

**WINE BY THE GLASS & CARAFE**

Page 1

**WINE BY THE BOTTLE**

Page 2

White, Champagne & Bubbles

**WINE BY THE BOTTLE**

Page 3

Red

**SPIRITS**

Page 4

Gin, Vodka, Tequila

**SPIRITS**

Page 5

Cognac & Brandy, Rum, Whiskey

**COCKTAILS**

Page 6

*Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin  
mais goûte des secrets*

<b>WINE BY THE GLASS &amp; CARAFE</b>	<b>Verre</b> 12.5cl	<b>Carafe</b> 50cl	<b>Bouteille</b> 75cl
<b>RED</b>			
2015 - Bordeaux Maison, Château La Prioulette	8.00	24.00	-
2017 - Cuvée Les Petits Gourmets	8.50	26.00	Page 3
2016 - Malbec, Vieilles Vignes Mont Rocher	9.00	28.00	Page 3
2017 - Côtes du Rhône, Domaine La Berthète	9.50	30.00	Page 3
2014 - Bordeaux, Délice des Tourelles	10.00	-	Page 3
2016 - Pinot Noir, Domaine de La Charrière	11.00	-	Page 3
2014 - AOC Bordeaux Supérieur, Château des Antonins	12.00	-	Page 3
2014 - AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen	15.00	-	Page 3
2014 - AOC Haut-Médoc de Giscours	15.50	-	Page 3
2013 - Pessac-Léognan, Château Tour Léognan	16.00	-	Page 3
2012 - AOC Saint Julien, La Réserve de Léoville Barton	17.00	-	Page 3
<b>WHITE</b>			
2017 - Côtes du Rhône, Guillaume Gonnet	10.50	30.00	Page 2
2015 - Riesling, Alsace	11.50	-	Page 2
2017 - Clos Venturi, Centru di Corsica	15.00	-	Page 2
2014 - Chassagne Montrachet, Domaine de la Charrière	20.00	-	Page 2
<b>ROSÉ</b>			
2017 - Château La Guiranne	8.50	-	Page 2
<b>DESSERT WINE</b>			
2013 - Loupiac, Domaine de Roumaud	12.00	-	-
2003 - Sauternes, Château Haut Mayne	17.00	-	-

*Le vin est de l'eau emplie de soleil*

## **WHITE WINE**

**Bouteille**

75cl

2015 - Chardonnay, Domaine du Colombier	31.00
2017 - Côtes du Rhône, Guillaume Gonnet	38.00
2016 - Pessac-Léognan, Château Tour Léognan	42.00
2015 - Riesling, Alsace	46.00
2015 - Sancerren Cuvée Grand Picot	52.00
2017 - Clos Venturi, Centru di Corsica	66.00
2017 - Montagny 1er Cru, La Grande Roche, Louis Latour	72.00
2014 - Chassagne Montrachet, Château de la Charrière	76.00
2016 - Saumur, Domaine La Bonnelière	78.00
2017 - AOC Chablis, Domaine Grand Roche	82.00
2017 - Montagny 1er Cru, Les Millières	88.00

## **CHAMPAGNE & BUBBLES**

**Verre**

12.5cl

**Bouteille**

75cl

Maison Cruse, Blanc de Blanc	9.00	42.00
Perrier-Jouët, Grand Brut	-	69.00
Laurent Perrier Vintage 2017	-	136.00
Perrier-Jouët, Belle Epoque	-	190.00
Dom Perignon	-	220.00

## **ROSÉ**

**Bouteille**

75cl

2017 - Château La Guiranne, Côtes de Provence Rosé	38.00
2018 - Minuty, Cuvée Prestige, Côtes de Provence Rosé	44.00
2018 - Château Miraval, Côtes de Provence Rosé	56.00
2018 - Domaine Ott, Château Romassan	69.00

*Il y a plus de philosophie dans une bouteille  
de vin que dans tous les livres*

## RED WINE

**Bouteille**

75cl

### RHÔNE

2017 - Côtes du Rhône, Domaine La Berthète	33.00
2017 - Crozes Hermitage, Cuvée Pallatin	42.00
2017 - Saint Joseph, Cave de Tain	49.00
2012 - Châteauneuf Du Pape, Piedlong Brunier	77.00
2013 - Côte-Rôtie, Vidal Fleurv	142.00

### BOURGOGNE

2016 - Pinot Noir, Domaine de La Charrière	39.00
2016 - Côte de Nuits-Villages, Nicolas Motel	56.00
2015 - Savigny Les Beaunes, Louis Latour	79.00
2013 - Pommard, Château de la Charrière	81.00
2015 - Givrv, Louis Latour	86.00
2014 - Nuit St-Georges, Louis Latour	129.00
2014 - Aloxe Corton, Les Chaillots Louis Latour	159.00

