

Nos apéritifs

<i>La flûte de Champagne Brut 15 cl</i>	7,50€
<i>La flûte de champagne Rosé 15 cl</i>	8€
<i>Kir Royal (cassis, fraise, mure, pêche, framboise) 15 cl</i>	8€
<i>Ratafia de Champagne 7 cl</i>	6€
<i>Kir vin blanc 15 cl</i>	5€
<i>Porto 7 cl</i>	7,50€
<i>Martini rouge ou blanc 5 cl</i>	6€
<i>Pastis, Ricard 3 cl</i>	6€
<i>Américano maison 7 cl</i>	10€
<i>Gin tonic 5 cl +25cl</i>	10€
<i>Bacardi 5cl</i>	7,50€
<i>Raphael 5cl</i>	7,50€
<i>Campari 5cl</i>	7,50€
<i>Pimm's 5cl</i>	7,50€

Nos cocktails :

<i>Cocktail Champenois (1/3 Ratafia de Champagne, 2/3 Champagne Brut) 15 cl</i>	9 €
<i>Cocktail maison (Crème de cassis, fraise, framboise avec du vin blanc) 15 cl</i>	6€

Nos whiskys :

<i>Clan campbell 5cl</i>	8,50€
<i>-avec supplement coca-cola</i>	10,00€
<i>Jack Daniel's 5cl</i>	12,50€
<i>Talisker 5cl</i>	12,50€
<i>Dalwhinnie 5cl</i>	12,50€
<i>Oban 5cl</i>	12,50€

Nos bières :

Leffe blonde pression 25 cl	3,90€
Leffe blonde pression 50 cl	6,90€

-Bières locales et artisanales à Arsonval -Nicolo et paradis 33cl

Blanche
Ambrée
Fruitée
Parady's

6,50€

Notre cocktail sans alcool :

Narita (jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine) 25cl	7€
---	----

Nos eaux minérales :

Evian, Badoit, San Pellegrino	- litre	4,90€
	- 1/2 litre	3,70€

Mais aussi

Jus de fruits (Pomme, orange, ananas) 25cl	3,70€
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	3,70€
Limonade 33cl	3,70€
Schweppes 33cl	3,70€
Orangina 25cl	3,70€
Perrier 33cl	3,70€
avec rondelle	4€

Boissons chaudes :

Café	2,60€
Cappuccino	4,50€
Thé, infusions	3,60€

Notre Sélection de Champagnes de l'Aube

La côte des Bars

Le Bar sur Aubeis

Les champagnes BRUT :

- à Arsonval :	Nicolo et Paradis 70% pinot noir, 10% chardonnay, 20% pinot meunier	39€
- à Colombé le sec :	Monial 90% pinot noir, 10% chardonnay	39€
- à Baroville :	Barfontarc 80% pinot noir, 20% chardonnay	39€
- à Bergères :	Prieur ' Tradition ' Terra vitis 60% pinot noir, 40% chardonnay ' Vieilli minimum 6 ans '	39€
- à Spoy :	Binon-Coquard 'millésime' Terra vitis 1/3 pinot noir, 1/3 pinot meunier, 1/3 chardonnay ' vieilles vignes 35 ans '	44€
-à Meurville :	Gaston Cheq 100% chardonnay	44€

- à Urville :	Drappier ' Carte d 'or ' 75% pinot noir, 15% chardonnay, 10% pinot meunier	44€
	Drappier ' Grande Sendrée ' 2008 55% pinot noir, 45% chardonnay	89€
	-	
-	SUR COMMANDE MAGNUM DRAPPIER CARTE D OR	88 €

Les demi bouteilles BRUT :

- à Urville :	Drappier ' Carte d 'or ' 75% pinot noir, 15% chardonnay, 10% pinot meunier	29€
- à Bergères :	Prieur ' Tradition ' Terra vitis 60% pinot noir, 40% chardonnay ' Vieilli minimum 6 ans '	26€

Les Champagnes Rosés :

