



## TAPAS & AMUSE BOUCHES

*Petites assiettes de dégustaion*

<b>Assiette Ibérique</b>	<b>6.90</b>
Saucisson Espagnol de la région de Gérone et Jambon Serrano	
<b>Acras de Morue Antillais (4 pièces)</b>	<b>6.95</b>
Relevé au piment d'Espelette	
<b>Nems de Gambas Croustillants (2 pièces)</b>	<b>6.60</b>
<b>Shishito Peppers</b>	<b>6.95</b>
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)	<b>6.60</b>
<i>Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance</i>	
<b>Kir Bourguignon</b> (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	<b>5.40</b>
<b>Kir Royal</b> (12cl)	<b>10.90</b>
<b>Le « Communard »</b> (12cl) Beaujolais et crème de cassis de Dijon	<b>5.20</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	<b>6.60</b>
<b>Martini Rouge et Blanc, Suze, Campari</b> (4cl)	<b>6.60</b>
<b>Porto Rouge et Blanc</b> (6cl)	<b>6.60</b>
<b>J&amp;B, Ballantine's, Jameson, Four Roses</b> (4cl)	<b>7.30</b>
<b>Havana Club, Gin Gordon, Vodka, Tequila</b> (4cl)	<b>7.30</b>
<b>Gin Hendricks</b>	<b>15.20</b>
<b>Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4cl)	<b>9.10</b>
<b>Oban 14 ans</b> (4cl)	<b>11.40</b>
<b>Lagavulin 16 ans</b> (4cl)	<b>12.00</b>
<b>Vodka Grey Goose, Gin Bombay Saphir</b> (4cl)	<b>10.60</b>
<b>Accompagnement Soft</b>	<b>2.50</b>

### COCKTAILS

<b>Spritz</b> - Apérol et prosecco	<b>9.60</b>
<b>Mojito</b> (12cl)	<b>10.00</b>
<b>Mojito aux Fruits Frais</b> (12cl)	<b>12.00</b>
Caïpi Ballsao (12cl) Ballantine's Brasil, sucre de canne et citron vert	<b>10.00</b>

### SODAS

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

## 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>

## BIÈRES ARTISANALES

**COCOMIETTE**  
BIÈRE — AU PAIN

<b>La Cocomiette</b> Blonde 4.8° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Blanche 4.2° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Rousse 5.8° (33cl)	<b>6.50</b>

*Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité*

### 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>
Abricot ou pêche de vigne	
<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, Badoit Rouge</b> (75 cl)	<b>5.90</b>
<b>Ferrarelle</b> (75 cl)	<b>6.50</b>