



CÔTÉ BAR

d'Hiver



NOS CHAMPAGNES

	COUPE 12CL	PISCINE 15CL	BOUTEILLE 75CL
AYALA - BRUT MAJEUR	10,00€	13,00€	65,00€
AYALA - BLANC DE BLANC			80,00€
SPECIAL CUVÉE - CHAMPAGNE BOLLINGER			95,00€



NOS VINS

BLANCS

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP ENTRE-DEUX-MERS
SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, HUÎTRES, POISSONS

4,50€ 21,00€

AUGERON, IGP LANDES - SABLES FAUVES «BEAU SOLEIL» - BLANC DOUX
NOTES D'ABRICOTS - APÉRITIF, TAPAS & DESSERTS

5,00€ 22,00€

AOC BIO CHABLIS - DOMAINE JEAN-MARC BROCARD - **BIO ET VEGAN**
100% CHARDONNAY, FINESSE ET PURETÉ MINÉRALE - FRUITS DE MER, TAPAS, POISSON ET FROMAGES

30,00€

CHABLIS PREMIER CRU - **BIO** 
FRAICHEUR ET NOTES IODÉES, ÉLÉGANT MARIAGE ENTRE ARÔMES CITRONNÉES ET DE FRUITS EXOTIQUES - HUÎTRES, POISSON

49,00€

DOMAINE DE TARIQUET - AMPLITUDE - CÔTE DE GASCogne
NOTE D'AGRUMES, FRUITS EXOTIQUES ET FLEURS BLANCHES - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS

6,00€ 29,00€

CONDRIEUX AOC
FRAICHEUR AROMATIQUE FLEURIE, RICHESSE ET TONICITÉ, NOTES COMPLEXES DE PÊCHE ET VIOLETTE - FROMAGES, HUÎTRES

65,00€

ROSÉS

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX
SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES

4,50€ 21,00€

ROUGES

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX
ROND EN BOUCHE & FRUITÉ, UNE BELLE HARMONIE D'ENSEMBLE ALLIANT FINESSE & TENSION - VIANDES ROUGES, CHARCUTERIES, FROMAGES

4,50€ 21,00€

CHÂTEAU BRONDELLE - AOP GRAVES
PUISSANT, GÉNÉREUX & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES - VIANDES ROUGES

28,00€

LES POLISSONS - MALBEC DE CAHORS AOP 
EXPRESSIF, ÉLÉGANT, TRÈS AROMATIQUE, TOUT EN FINESSE - VIANDES ROUGES, CHARCUTERIES, FROMAGES

6,00€ 25,00€

PINOT NOIR, PETIT AIGLE - AOP BOURGOGNE
RONDEUR SUR PALAIS ET TANINS PUISSANTS, NEZ DE PETITS FRUITS ROUGES - VIANDE ROUGE, TAPAS, APÉRITIF

35,00€

DOMAINE GASNIER, CUVÉE LES GRAVES - AOP CHINON - **BIO** 
FRUITÉ & GOURMAND, DOTÉ D'UNE BELLE MATURITÉ - CHARCUTERIES, VIANDES, POISSONS

7,00€ 33,00€

PEZENAS AOC 
NOTES DE SOUS BOIS ET FRUITS NOIRS ENVOUTANTS, DE MURES ET DE CHOCOLAT - VIANDES, FROMAGES

40,00€

ESPRIT DU HAUT LIROU - AOP PIC-ST-LOUP
UN NEZ DE FRUITS CONFITURÉS. BOUCHE SOYEUSE ET GOURMANDE EMPRUNTE D'UN PARFUM DE CACAO - VIANDE, CHARCUTERIE, DESSERTS

48,00€

GIGONDAS AOC
PUISSANT ET GÉNÉREUX, IL OUVRE SA COMPLEXITÉ SUR DES REGISTRES ÉPICÉS ET DES PARFUMS TORRÉFIÉS - VIANDE, CHARCUTERIE

