



## TAPAS & AMUSE BOUCHES

*Petites assiettes de dégustation*

**Assiette Ibérique** 6.90

Saucisson Espagnol de la région de Gérone et Jambon Serrano

**Accras de Morue Antillais (4 pièces)** 6.95

Relevé au piment d'Espelette

**Shishito Peppers** 6.95

Petits piments doux espagnols, sauce thaï

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## APÉRITIFS CLASSIQUES

<b>L'Apéritif Maison de l'Ouest</b> (12cl)	6.60
<i>Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance</i>	
<b>Kir Bourguignon</b> (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	5.40
<b>Kir Royal</b> (12cl)	10.90
<b>Le « Communard »</b> (12cl) Beaujolais et crème de cassis de Dijon	5.20
<b>Bière Pression</b> Licorne authentique 4°8 (25cl)	4.80
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	6.60
<b>Martini</b> Rouge et Blanc, <b>Suze, Campari</b> (4cl)	6.60
<b>Porto</b> Rouge et Blanc (6cl)	6.60
<b>J&amp;B, Ballantine's, Jameson, Four Roses</b> (4cl)	7.30
<b>Havana Club, Gin Gordon, Vodka, Tequila</b> (4cl)	7.30
<b>Gin Hendricks</b> (4cl)	15.20
<b>Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich, Glenlivet, Talisker</b> (4cl)	9.10
<b>Oban 14 ans</b> (4cl)	11.40
<b>Lagavulin 16 ans</b> (4cl)	12.00
<b>Vodka Grey Goose, Gin Bombay Saphir</b> (4cl)	10.60
<b>Accompagnement Soft</b> (12cl)	2.50

## COCKTAILS

<b>Spritz</b> - Apérol et prosecco (12cl)	9.60
<b>Mojito</b> (12cl)	11.00
<b>Mojito aux Fruits Frais</b> (12cl)	12.00
Caïpi Ballsao, Ballantine's Brasil, sucre de canne et citron vert	

## SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b> (33cl)	4.60
<b>Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrum'</b> (25cl)	4.60
<b>Fanta Orange, Perrier</b> (33cl)	4.60
<b>Fuzetea</b> (20cl)	4.60
<b>Orangina</b> (25cl)	4.60
<b>San Bitter</b> (10cl)	4.20
<b>Limonade</b> (25cl)	3.60
<b>Sirop à l'Eau Teisseire</b> (2cl)	2.50

## CHAMPAGNES

### LES BLANCS

	37.5cl /	75cl /	150cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> A.O.C - Cuvée Réserve Maison	<b>35.60</b>	<b>69.00</b>	<b>141.90</b>
<b>Mumm Brut</b> A.O.C - Cordon Rouge		<b>89.00</b>	<b>187.00</b>
<b>Ruinart</b> A.O.C - R		<b>100.00</b>	
<b>Ruinart Brut</b> A.O.C - « Blanc de Blancs »		<b>160.00</b>	<b>295.00</b>

### LES ROSÉS

<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b> A.O.C	<b>76.50</b>
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b> A.O.C	<b>140.00</b>
<b>Ruinart</b> A.O.C - Rosé	<b>150.00</b>

## BAR À GIN TONIC

(12cl)

<b>Frais et Amer :</b>	<b>11.00</b>
Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic, Citron vert	
<b>Frais et Poivré :</b>	<b>11.00</b>
Gin Hendrix & Schweppes Premium Mixer Tonic	
<b>Frais et Fruité :</b>	<b>11.00</b>
Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	

### JUS DE FRUITS & COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl)	<b>5.90</b>
Orange ou pomme ou tomate	
<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl)	<b>5.90</b>
Pêche de vigne ou abricot	
<b>Fruits Frais Pressés</b> (20cl)	<b>6.90</b>
Citron ou Orange	
<b>Virgin Mojito</b> (12cl)	<b>7.20</b>
<b>Cocktail de Fruits Frais</b> (20cl)	<b>10.00</b>

### LES EAUX MINÉRALES

<b>Evian, Badoit Rouge</b> (33 cl)	<b>2.80</b>
<b>Evian, Badoit, Badoit Rouge</b> (75 cl)	<b>5.90</b>
<b>Ferrarelle</b> (75 cl)	<b>6.50</b>

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*