



TAPAS & AMUSE BOUCHES

Petites assiettes de dégustation

Assiette Ibérique	6.90
Saucisson Espagnol de la région de Gérone et Jambon Serrano	
Acras de Morue Antillais (4 pièces)	6.95
Relevé au piment d'Espelette	
Nems de Gambas Croustillants (2 pièces)	6.60
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

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

COCKTAILS

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

SODAS

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

CHAMPAGNES

LES BLANCS

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

LES ROSÉS

Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C		76.50	
Billecart-Salmon Brut Rosé A.O.C		140.00	
Ruinart A.O.C – Rosé		150.00	

BIÈRES ARTISANALES

COCOMIETTE
BIÈRE — AU PAIN

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50

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

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)	5.90
Orange, pomme, tomate	
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)	5.90
Abricot, pêche de vigne	
Fruits Frais Pressés (20cl)	6.90
Citron ou Orange	
Virgin Mojito (12cl)	7.20
Cocktail de Fruits Frais (20cl)	10.00

LES EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)	5.90
Ferrarelle (75 cl)	6.50