- à Arsonval :	Nicolo et Paradis 100% pinot noir avec du coteaux champenois	43€
-à baroville :	Barfontarc ' rosé de saignée ' 100% pinot noir	63€

Les Champagnes demi -sec :

- à Champignol les Mondeville :	R. Dumont et Fils Douce cuvée 80% pinot noir, 20% chardonnay	44€
------------------------------------	--	-----

Découvrez nos Champagnes du Barséquanais ---->

Le barséquanais

Les champagnes BRUT :

- Les Riceys : **Morel** 43€
90% pinot noir, 10% chardonnay

- à Ville sur Arce : **Remy Massin** 39€
100% pinot noir
Capsule personnalisée logis de l'Aube

Les Champagnes Rosés :

- à Balnot sur laignes : **Gremillet** 49€
70% pinot noir, 30% chardonnay

Notre sélection de vins de la région

Le Bar sur Aubeis

- à Baroville : Coteaux champenois rouge de Barfontarc 2010 34€

Le Barséquanais

- Les Riceys : Rosé des Riceys Morel Père et Fils 2012 43€

- : En demi bouteille 26€

Notre Sélection de grandes bouteilles de Vins

Les vins Rouges

Bourgogne Rouges

- Pinot noir « D. Borgnat » A.O.C 19€
- Epineuil « D. du Val Grèvin » A.O.C 27€
- Hautes Côtes de Beaunes « D. Bouchard & Fils » A.O.C 29€
- Givry « D. Jean Chofflet » A.O.C 35€
- Mercurey « D. Bouchard & Fils » A.O.C 38€
- Volnay « D. Huber-Verdereau » A.O.C **BIO** 56€
- Nuits Saint Georges « D. Bouchard & Fils » A.O.C 59€
- Pommard « D. Huber-Verdereau » 2A.O.C 72€

Beaujolais Rouges

- Beaujolais « D. Jacques Charlet » A.O.P 19€
- Morgon « D. Des Mulins » A.O.P 23€
- Julié纳斯 « D. De la Vieille Eglise » A.O.P 23€
- Moulin à Vent « D. Jacques Charlet » A.O.P 29€

Vallée du Rhône Rouges

- Côtes du Rhône « M. Chapoutier » A.O.C 19€
- Croze Hermitage « Cave de Tain » A.O.P 29€
- Châteauneuf du Pape « D. De Nalys » A.O.C 48€

Languedoc Roussillon Rouges

- Faugères « Ch. La Liquière » A.O.C **BIO** 25€

Vallée de la Loire Rouges

- Saint Nicolas de Bourgueil « Laurent Mabileau » A.O.C 23€
- Saumur Champigny « D. Filliatreau » A.O.C 25€
- Sancerre « D. Bailly-Reverdy » A.O.C 35€

Bordeaux Rouges

- Côtes de Bourg « D. Martinat » A.O.C 27€
- Pessac Leognan « Ch. Coquillas » A.O.C 36€
- Pavillon de Saint Estephe « Ch. Borie Manoux » A.O.C 39€

- Margaux « Ch. Cantenac Brown » A.O.C 1995 180€

- Puisseguin Saint Emilion « Ch. Guibeau » A.O.C 27€
- Saint Emilion « Ch. Franc Pipeau Grand cru » A.O.C 42€
- Montagne Saint Emilion « Reclos » 1999 A.O.C 99€

Alsace rouge

- Pinot Noir « Kuents Bas » A.O.C 26€

Les vins Rosés

Provence Rosé

- Côtes de Provence « Mélopée » A.O.P 19€

Vallée du Rhône Rosé

- Tavel « D. de Romagnac » A.O.C 27€

Vallée de la Loire Rosé

- Sancerre « D. Bailly-Reverdy » A.O.C 29€

Bourgogne Rosé

- Epineuil « Laurent Roze » A.O.C 22€

Rosé de la région

- Rosé des Riceys « Morel Père et Fils » A.O.P 43€

Nos sélections de la maison, vins du Pays d Oc , I.G.P

Cépages Merlot rouge, Sauvignon blanc et Syrah grenache rosé

- en bouteille 75cl : Rouge, Blanc, Rosé 14€
- Pichet 25 cl : rouge, blanc 5€
- Pichet 25 cl : rosé 6€
- Pichet 50 cl : rouge, blanc 10€
- Pichet 50 cl : rosé 12€

