

OUR WHITE WINES

Class 15 cl Glass 25 cl Btle 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE ET CENTRE

Menetou Salon AOC 2017

Domaine* Jean Teiller – Vintner : Jean Teiller

5,90 € 9,60 € 28,00 €

Sancerre AOC « Silex » 2017

Domaine* Michel Girard & Fils– Vintner : Michel Girard

7,00 € 12,00 € 34,00 €

Pouilly-Fumé AOC 2017

Domaine* Serge Dagueneau & Filles – Vintner : Valérie Dagueneau

7,20 € 12,20€ 34,50 €

Touraine Sauvignon AOC « Fine'S » 2016

Domaine* Les Devants de la Bonnelière – Vintner : Marc Plouzeau

4,00 € 6,50 € 19,00 €

Coteaux du Layon AOC 2015 (sweet wine)

Domaine* des Forges – Vintner : Stéphane Branchereau

5,40 € 8,60 € 25,50 €

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons AOC 2017

Domaine* de Chaude Ecuelle – Vintner : Gérald Vilain

4,50 € 7,30 € 22,00 €

Bourgogne Blanc Vieilles Vignes AOC 2016

Domaine* Tripoz – Vintner : Didier Tripoz

5,70 € 9,20 € 27,00 €

Chablis AOC 2015

Domaine* de Chaude Ecuelle – Vintner : Gérald Vilain

7,00 € 12,00 € 34,00 €

Mâcon-Charnay AOC « Prestige des Tournons » 2016

Domaine* Tripoz – Vintner : Didier Tripoz

5,20 € 8,40€ 24,50 €

Hautes Côtes de Beaune AOC 2015

Vintner : Joseph Barbier

42,00 €

Puligny-Montrachet AOC « Les Enseignaires » 2015

Domaine* Thomas Collardot – Vigneron : Thomas Collardot

110,00 €

BORDELAIS

Sainte-Croix-du-Mont AOC 2009 (syrupy wine)

Château Crabiton-Bellevue – Vintner : Bernard Solane

5,70 € 9,20 € 27,00 €

*Domaine = Estate

AOC : guarantee of quality

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand

Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR ROSÉS WINES

Glass 15 cl Glass 25 cl Btle 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE ET CENTRE

Chinon AOC 2016

Domaine* Plouzeau – Vintner : Pierre Plouzeau

4,00 € 6,50€ 19,00 €

Sancerre Gris AOC 2017

Domaine* Michel Girard & Fils– Vintner : Michel Girard

7,00 € 12,00 € 34,00 €

Menetou Salon AOC 2016

Domaine* Jean Teiller – Vintner : Jean Teiller

5,70 € 9,20 € 27,00 €

BORDELAIS

Château de Lisennes « 7 Hectares » 2017 (organic)

Gold Medal – Global Wine Competition in Brussels

Silver Medal – International Wine Competition in Lyon

Bordeaux AOC – Vintner : Jean-Pierre Soubie

4,50 € 7,30 € 22,00 €

Bordeaux Clairet AOC 2016

Vintner : Jean-Pierre Soubie

4,20 € 6,80 € 20,00 €

OUR CHAMPAGNES AND CRÉMANTS

Champagne AOC Ernest Rémy Gran Cru

the glass 10 cl 10,00 € 65,00 €

Champagne AOC Ruinart « R »

