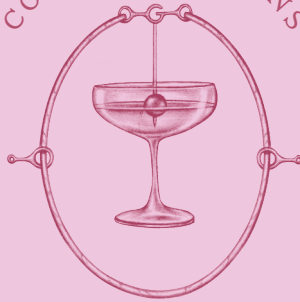


COCKTAILS
& VINS

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 vodka, fresh mint, blackcurrant
purée, lemon, Badoit water*

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

2021 Condrieu – Pagus Luminis – Louis Chèze	32
2020 Sancerre – La Bourgeoise – Henri Bourgeois	24
2022 Chablis 1er Cru – Vaillons – Long-Depaquit	30
2018 Bourgogne Terroir d'Exception – Château de Meursault	32

VIN ROUGE

2021 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

2022 Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	16
2022 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 – Brut Nature	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
2015 Ruinart	240

BLANC DE BLANCS

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

GRANDE CUVÉE

<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
2015 Veuve Clicquot – Vintage	250
2015 Louis Roederer	240
GRANDE CUVÉE ROSÉ	
2007 Dom Ruinart Rosé	640
2007 Louis Roederer – Cristal	1400
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
1973 Dom Pérignon P3	9800
1992 Dom Pérignon P3	8200
1998 Dom Pérignon P2	2200
1999 Dom Pérignon P2	2000
2000 Dom Pérignon P2	1800
2004 Dom Pérignon P2	1200
2009 Dom Pérignon Connected	800
2006 Dom Pérignon by Michael Riedel	890
2008 Dom Pérignon by Lenny Kravitz	850
2008 Dom Pérignon	850
2012 Dom Pérignon	650
2013 Dom Pérignon	650

CAVE DOM PÉRIGNON	ROSÉ	75cl
<hr/>	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
 VIN BLANC WHITE WINE	 BOURGOGNE	
<hr/>	VIGNOBLE CHABLISIEN	
	2022 Chablis 1er Cru – Vaillons – Domaine Long-Depaquit	140
	CÔTE DE BEAUNE	
	2020 Meursault – Cuvée Saint-Jean – Vincent Latour	190
	2018 Bourgogne Terroir d'Exception – Château de Meursault	150
	2019 Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine du Pavillon	690
	CÔTE MACONNAISE	
	2019 Pouilly-Fuissé – Clos Reyssié – D. Cornin	120
	BORDEAUX	
	2020 Sauternes – Château Farluret – Lamothe	98
	VALLÉE DU RHÔNE RHÔNE VALLEY	
	2021 Condrieu – Pagus Luminis – Louis Chèze	160
	2020 Saint-Joseph-Les Rhibaudes – L. Faury	80
	2018 Hermitage – Chante-Alouette – Michel Chapoutier	240
	2015 Château Grillet	680

		75cl
VIN BLANC WHITE WINE	VALLÉE DE LA LOIRE LOIRE VALLEY	
<hr/>	2020 Sancerre – La Bourgeoise – Henri Bourgeois	120
	<hr/>	
VIN ROSÉ ROSÉ WINE	PROVENCE	
<hr/>	2022 Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d’Esclans	90
	2022 Cru classé – Côte de Provence – Château Sainte-Marguerite – Fantastique	120
	2021 Côtes de Provence – Château d’Esclans	95
	2021 Côtes de Provence – Garrus – Château d’Esclans	190
	<hr/>	
VIN ROUGE RED WINE	VALLÉE DU RHÔNE RHÔNE VALLEY	
<hr/>	2021 Crozes-Hermitage – J. Denuzière	120
	2020 Côte-Rôtie – Patrick Jasmin	150
	BOURGOGNE	
	CÔTE DE NUIT	
	2019 Gevrey-Chambertin – Faiveley Vieilles Vignes	240
	2017 Morey-Saint-Denis 1er Cru – Clos Sorbé – Drouhin	280
	2017 Nuits-Saint-Georges – Vieilles Vignes – Domaine Michelot	160
	2008 Morey-Saint-Denis 1er Cru – Les Millandes – Domaine Sérafin	290
	2017 Chambolle-Musigny 1er Cru – Les Chabiots – Bichot	370
	CÔTE DE NUIT GRAND CRÛ	
	2011 Charmes-Chambertin Grand Cru – Taupenot-Merme	760
	CÔTE DE BEAUNE	
	2018 Meursault – Domaine du Pavillon	150
	1998 Volnay 1er Cru Clos des Chênes – Michel Lafarge	340

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

2014 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

<i>2014</i> Margaux du Château Margaux	180
<i>2014</i> Château du Tertre	220
<i>2012</i> Château d'Issan	370
<i>2011</i> Château Palmer	1290

PESSAC-LÉOGNAN

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

SAINT-ÉMILION

<i>2011</i> Château Gueyrosse	100
<i>2017</i> Château Canon	450
<i>2014</i> Le Petit Cheval du Château Cheval Blanc	690
<i>2011</i> Château Cheval Blanc	2900
<i>2014</i> Château Beau-Séjour – Bécot	320
<i>2014</i> Arômes de Pavie	350

POMEROL

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

CÔTES DE BOURG

<i>2017</i> Roc de Cambes	350
---------------------------	-----

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX

<i>2010</i> 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

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
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	Bourbon Angel Envy's	29	406
	Maker's Mark	29	364
	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			
	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			
	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			
	Appleton Estate 21 ans – Jamaïque	42	588
	Bacardi 4 ans – 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 Ultra Extra Añejo	860	12000
Clase Azul Reposado	56	784
Mezcal Azul Durango	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.