Au verre :

- Coteaux du Layon-vin moelleux -10 cl 5€
- Blanc ,rouge ou rosé 15 cl 4€
- Champagne régional 15 cl 7,50€

Les vins Blancs

Bourgogne Blancs

- Bourgogne Aligoté « Cave de Lugny » A.O.C 19€
- Petit-Chablis « D. Jean Goulley & Fils » A.O.C **BIO** 24€
- Chablis « D. Jean Goulley & Fils » A.O.C **BIO** 33€
- Chablis premier cru « D. Jean Goulley & Fils » A.O.C **BIO** 45€
- Pouilly Fuissé « D. Bellenand » A.O.P 39€

Vallée de la Loire Blancs

- Sancerre « D. Bailly-Reverdy » A.O.C 32€

Vins d'Alsace

- Riesling « Kuentz Bas » A.O.C 22€
- Gewurztraminer « Kuents Bas » A.O.C 27€

Vins moelleux

- Coteaux du Layon « D. de la petite roche » A.O.P 29€

Notre sélection de demi bouteilles de vins

Les vins Rouges

Bourgogne Rouges

- Pinot noir « D. Borgnat » A.O.C 13€
- Epineuil « D. J.C Michault » A.O.C 19€
- Givry « D. Jean Chofflet » A.O.C 19€

Beaujolais Rouges

- Beaujolais « D. Jacques Charlet » A.O.P 14€

Vallée du Rhône Rouge

- Côtes du Rhône « D. M. Chapoutier » A.O.C 13€

Vallée de la Loire Rouges

- Saint Nicolas de Bourgueil « D. Marquis de Goulaine » A.O.C 13€
- Saumur Champigny « D. Marquis de Goulaine » A.O.P 15€

Bordeaux Rouge

- Puissequin Saint Emilion « Ch. Guibeau » A.O.C 16€

Vin d alsace

- Pinot noir « Kuentz Bas » A.O.C 17€

Notre sélection de demi bouteilles de vins

Les vins Blancs

Bourgogne Blancs

- Bourgogne Aligoté « Cave de Lugny » A.O.C 12€
- Chablis « D. Jean Goulley & Fils » A.O.C 18€

Vallée de la Loire Blanc

- Sancerre « D. Bailly Reverdy » A.O.C 19€

Vins d alsace

- Riesling « Kuentz Bas » A.O.C 16€

Les vins Rosés

Provence Rosé

- Côtes de Provence « Mélopée » A.O.P 9€

Vallée du Rhône Rosé

- Tavel « D. de Romagnac » A.O.P 18€

Bourgogne Rosé

- Epineuil « D ; Dampt Frères » A.O.C 15€

Rosé de la Région

- Rosé des Riceys « Morel Père & Fils » A.O.P 26€

Digestifs

Les classiques

- Armagnac 5cl	12€
- Cointreau 5cl	8€
- Grand Marnier 5cl	8€
- Cognac 5cl	8€
- Calvados 5cl	8€
- Eau de vie de poire williams 5cl	8€

les locaux

- Prunelle de Troyes 5cl	8€
- Marc de Champagne 5cl	8€
- Ratafia de champagne 7cl	7,50€

Les Whiskys

- Dalwhinnie 15 ans d'age 5cl	12,50€
- Talisker 10 ans d'age 5cl	12,50€
- Oban 14 ans d'age 5cl	12,50€
- Jack Daniels 5cl	12,50€
- Clan campbell 5cl	8,50€
-avec supplement coca-cola	10€

La boisson chaude

- Irish coffee 25cl	10€
---------------------	-----