45,00€

LES APÉRITIFS

RICARD / PASTIS 4CL	4,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL	4,00€
LILLET 6CL	4,00€
PORTO 6CL	4,00€
KIR VIN BLANC 12CL	6,00€
CRÈME FRAMBOISE, MÛRE, CASSIS, PÊCHE OU FRAISE DES BOIS	
KIR ROYAL - CHAMPAGNE AYALA 12CL	12,00€



LES BOISSONS FRAÎCHES

EAU MINÉRALE D'ARCACHON 1L	5,00€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE	
SODAS 25CL	3,50€
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, ICE TEA/FUZETEA, LIMONADE, ORANGINA, PERRIER, SCHWEPPES NATURE	
SIROP À L'EAU 4CL	2,20€
CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, PASSION	
JUS DE FRUITS 25CL	3,50€
ANANAS, BANANE, FRAISE, MANGUE, ORANGE, PASSION, POMME	

LES BOISSONS CHAUDES

(CAFÉ 100% ARABICA)

CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ	2,00€
CAFÉ NOISETTE	2,30€
DÉCAFEINÉ	2,10€
CAFÉ CRÈME	3,20€
DOUBLE EXPRESSO	4,20€
DOUBLE CAFÉ CRÈME	4,40€
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	5,00€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	6,00€
THÉ / INFUSION	5,00€
CAFÉ FRAPPÉ REVISITÉ	6,50€
CAFÉ ALLONGÉ & GLACE CAFÉ	
IRISH COFFEE / JAMAÏCAN COFFEE	9,00€
WHISKY OU RHUM 4CL SUCRE DE CANNE, CAFÉ & CHANTILLY	

LES SHOOTERS MAISON

(ARRANGÉS PAR NOS SOINS)

LE SHOOTERS 4CL (HORS RHUMS)	4,00€
LE MÈTRE (10 SHOOTERS)	30,00€
RHUMS ARRANGÉS	5,50€
LE MÈTRE (10 SHOOTERS)	45,00€

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25CL - 3,50€	50CL - 7,00€
1664 BLONDE, MONACO, PANACHÉ, BLANCHE		
(SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON+1€)		

LES DIGESTIFS

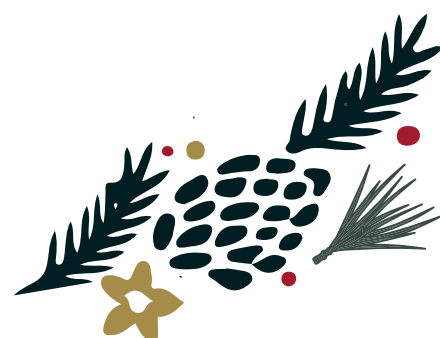
RHUMS 4CL	
RHUM AMBRÉ 3 RIVIÈRES DOUBLE WOOD 43° B	6,00€
RHUM BLANC 3 RIVIÈRES 40° «CUVÉE DE L'Océan» (MARTINIQUE)	6,00€
RHUM BLANC 3 RIVIÈRES 55° (MARTINIQUE)	7,00€
RHUM VIEUX AMBRÉ 3 RIVIÈRES VSOP B	11,00€
ZACAPA 23ANS (GUATEMALA)	11,00€
HAVANA 7ANS (CUBA) B	7,00€
APPELTON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE)	9,00€
BAYOU (LOUISIANE)	11,00€

LIQUEURS 4CL	6,50€
BAILEYS, LIMONCELLO, GET 27, GET 31, MANZANA, AMARETTO, FRANGELICO, IZARRA VERT	

COGNAC ET ARMAGNACS 4CL	
ABK6 VSOP	8,00€
MAISON DARROZE 7 ANS - BIO B	8,00€
1998 "DOMAINE AU MARTIN À HOUTROUX"	13,00€

WHISKY 4CL	
JACK DANIEL'S (ÉTATS-UNIS)	7,00€
BALLANTINE'S (SCOTLAND)	7,00€
TOKI (JAPON) B	10,50€
ABERLOUR FOREST RESERVE 10ANS B	12,00€
MAISON BENJAMIN KUENTZ (FRANCE) "D'UN VERRE PRINTANIER"	12,00€