85,00 €

Crémant de Loire AOC

Domaine*Plouzeau – Vintner : Pierre Plouzeau

5,50 € 26,00 €

*Domaine = Estate

AOC : guarantee of quality

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand

Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR RED WINES

| | Class 15 cl | Class 25 cl | Btle 75 cl |
|--|-------------|-------------|------------|
| VALLÉE DE LA LOIRE ET CENTRE | | | |
| Saumur-Champigny AOC « Amarante » 2015 Domaine*Fouet – Vintner : Julien Fouet | 4,80 € | 7,90€ | 23,50 € |
| Touraine-Cabernet AOC « Le Croquant » 2016 Domaine*Plouzeau – Vintner : Pierre Plouzeau | 3,90 € | 6,40 € | 18,80 € |
| Menetou Salon AOC 2016 Domaine*Jean Teiller – Vintner : Jean Teiller | 5,90 € | 9,60 | 28,00 € |
| Saint-Nicolas de Bourgueil AOC 2016 <i>Silver Medal – International Wine Competition in Lyon</i> Domaine*La Villatte – Vintner : Didier Lorieux | 4,70 € | 7,70 € | 23,00 € |
| Chinon AOC « La Roche » 2016 (organic) Château de la Bonnelière – Vintner : Pierre Plouzeau | 4,60 € | 7,40 € | 22,30 € |
| Chinon AOC « Chapelle » 2015 (organic) Château de la Bonnelière – Vintner : Pierre Plouzeau | | | 40,00 € |
| BOURGOGNE | | | |
| Mâcon AOC « Clos des Tournons » 2016 Domaine* Tripoz – Vintner : Didier Tripoz | 5,00 € | 8,20 € | 24,00 € |
| Bourgogne Vieilles Vignes AOC 2016 Domaine* Tripoz – Vintner eron : Didier Tripoz | 5,50 € | 8,70 € | 26,00 € |
| Bourgogne AOC « Les Clos Prieur » 2013 Vigneron : Joseph Barbier | | | 40,00 € |
| Nuits Saint-Georges AOC « Les Plateaux » 2014 Vigneron : Vincent Barbier | | | 90,00 € |
| Les Vougeots AOC « Les Petits Vougeots » 2014 Château de Charodon – Vigneron : Joseph Barbier | | | 120,00 € |
| BEAUJOLAIS ET LYONNAIS | | | |
| Régnié AOC 2016 Domaine*de Vallières – Vintner : Bernard et Laurent Trichard | 4,60 € | 7,40 € | 22,30 € |
| Côte-de-Brouilly AOC « Les 7 Vignes » 2015 Château Thivin – Vintner : Claude Geoffray | 6,20 € | 10,00 € | 30,00 € |
| Morgon AOC 2016 Côte de Py Domaine*de La Chaponne – Vintner : Laurent Guillet | 5,30 € | 8,50 € | 25,00 € |
| Brouilly AOC « Reverdon » 2016 Château Thivin – Vintner : Claude Geoffray | 5,70 € | 9,20 € | 27,00 € |

Traditional preparation – No freezing – No microwave
 Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
 Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
 Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR RED WINES

Class 15 cl Glass 25 cl Btle 75 cl

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône AOC 2016

Domaine*Les Goubert – Vintner : Jean-Pierre Cartier

4,40 €

6,90 €

21,00 €

Beaumes-de-Venise AOC 2015

Domaine*Les Goubert – Vintner : Jean-Pierre Cartier

28,00 €

Gigondas AOC 2014

Domaine*Les Goubert – Vintner : Jean-Pierre Cartier

34,00 €

Gigondas AOC « Cuvée Florence » 2012

Domaine Les Goubert – Vigneron : Florence Cartier

65,00 €

LANGUEDOC

Languedoc AOC « Rosmarinus » 2015

Domaine*Calage-Resseguier – Vintners : Léon Calage & Bernard Resseguier

50,00 €

Languedoc AOC « Laurus Nobilis » 2015

Domaine*Calage-Resseguier – Vintners : Léon Calage & Bernard Resseguier

5,00 €

8,20 €

24,50 €

Coteaux-du-Languedoc AOC « Marcellange » 2016 (organic)

Vintner : Marc Portal

4,50 €

7,30 €

22,00 €

BORDELAIS

Château de Lisennes « L'esprit » 2010

Bordeaux Supérieur AOC – Vintner : Jean-Pierre Soubie

6,50 €

10,60 €

31,50 €

Château de Lisennes « 7 Hectares » 2015 (organic)

Bordeaux AOC – Vintner : Jean-Pierre Soubie

4,70 €

7,70 €

23,00 €

Clos de May 2012

Haut-Médoc Cru Bourgeois AOC

37,00 €

Château Grand-Baril 2013

Montagne Saint-Emilion AOC

32,00 €

Réal-Caillou 2013

Lalande de Pomerol AOC

43,00 €

Château Sociando-Mallet 2008

Haut-Médoc AOC

72,00 €

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR WINES OF THE WORLD

Btle 75 cl

SPAIN

| | |
|---|---------|
| Bierzo D.O. « Petalos Del Bierzo » 2011 (red) 1 Descendientes Jose Palacios | 40,00 € |
| Vino de Madrid D.O. « Marañones Grenache » 2012 (red) 4 Marañones | 50,00 € |
| Montsant D.O. « Acústic » 2011 (red) 5 Acústic | 39,00 € |
| Montsant D.O. « Acústic » 2012 (white) 6 Acústic | 36,50 € |
| Montilla Moriles D.O. « Don PX Gran Reserva » 1983 (syrupy wine) 7 Toro Albala | 65,00 € |
| Ribera del Duero D.O.C. « Peña Roble Joven » 2016 (red) 55 Resalte | 27,00 € |
| Eléctrico D.O. « Fino del Lagar » 10 ans (syrupy wine) 56 Toro Albala (bouteille de 50 cl) | 24,00 € |
| Camins del Priorat D.O.C. 2014 (red) 57 Alvaro Palacios | 43,00 € |

