

LES BULLES	Degrés	1 dl	75 cl
-			
Moët & Chandon	12°	15.-	95.-
Cuvée Bartholie «Dardagny»	12°		75.-
Drappier Brut zéro dosage	12°		110.-
Ruinart Blanc de Blancs	12°		150.-
Laurent - Perrier Rosé	12°		160.-
Dom Pérignon	12°		290.-
Krug Grande Cuvée	12°		350.-

APÉRITIFS	Degrés		6 cl
-			
Martini rouge	15°		8.-
Martini blanc	15°		8.-
Punt è mes carpano	16.5°		8.-
Campari Bitter	23°		8.-
Apérol	11°		8.-
Suze	20°		8.-
Cynar	16.5°		8.-
Absinthe Kübler	53°		10.-

BIÈRES & CIDRE	1,5 dl	2,5 dl	5 dl
-			
Carlsberg pression (DAN)	2.5.-	5.-	8.-
Corona (MEX)	4.6°	3.5 dl	8.-
Leffe Blonde (BEL)	6.2°	3.3 dl	8.-
Grimbergen blanche (BEL)	6°	3.3 dl	8.-
Valaisanne Pale Ale (CH)	5.2°	3.3 dl	8.-
Brooklyn lager (USA)	5.2°	3.35 dl	8.-
Brooklyn East India Pale Ale (USA)	6.9°	3.35 dl	8.-
Somersby Cidre Pomme	4.5°	3.3 dl	8.-

VINS		75 cl
-		
ROUGE		
-_GENEVOIS		
Pinot noir_Stéphane Dupraz « Soral »	2014	48.-
Gamaret fût_Stéphane Dupraz « Soral »	2014	56.-
Merlot_Stéphane Dupraz « Soral »	2014	60.-
-_AILLEURS		
Ribera del Duero DO 23	2012	42.-
Orénia réserve_Duché d'Uzès	2012	44.-
Côtes du Rhône Villages_Domaine St Anne	2012	46.-
Minervois La Livinière_Château St Eulalie	2012	49.-
Anjou Village_Domaine Ogneau	2009	55.-
Canon Fronsac AOC_Château Lariveau	2011	58.-
Terrazas de Los Andes reserva_Malbec	2012	59.-
Sire Palladin_Merlot	2012	62.-
Félicité_Côte de Thongue bio	2014	65.-
ETNA DOC_Azienda Vivera bio	2010	73.-
Côte de Nuits Villages_Albert Bichot	2013	78.-
Châteauneuf du Pape_Domaine Nalys	2010	105.-
BLANCS		
-_GENEVOIS		
Sauvignon_Domaine de la planta_Bernard Bosseau	2014	48.-
Pinot Blanc_Stéphane Dupraz « Soral »	2014	48.-
Chardonnay_Stéphane Dupraz « Soral »	2014	51.-
-_AILLEURS		
Pouilly Fumé, AOC_Domaine Henri Séguin	2014	49.-
Félicité blanche_Domaine Monplaisir	2014	62.-
Chablis,_Domaine Albert Bichot	2008	68.-
Condrieu AOC_Domaine Merlin	2014	105.-
ROSÉ		
Œil de Perdrix AOC_Peissy	2014	42.-
Minuty Moments_« M »_Côtes de Provence	2014	49.-

VINS AUX VERRES : VOIR SÉLECTION AVEC LE SERVEUR

SOFTS		20 cl	33 cl
-			
Coca cola			5.-
Coca zéro			5.-
San Pelligrino bitter			5.-
Nestea Pêche / Citron			5.-
Ramseier			5.-
Schweppes		5.-	
Tonic.Ginger Ale.Limonade			
Fever Tree Tonic		6.-	
Old Jamaican ginger beer			6.-
Red Bull			7.-
Jus de Fruits Granini		5.-	
Ananas.Abricot.Poire.Pamplemousse.			
Orange.Tomate			
Boissons Prix modérés		2.5 dl	3.-
Jus d'orange.Verre de lait.Sirop			