### BORDEAUX

2017 - ABC Bordeaux, Cuvée Les Petits Gourmets	28.00
2016 - Malbec, Vieilles Vignes Mont Rocher	33.00
2014 - AOC Bordeaux, Délice des Tourelles	38.00
2014 - AOC Bordeaux Supérieur, Château des Antonins	44.00
2014 - Mtène St-Emilion, Tours de Bavard	52.00
2014 - AOC Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen	56.00
2013 - Pessac-Léognan, Château Tour Léognan	63.00
2012 - AOC Saint Julien, La Réserve de Léoville Barton	72.00
2012 - Pauillac, Lacoste Borie	77.00
2010 - St-Julien, Les Fiefs de Lagrange	78.00
2011 - AOC St-Estèphe, Château Marquis de Calon	90.00
2014 - Saint Émilion, Château Dassaut	96.00
1998 - Fronsac, Château Nicolas	122.00
2008 - St-Emilion, Château Matras	140.00
2014 - Haut-Médoc, Château La Lagune	149.00

### BORDEAUX GRANDS CRUS

2008 - St-Julien, Clos du Marquis	157.00
2013 - Margaux, Château Margaux	166.00
2000 - St-Julien, Château Hortiève	176.00
2007 - Margaux, Château Giscours	183.00
2006 - St-Estèphe, Château Tronquoy-Lalande	189.00
2010 - Margaux, Château Giscours	222.00
2011 - Margaux, Château Pouget	226.00
2008 - St-Julien, Château Léoville-Barton	240.00
2002- Saint Émilion, Château-Figeac	247.00
2007 - St-Julien, Château Léoville-Barton	252.00
2006 - Margaux, Pavillon Rouge	580.00
2008 - Angelus, Château Angelus	662.00
2000- Château Margaux, Pavillon Rouge	667.00
1998 - Pauillac, Château Mouton Rothschild	1226.00
1985 - St-Emilion Grand Cru, Château Cheval Blanc	1372.00

*Qu'importe le flacon*

<b>GIN</b>	<b>Small 25ml</b>	<b>Regular 50ml</b>
Beefeater 24	5.00	9.00
Bombay Sapphire	6.00	10.50
Hendricks	6.50	11.00
Monkey 47	8.00	13.50

## **TEQUILA & MEZCAL**

Jose Cuervo Silver 100% Agave	4.00	7.50
Jose Cuervo Especial	5.00	9.00
Tequila Patron XO Cafe	6.00	11.00
Gran Centenario Blanco	7.00	12.00
Don Julio Anejo	8.50	15.00

## **VODKA**

Absolut Vodka	6.50	9.00
Grey Goose	7.00	12.00
Bellevedere	8.00	13.50
Beluga	9.50	15.00

*Pourvu qu'en ait l'ivresse*

## COGNAC & BRANDY

	<b>Small</b> 25ml	<b>Regular</b> 50ml
Calavados Pere McGloire	4.00	9.00
Eau de Vie Esprit de Framboise	5.00	8.50
Remy Martin VSOP	5.00	9.50
Calavados Dumanoir	5.50	10.00
Eau de Vie Poire William	6.50	10.00
Armagnac Marquis de Caussade	6.50	11.50
Maker's Mark	7.00	11.50
Dupont VSOP	7.50	12.50
Pierre Ferrand 1840	8.00	13.50
Armagnac Duc de Seviac	8.50	14.00
Clos Martin 1989 Folle Blanche Armagnac	9.00	15.00

## RUM

Saint James	5.00	9.50
HavanaClub 3Y White	5.50	10.00
Bacardi 8 Years Carta Ocho	6.00	10.00
Mount Gay Dark	6.50	11.00
Don Papa	7.00	12.00
Appleton Estate	8.50	13.50

## WHISKEY

Jameson	6.50	9.00
Black Label	7.50	12.50
Nikka Japan	12.00	16.00

# *Les poisons de la maison*

## CLASSIC COCKTAILS

Kir Royal	9.50
Bellini	10.50
Aperol Spritz	11.00
St Germain Spritz	11.00
Espresso Martini	12.50
Negroni	12.50
Old Fashioned	12.50

## SIGNATURE COCKTAILS

L'Attrape Coeur Attar de Rose Vodka, Tonic Water & Lime	9.50
French Martini Vodka, Chambord & Pineapple Juice	12.50
French Spritz Chambord, Saint Germain, Prosecco & Sparkling Water	12.50
Dirty Flamingo Light Rum, Dark Rum, Chambord, Cardamom Bitters & Lime	12.50
The French Mistress Gin, Elderflower, Pear Liquor & Lime	12.50
Plaisir du Patron Patron XO Cafe, Espresso, Grey Goose	13.50