

Les Cocktail 8,50€

Le Planteur

(Rhum arrangé, jus d'abricot et d'orange)

La Tequila sunrise

(Tequila, jus d'ananas et d'orange)

Le Spritz

(Apérol et prosecco)

La Bicyclette

(Champagne et Ratafia)

Le Gin Tonic

(Gin Bombay et tonic)

L'Americano Maison

(Campari et Martini rouge)

Le Cocktail Tutti frutti sans alcool 6,00€

(Mélange de jus de fruits et grenadine)

Les Eaux Minérales

Carola 50cl (Plate ou Gazeuse) 4€

Carola 1L (Plate ou Gazeuse) 5€

Nos Apéritifs

<i>La Coupe de champagne 10cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>La Coupe de Champagne rosé 10cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Ratafia de champagne 7cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Le Kir (cassis, pêche ou mûre) 10cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Le Kir royal (cassis, pêche ou mûre) 10cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Martini blanc ou rouge 6cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Porto blanc ou rouge 4cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Ricard 2cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Suze 4cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Gin Bombay Saphir 4cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Vodka Eristoff 4cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Rhum blanc 3rivieres 4cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Rhum ambré Don Papa 4 cl</i>	<i>6,90€</i>
<i>Rhum Roble Viejo (Venezuela) 4cl</i>	<i>6,90€</i>
<i>Campari 6cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Clan Campbell (Ecosse) 4cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Jack Daniel's (USA) 4cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Nikka Barrel 4cl (Japon)</i>	<i>7,90€</i>
<i>The Sexton single Malt (Irlande) 4cl</i>	<i>7,00€</i>

Les Bières Bouteilles Régionales 5,00€

Elaborées au cœur de

Nos domaines viticoles de champagne

Bulles de Paradis

*La Blonde 5,6%vol, L'impérial Blanche 4,9%vol,
L'impérial Ambrée 6%vol*

Les Bières Bouteilles

<i>1664 « 0 » 33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Desperados 5,9%vol 33cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Anosteké IPA 6%vol 33cl</i>	<i>5,00€</i>

Les Bières Pressions

Choue blonde 6,5%vol (bière régionale)

25cl=4,00€ 50cl=7,50€

Meteor blonde 5%vol

25cl=2,90€ 50cl=5,80€

La Choue du moment

25cl= 4,00€ 50cl=7,50€

Meteor sirop

25cl=3,10€

Amer Bière

25cl =3,90€ 50cl =6,50€

Panaché 25cl 3,90€

Monaco 25cl 3,10€

Les Boissons Fraîches 3,90€

Coca cola 33cl

Coca cola zéro 33cl

Schweppes tonic 25cl

Schweppes agrumes 25cl

Orangina 25cl

Thé glacé pêche 33cl

Perrier 33cl

Jus de fruits 25cl

(Orange, Pomme, Abricot,

Tomate, ACE, Ananas)

Limonade 25cl 2,50€

Diabolo 25cl 3,00€

Sirop 25cl 2,80€

*(Grenadine, Fraise, Cerise,
Menthe, Pêche, Citron, Orgeat)*

Les Champagnes de la Côte des Bars

Champagne Courtillier Line & Fils

De Colombé la Fosse

Brut Réserve (50% Chardonnay/50% Pinot noir) 39€

Brut Rosé 41€

Champagne Christian Peligri

De Colombey-les-Deux-Eglises

Brut Réserve (100%Chardonnay) 42€

Champagne Gouthière &Fils

De Colombey-les-Deux-Eglises

Brut Réserve (90% Pinot noir/10% Pinot meunier) 40€

Champagne Jacques Chaput

De Arrentières

Brut Tradition (80% Pinot noir/20% Chardonnay) 43€

Blanc de Noir (100% Pinot noir) 48€

Champagne Drappier

De Urville

Cuvée Carte D'or 52€

(80% Pinot noir/15% Chardonnay/5% Pinot meunier)

Cuvée Collection « Charles de Gaulle » 65€

(80% Pinot noir/20% Chardonnay)

Notre Vin de Haute Marne

Muid Montseaugeonnais de Vaux sous Aubigny

Pinot noir en fût de chêne (Rouge)

75cl : 24,50€ 37,5cl : 13,50€

Chardonnay (Blanc)

75cl : 22,50€ 37,5cl : 12,50€

Rosé

75cl : 23,50€ 37,5cl : 12,50€

Les Vins de Bourgogne

Les Blancs

<i>Saint-Véran « Les Sentinelles » ASVC</i>	<i>31€</i>
<i>Montagny 1^{er} Cru « Les Coères » AOC</i>	<i>39€</i>
<i>Chablis la Chablisienne « la Sereine » ACC</i>	<i>37€</i>
<i>Pouilly Fuissé « Les Préludes » AOP</i>	<i>40€</i>
<i>Ladoix « Thibault de Planniol » AOC</i>	<i>48€</i>
<i>Mâcon Lugny « Les Charmes » AOC</i>	<i>23€</i>