PORTUGAL

| | |
|--|---------|
| Douro D.O. « Pò de Poeira Tinto » 2011 (red) 8 Poeira | 41,00 € |
| Douro D.O. « La Rosa Tinto » 2012 (red) 9 Quinta de la Rosa | 35,00 € |
| Douro D.O. « Redoma Tinto » 2008 (red) 10 Niepoort | 80,00 € |

ITALY

| | |
|--|---------|
| Barbera d'Alba D.O.C. « Barbera d'Alba » 2015 (red) 11 Gianfranco Alessandria | 40,00 € |
| Rosso di Montepulciano D.O.C. « Rosso di Montepulciano » 2012 (red) 12 Avignonesi | 39,00 € |
| Sicile I.G.T. « Legato – Nero d'Avola » 2016 (red) 13 Alcesti – Gianfranco Paladino | 20,00 € |

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR WINES OF THE WORLD

Btle 75 cl

ITALY (REST)

| | |
|--|---------|
| Sudtirol Alto Adige D.O.C. « Praedium Riserva Mantsch » 2009 (red) 14 Colterenzio | 58,00 € |
| Sicile I.G.T. « Nero d'Avola » 2014 (red) 59 Castellucci Miano | 33,00 € |
| Abruzzo D.O.C. « Montepulciano d'Abruzzo » 2016 (red) <i>organic</i> 60 Jasci | 24,00 € |
| Rosso di Montalcino D.O.C. 2012 (red) 74 Tenuta Buon Tempo | 43,00 € |

SWITZERLAND

| | |
|---|---------|
| Fully « Syrah » 2014 (red) 90 Cave des Amandiers | 80,00 € |
|---|---------|

GERMANY

| | |
|---|---------|
| Troken – Rheinhessen « 100 Hügel » 2015 (white) 62 Wittman | 32,00 € |
| Qualitätswein Trocken « Spätburgunder » 2013 (red) 75 Friedrich Becker | 39,00 € |

AUSTRIA

| | |
|--|---------|
| Wachau « Steinfeder – Grüner Veltliner » 2012 (white) 17 Emmerich Knoll | 42,00 € |
|--|---------|

HUNGARY

| | |
|---|---------|
| Tokaj « Birtokbor Dry » 2012 (white) 18 Demeter Zoltán | 45,00 € |
|---|---------|

CROATIA

| | |
|---|---------|
| Kabola Istra « Teran » 2008 (red) 19 Kabola | 60,00 € |
| Kabola Istra « Malvasia » 2013 (white) 20 Kabola | 40,00 € |

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR WINES OF THE WORLD

Btle 75 cl

GREECE – PELOPONNESE

Péloponnèse « Nótios Agiorgitiko » 2016 (rouge) 21
Gaia 26,00 €

Péloponnèse « Nótios White » 2015 (white) 22
Gaia 26,00 €

LEBANON

Vallée de la Becka « Domaine des Tourelles » 2013 (red) 63
Domaine des Tourelles 33,00 €

Vallée de la Becka « Domaine des Tourelles » 2014 (white) 64
Domaine des Tourelles 30,00 €