VODKA 4CL	
STOLI (LETTONIE)	7,00€
GRANDS DOMAINES (CAMARGUE) - BIO	9,00€
BELUGA	9,00€





NOS COCKTAILS

signatures



CARLITA

WHISKY BALLANTINE'S BRASIL LIME, FRAMBOISES
FRAÎCHES, CITRON VERT & SIROP DE VANILLE

12,00€

POPOLITAIN

RHUM HAVANA ESPECIAL, AMARETTO DISARONNO,
EXTRAIT DE VANILLE, PURÉE DE PASSION & JUS D'ANANAS

12,50€

JUNI TONIC ^B

GIN ANAE, ROMARIN, FRAMBOISES FRAÎCHES, FIORENTE
LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU & TONIC PREMIUM

13,00€

LES CRÉATIONS MINUTE

LAISSEZ VOUS TENTER PAR LA CRÉATIVITÉ DE NOS BARMANS !

1 - CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL FAVORI : RHUM / VODKA / GIN / WHISKY / CHAMPAGNE (+1€)

2 - CHOISISSEZ LE GOÛT DONT VOUS AVEZ ENVIE : AMER / ACIDE / SUCRÉ / ÉPICÉ

3 - PRÉCISER SI BESOIN VOS ALLERGIES / INTOLÉRANCES

14,00€

NOS MOCKTAILS

sans alcool

SUNSET

JUS DE BANANE, FRAISE & MANGUE

6,50€

TENTATION

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LA CRÉATIVITÉ DE
NOS BARMANS

7,50€

VIRGIN SPRITZ

POMME / CANNELLE / VENEZIO/PERRIER

8,00€

VIRGIN PIÑA OU MOJITO

SUPPLÉMENT FRUITS +1

8,00€

MOMMY GINTO ^B

GIN SANS ALCOOL CEDERS, ZESTE DE CITRON VERT, JUS
DE CITRON, FÈVE DE TONKA & TONIC

11,00€

LES INCONTOURNABLES

TI PUNCH (3 RIVIÈRES 55°)	8,00€
TEQUILA SUNRISE (EL JIMADOR 100% AGAVE)	10,00€
CAMPARI SPRITZ	8,00€
APÉROL OU FIORENTE SPRITZ	10,00€
CAÍPIRINHA / CAÍPIROSKA	9,00€
PIÑA COLADA	10,00€
MOJITO HAVANA 7ANS	12,00€
MOJITO PURÉE FRUITS (PASSION OU FRUITS ROUGES)	12,00€
MOJITO BASQUE IZARRA VERT	11,00€
MOSCOW MULE	12,00€
MARGARITA (TEQUILA EL JIMADOR 100% AGAVE)	14,00€
MOJITO ROYAL AU CHAMPAGNE AYALA	14,00€
MOJITO ROYAL PURÉE FRUITS (PASSION OU FRUITS ROUGES)	15,00€

NOTRE SÉLECTION DE GINS TO ^B

ANAE (FRANCE) ^B	12,00€
SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS	
ROKU (JAPON) ^B	12,00€
SERVI AVEC GINGEMBRE FRAIS, CITRON VERT & TONIC	
PLYMOUTH (ROYAUME-UNI)	12,00€
SERVI AVEC BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VERT & TONIC	
BULLDOG (ROYAUME-UNI)	12,00€
SERVI AVEC MÛRES, POIVRES, CITRON VERT & TONIC	
CHAQUE GIN EST SERVI AVEC SON TONIC THOMAS HENRY	