve 8 €

Une torréfaction lente, à l'ancienne, assemblage de 8 grands crus d'Arabica.

A slow roasting, in an old style, a blend of 8 Arabica grands crus.

Décaféiné 6 €

Sélectionné parmi les plus grands crus, torréfié artisanalement.

Selected among the most famous grands crus, roasted by craftsmen.

Moka d’Ethiopie.....	8 €
Son goût est doux, sauvage, aromatique et légèrement acidulé. <i>A sweet taste, wild, aromatic and gently acid.</i>	
Blue Mountain.....	9€
Arabica rare cultivé sur les plus hauts plateaux de la Jamaïque. <i>Rare Arabica cultivated on high plateau of Jamaica.</i>	
Double Espresso.....	9 €
<i>Double espresso</i>	
Café au Lait.....	10 €
<i>Latte</i>	
Cappuccino.....	10 €
<i>Cappuccino</i>	
Lait Chaud.....	7 €
<i>Hot milk</i>	

Le Chocolat Chaud

Notre traditionnel chocolat chaud Grand Cru	10 €
<i>Our traditional hot chocolate Grand Cru</i>	
Mini-Pâtisseries.....	6 €
<i>Mini pastries</i>	

Le Victor Bar



Ouvert de 18h00 à 01h00
Opens from 06 :00pm to 01 :00am

NIGHT BEACH
BAR - TERRASSE



Saison 2018 : Ouverture prochaine...
Season 2018 : Opening soon...

Contenance

Digestifs, Eaux de vie, Anisés, Liqueurs.....	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers	6 cl
Coupe de Champagne.....	12.5 cl
Verre de Vin.....	15 cl
Verre de Moelleux.....	10 cl
La Bouteille.....	75 cl
Le Magnum.....	150 cl

« Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes.

Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.»

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni.

Prix nets, taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

« According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask

our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance »

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK.

Net prices, taxes and service included.

Credit card and cash are accepted.