ARMENIA

Kasarì 2013 (red) 76
Zorah 55,00 €

SOUTH AFRICA

Western Cape « Cuvée Ameena » 2013 (red) 25
Vins d'Orrance 58,00 €

Western Cape « Cuvée Anaïs » 2010 (white) 26
Vins d'Orrance 44,00 €

Western Cape « Pinotage » 2014 (red) 65
False Bay 22,00 €

Western Cape « Chardonnay » 2016 (white) 66
False Bay 22,00 €

Swartland « Paardebosch » 2015 (red) 78
David & Nadia 50,00 €

Western Cape « Klassiek Rood » 2015 (red) 89
Oude Kaap 21,00 €

CANADA - QUEBEC

Cidre de Glace (cider) 31
Petit & Fils (bottle 37,5 cl) 48,00 €

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR WINES OF THE WORLD

Btle 75 cl

UNITED STATES OF AMERICA

| | |
|--|----------|
| Central Coast « Contra » 2009 (red) 28 Bonny Doon | 42,00 € |
| Central Coast – Santa Barbara County « Syrah » 2012 (red) 29 Ojai | 53,00 € |
| Pepperwood Grove « Old Vine Zinfandel » 2014 (red) 30 Sebastian & Sons | 32,00 € |
| Central Coast « Le Pousseur » 2012 (red) 67 Bonny Doon | 80,00 € |
| Central Coast « Le Cigare Volant » 2009 (red) 68 Bonny Doon | 105,00 € |
| Mokelumne River Lodi « Bechthold Vineyard – Cinsault » 2013 (red) 69 Birichino | 60,00 € |
| Central Coast « Besson Vineyard – Grenache » 2012 (red) 70 Birichino | 60,00 € |
| Monterrey « Malvasia » 2014 (white) 79 Birichino | 39,00 € |

MEXICO

| | |
|---|---------|
| Vallée des Guadalupe « Petite Sirah » 2015 (red) 32 L.A. Cetto | 24,00 € |
| Vallée des Guadalupe « Nebbiolo Réserve Privée » 2010 (red) 33 L.A. Cetto | 32,00 € |

PERU

| | |
|--|---------|
| Vallée d'Ica « Gran Tinto » 2013 (red) 34 Tacama | 36,00 € |
| Vallée d'Ica « Seleccion Especial » 2012 (red) 71 Tacama | 36,00 € |

CHILE

| | |
|--|---------|
| Valle del Maipo « Kuyen » 2013 (red) <i>Biodynamic</i> 35 Tacama | 45,00 € |
|--|---------|

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR WINES OF THE WORLD

Btle 75 cl

CHILE (REST)

| | |
|---|---------|
| Valle del Maipo « Gran Reserva Carménère » 2015 (rouge) 37 Viña Tarapacá | 40,00 € |
| Limari Valley « Hunters Syrah » 2013 (red) 38 Undurraga | 55,00 € |
| Valle del Maipo « Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon » 2013 (red) 39 Cousiño Macul | 32,00 € |
| Isla de Maipo D.O. « Late Harvest » 2016 (white) 41 Viña Tarapacá (<u>bottle 50 cl</u>) | 20,00 € |
| Casablanca Valley « Chardonnay » 2016 (blanc) 82 Veramonte Vineyards | 23,00 € |

ARGENTINA

| | |
|---|---------|
| Mendoza « Catalpa » 2016 (red) 42 Atamisque | 35,00 € |
| Salta « Torrontés Privado » 2016 (white) 45 Etchart | 22,00 € |
| Mendoza « Merlot » 2015 (red) 83 Tapiz | 32,00 € |
| Mendoza « Rutini Collecion – Cabernet Sauvignon / Malbec » 2015 (red) 87 La Rural | 36,00 € |

URUGUAY

| | |
|---|---------|
| Vinas Mendoza « Vina Las Brujas – Tannat » 2015 (red) 88 Gimenez Mendez | 29,00 € |
|---|---------|

AUSTRALIA

| | |
|--|---------|
| DB Family Selection « Sémillon Chardonnay » 2016 (white) 51 De Bortoli | 22,00 € |
| Clare Valley « Hills & Valleys Riesling » 2014 (white) 85 Pikes | 27,00 € |
| Victoria « Billi Billi Shiraz » 2013 (red) 86 Mount Langi Ghiran | 32,00 € |

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

OUR WINES OF THE WORLD

Btle 75 cl

NEW ZEALAND

Hawke's Bay « Estate » 2010 (red) 52

Te Mata

46,00 €

Marlborough « Pinot Noir » 2012 (red) 53

Saint-Clair

43,00 €

Marlborough « Sauvignon Blanc » 2011 (white) 54

Dog Point

42,00 €

Central Otago « Bannockburn – Chardonnay » 2013 (white) *organic* 73

Felton Road

85,00 €

WHISKIES AND ALCOHOLS (glassware capacity : 4 cl)

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| Jameson Blend Irish Whiskey, 40° | 10,00 € | Laphroaig Single Islay Scottish Whiskey 10 years old, 43° | 13,00 € |
| Connemara Single Malt Irish Whiskey « tourbé » (peat flavor), 40° | 9,00 € | Lagavulin Port Helen Single Islay Scottish Whiskey 16 years old, 43° | 12,00 € |
| Ardbeg Ten Single Malt Islay Scottish Whiskey 10 years old, 46° Best single malt of the world 2008 (Jim Murray) | 13,50 € | Nikka Blended Blend Japanese Whiskey, 40° | 13,00 € |
| Louis Roque Williams Pear 43° | 12,00 € | Dubreuil Calvados 40° | 9,00 € |
| Old Prune from Souillac 42° | 12,00 € | Hennessy Cognac 40° | 9,00 € |
| De La Mazière Armagnac 40° | 9,00 € | | |