Les Rouges

<i>Mâcon « Château du Charnay » AOP</i>	<i>21€</i>
<i>Hautes Côtes de Beaune « Famille Picard » AOP</i>	<i>40€</i>
<i>Chorey les Beaunes « Domaine Denis père et fils » AOC</i>	<i>35€</i>
<i>Maranges Vieilles Vignes « Domaine Charleux » AOP</i>	<i>36€</i>
<i>Mercurey « Domaine Voarick » AOP</i>	<i>46€</i>

Les Vins de Bordeaux

<i>Bordeaux « Château L'Heyrisson » AOP</i>	<i>19€</i>
<i>Côtes de Bourg « Château Tuileries Gouribon » AOP</i>	<i>21€</i>
<i>Haut Médoc « Château Lamothe Cissac » AOP</i>	<i>34€</i>
<i>Saint Estèphe « Le Boscq » AOP</i>	<i>39€</i>
<i>Saint Emilion Grand Cru « Les Erables » AOP</i>	<i>42€</i>

Les Vins D'Alsace

Les Blancs

<i>Riesling « Domaine Klipfel » AOP</i>	<i>21€</i>
<i>Gewurztraminer « Domaine Klipfel » AOP</i>	<i>27€</i>

Le Rouge

<i>Pinot noir « Domaine Klipfel » AOP</i>	<i>23€</i>
---	------------

Les Vins De Loire

Les Blancs

<i>Menetou-Salon « A & V Assadet » AOP</i>	<i>32€</i>
--	------------

Les Rouges

<i>Chinon « Les Gravières » ACC</i>	<i>23€</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine du Fondis » AOP</i>	<i>35€</i>

Les Vins de la Vallée du Rhône

<i>Côtes du Rhône « Prieur st Julien » AOP</i>	<i>19€</i>
<i>Rasteau « Rhonéa Tradition » AOP</i>	<i>30€</i>
<i>Crozes-Hermitage « Maison Ogier » AOP</i>	<i>34€</i>
<i>Saint Joseph « Maison Ogier » AOP</i>	<i>36€</i>

Les Vins du Beaujolais

<i>Beaujolais Villages « Château de Montmelas » AOP</i>	<i>25€</i>
<i>Brouilly « Domaine Tavian » AOP</i>	<i>31€</i>
<i>Juliéna « Mommessin » AJC</i>	<i>29€</i>

Les Vins Rosés

<i>Côtes de Provence « Les Limberts » AOP</i>	<i>23€</i>
<i>Bandol « Le Fief du Moulin » AOP</i>	<i>29€</i>

Les Vins des Grand Plaisirs

Le Blanc

<i>Puligny Montrachet « Vincent Bachelet » AOP</i>	<i>65€</i>
--	------------

Les Rouges

<i>Pommard « Domaine du Pavillon » AOC</i>	<i>68€</i>
<i>Gevrey Chambertin « Famille Picard » AOP</i>	<i>70€</i>
<i>Côte Rôtie « Domaine Guigal » AOP</i>	<i>83€</i>
<i>Château Neuf du Pape « Clos de L'Oratoire » AOP</i>	<i>66€</i>

Les Boissons Chaudes

Expresso 1,90€

Décaféiné 1,90€

Café allongé 2€

Café Crème 2,20€

Double expresso, Chocolat chaud 3,50€

Double expresso crème 3,80€

Cappuccino 3,90€

Irish Coffee 7,50€

Le Café Glacé

(Expresso, Sucre de canne, Orgeat) 5€

Les Thés et Infusions 3,50€

*(Thé vert, Thé vert menthe, Thé fruits rouges,
Thé Earl Grey, Thé noir Lipton, Camomille, Verveine, Tilleul)*

Les Digestifs et Eaux de Vie 7,50€

Marc de Champagne 2cl

Vieux Marc de Champagne 2cl (Champagne Courtillier)

Calvados 2cl

Armagnac 2cl

Cognac Chastellard 2cl

Get 27 4cl, Get 31 4cl

Cointreau 4cl

Grand Marnier 4cl

Rhum Don Papa 4cl

Bailey's 4cl

Mirabelle 2cl

Poire Williams 2cl

Framboise 2cl

Les Vins au Verre 12,5 cl 5€

*Le Muid Montseaugeonnais de Haute Marne
Chardonnay Blanc,
Pinot noir Rouge vieilli en fût de chêne
Ou Rosé*

Mâcon rouge « Château du Charnay » Bourgogne

Mâcon Lugny Blanc « Les Charmes » Bourgogne

Gewurztraminer « Domaine Klipfel » Alsace

Riesling « Domaine Klipfel » Alsace

« Château L'Heyrisson » Bordeaux

« Prieur st Julien » Côtes du Rhône

Le Vin du Gard en pichet

Le Quart « 25cl » 5€

Le Demi « 50cl » 9€

(En Blanc, Rouge ou Rosé)