RARES ALCOHOLS (glassware capacity: 4 cl)

Calvados Dupont – Domaine familial, 42° 17,00€
old reserve (more than 12 years), apple fruit, acacia tone, very pur taste

Bas-Armagnac :

Domaine Lhuillier 1975 – J. et C. Lhuillier, 45° 21,00€
rare (509 bottles), aged in a black oak barrel, reserved for connoisseurs. Dominant characteristic White Ugni and Bacco letting appear slight touches of rancio, jasmine and lychee aromas

Rhum :

Trois Rivières – Triple Millésime (1998, 2000 et 2007) – Martinique, 42° 12,00 €

Damoiseau – Vieux rhum agricole – Guadeloupe, 42° 10,00 €

Trois Rivières – Rhum ambré – Martinique, 40° 9,00 €

La Favorite – Cuvée spéciale « La Flibuste » – Hors d'âge – Martinique, 40° 34,00 €

Matusalem – Gran Reserva – 15 ans – Santiago de Cuba, 40° 11,00 €

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

BEERS draught

| | | | | | | |
|--------------------|-------|--------|-------|--------|-------|---------|
| Abbaye de Leffe | 25 cl | 4,90 € | 33 cl | 6,50 € | 50 cl | 9,40 € |
| 1664 Kronenbourg | 25 cl | 4,80 € | 33 cl | 6,30 € | 50 cl | 9,30 € |
| Grimbergen (white) | 25 cl | 4,90 € | 33 cl | 6,50 € | 50 cl | 9,40 € |
| Panaché | 25 cl | 4,30 € | 33 cl | 5,50 € | 50 cl | 8,00 € |
| Monaco | 25 cl | 4,90 € | 33 cl | 6,40 € | 50 cl | 9,60 € |
| Picon-Bière | 25 cl | 5,90 € | 33 cl | 7,70 € | 50 cl | 10,00 € |

BEERS bottles

| | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| Heineken | 33 cl | 6,20 € |
| Guinness | 33 cl | 6,20 € |
| Pelforth brune | 33 cl | 6,20 € |
| Pilsner-Urquell | 33 cl | 6,20 € |
| Kronenbourg | 33 cl | 4,60 € |
| <i>pure malt with no alcohol</i> | | |

APÉRITIFS

| | | | | | | |
|-------------------------------------|-------|---------|-----------------|--------|------------------|-------------------------|
| Kir Bourguignon | 15 cl | 5,00 € | 25 cl | 8,20 € | Campari | 5,20 € |
| Kir Rablaisien | 15 cl | 5,00 € | 25 cl | 8,20 € | Porto | 5,20 € |
| Pêché du Vintner | | 5,80 € | | | Ricard ou Pastis | 4,80 € |
| Whisky Advenscott | | 7,50 € | | | Suze ou Salers | 4,80 € |
| Martini red or white or rosé or dry | | 4,60 € | | | Crémant de Loire | the glass 14 cl 5,50 € |
| Champagne | | 10,00 € | the glass 10 cl | | Kir Royal | the glass 10 cl 11,00 € |

COCKTAILS

| | | | |
|---------------------|---------|--|---------|
| Americano Home-made | 10,00 € | Bloody Mary | 9,00 € |
| Martini Gin | 9,00 € | Gin Orange | 9,00 € |
| Whisky Soda | 9,00 € | Vodka Orange | 9,00 € |
| Gin Tonic | 9,00 € | Irish Coffee | 10,00 € |
| Rhum-Coca | 9,00 € | Mojito « Corso » Home-made | 10,00 € |
| Spritz-Aperol | 9,00 € | Mojito « Virgin » Home-made (no alcohol) | 6,00 € |

ALCOOLS

| | | | |
|--|--------|-----------|--------|
| Black currant 18° or Mint 15° with water | 7,50 € | Get 27 | 9,00 € |
| Rhum Saint-James 45° | 8,00 € | Baileys | 9,00 € |
| Calvados Magloire 40° | 6,90 € | Cointreau | 9,00 € |
| Gin | 8,00 € | Vodka | 9,00 € |

Glass capacity:

Aperitifs : 5 cl – Alcohols : 4 cl – Aniseed : 2 cl – Whiskies : 4 cl – Cocktails : 4 cl – Americano : 8 cl – Champagne : 10 cl

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted

SODAS, WATERS, FRUIT JUICES

| | | |
|--|-------|--------|
| Coca Cola | 33 cl | 4,80 € |
| Coca Cola Zéro | 33 cl | 4,80 € |
| Orangina | 25 cl | 4,80 € |
| Schweppes | 25 cl | 4,80 € |
| Schweppes agrumes | 25 cl | 4,80 € |
| Ice Tea Pêche | 25 cl | 4,80 € |
| Ice-coffee Home-made | | 5,00 € |
| Diabolo (lemonade with a flavoured syrup) | | 4,40 € |
| Syrup with water | | 3,80 € |
| Perrier plain | 33 cl | 4,70 € |
| Perrier lemon slice or syrup | 33 cl | 5,00 € |
| Seltz lemon slice or syrup | 30 cl | 3,90 € |
| Vittel plain | 25 cl | 4,00 € |
| Vichy plain | 33 cl | 4,00 € |

| | | |
|--|--------|--------|
| Eau de Seltz (plain or sparkling) in restauration | 80 cl | 3,70 € |
| Eau de Seltz (plain or sparkling) in restauration | 100 cl | 4,70 € |
| Evian in restaurant only | 50 cl | 4,70 € |
| Evian in restaurant only | 100 cl | 5,90 € |

| | | |
|--|-------|--------|
| Fresh pressed juices | | 5,00 € |
| <i>Orange or lemon or grapefruit</i> | | |
| Fresh pressed fruit cocktail | | 7,50 € |
| <i>Orange, lemon and grapefruit</i> | | |
| Fruit juices « L'Arbre à Jus » 100% juice | 25 cl | 5,20 € |
| <i>Apple or orange or tomato</i> | | |
| Fruit nectars « L'Arbre à Jus » | 25 cl | 5,20 € |
| <i>Vine peach or apricot</i> | | |
| Cold milk plain | | 3,50 € |
| Cider « Appie Original » 4,7° | 33 cl | 5,60 € |

HOT DRINKS

| | |
|--|--------|
| Espresso Lavazza Gold | 2,60 € |
| Decaffeinato Lavazza | 2,60 € |
| Espresso or Decaffeinato Noisette | |
| Lavazza (with a touch of milk) | 2,70 € |
| Double espresso Lavazza | 5,20 € |
| Le café crème (with a touch of cream) | 4,30 € |
| Le déca crème (with a touch of cream) | 4,30 € |
| Cappuccino | 5,20 € |
| Latte Macchiato | 5,00 € |

| | |
|---|---------|
| Hot chocolate | 4,80 € |
| Hot milk | 3,50 € |
| Grog with rum | 8,00 € |
| Viennese coffee or chocolate | 5,50 € |
| Hot wine with spices Home-made (in season) | 6,50 € |
| Irish Coffee | 10,00 € |
| Hearty Coffee | 11,50 € |
| Hearty Tea or Chocolate | 13,50 € |
| Hot lemon with honey | 5,40 € |

| | |
|--|--------|
| Poilâne* (famous bread baker) bread with butter | 2,00 € |
| Artisanal baguette bread slice with butter | 2,00 € |
| Croissant with butter | 2,00 € |
| Fried eggs, two large <i>organic</i> eggs | 7,00 € |

Extra garnishes

| | |
|---|--------|
| Lemon slice or milk pot or syrup | 0,30 € |
| Corsican jam pot or honey pot | 0,50 € |

*Poilâne: the name of a famous baker specializing in sour-dough bread

Traditional preparation – No freezing – No microwave
 Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
 Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
 Allergens list on demand
 Net prices – Payment by cheque not accepted

TEAS AND INFUSIONS

TEAS

| | |
|--|--------|
| Earl Grey Special | 4,00 € |
| China Jasmin High Grade Organic | 4,40 € |
| China Pai Mu Tan Organic | 4,50 € |
| Darjeeling Organic | 4,20 € |
| Lapsang Souchong Organic | 4,20 € |
| Home Mix Organic | 4,00 € |

INFUSIONS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Winter Elixir Organic | 5,00 € |
| Leaves of Verbena Organic | 4,00 € |
| Linden & Mint Organic | 4,00 € |

Traditional preparation – No freezing – No microwave
Using fresh produce throughout the season certain dishes that we offer may not be available
Continuous service everyday from 9:00am to 11:00pm
Allergens list on demand
Net prices – Payment by cheque not accepted