MINÉRALES		0.4 L	0.8 L
-			
Rhözuner		5.-	8.-
Arkina Bleu		5.-	8.-
San Pellegrino . 1/2L		6.-	

THÉS.INFUSIONS.CAFÉS		
-		
Espresso		3.5.-
Café		3.5.-
Déca		3.5.-
Renversé		4.5.-
Cappucino		5.-
Latté		5.-
Chocolat chaud		5.-
Thés : Earl Grey . Vert . Menthe		4.-
Infusions : Camomille . Verveine		4.-
Menthe poivrée . Tilleul Eglantier		



COCKTAILS**APERITIVO****BELLINI**

Nectar de pêche blanche_crème pêche de vigne_Prosecco

APÉROL SPRITZ

Apérol Bitter_Prosecco_soda & agrumes

DIRTY MANHATTAN

Canadian Club Rye.Punt è mes carpano.jus d'amarena.angostura bitter.

MAY DAY

Gin Tanqueray_Apérol_jus de citron jaune_bitter rhubarb_allongé au Champagne

**SOURS****LOLLY POP MARTINI**

Vodka Smirnoff infusé aux zestes de citron jaune_limoncello jus de citron jaune_sirop d'orgeat_& bitter rhubarb

PEPPERISTA

Gin tanqueray_St Germain sureau_crème de pêche de vigne_citron jaune & poivron rouge frais

MBC

Jim Beam Bourbon.jus de citron jaune.sirop d'érable & coriande fraîche

**FANCY****CUBAN MULE**

Havana Reserva_citron vert_ginger beer_angostura bitter

FRENCH JULEP

Cognac Hennessy V.S_Menthe fraîche_sirop de gingembre maison

EXOTIC MARTINI

Havana 3 ans_liqueur de litchi_purée de passion_citron vert_sirop de gingembre maison

**AFTER DINNER****NUTTY OLD FASHIONED**

Buffalo Trace Bourbon_sirop de noix de pécan maison_bitter noix_verre rincé au vin de noix

TIRAMISU MARTINI

Di Saronno Amaretto_Kahlua liqueur de café_liqueur de cacao brun crème légère & espresso

VIEUX CARRÉ

Sazerac Rye_Hine Cognac_Punt è mes carpano_Bénédictine DOM peychaud & angostura bitters

- N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER VOS CLASSICS COCKTAILS AU BARMAN -

GIN

	Degrés	4 cl
Tanqueray	▶ ACCOMPAGNEMENT 43.1°	13 .-
Plymouth	▶ FEVER TREE TONIC + 2.- 41.2°	14 .-
Hendrick's	▶ 41.4°	14 .-
Martin Miller	▶ 40°	15 .-
Both's Old Tom	▶ 47°	16 .-
Bols Genever	▶ 42°	16 .-

VODKA

Smirnoff	▶ ACCOMPAGNEMENT 37.5°	13 .-
Ketel One	▶ FEVER TREE TONIC + 2.- 40°	14 .-
Belvédère	▶ 40°	15 .-
Grey Goose	▶ 40°	15 .-

RHUM

Havana 3 ans	▶ 40°	13 .-
Havana Reserva	▶ 40°	14 .-
Sailor Jerry	▶ 40°	13 .-
Clément Agricole	▶ 40°	14 .-
Banks 5	▶ 40°	15 .-
Bacardi 8 ans	▶ 40°	15 .-

Zacapa 23	▶ 40°	20 .-
Plantation XO	▶ 40°	20 .-

TÉQUILA.MEZCAL.PISCO

Degrés 4 cl

Espolon	▶ 40°	14 .-
Tequilla Calle 23	▶ 16 .-	
Herradura Reposado (2cl)	▶ 40°	8 .-
Patron XO Café (2cl)	▶ 35°	8 .-
Patron Chocolat noir (2cl)	▶ 35°	8 .-
Mezcal Vida Del Maguey	▶ 40°	16 .-
Pisco de Los Andes	▶ 40°	15 .-

LIQUEURS

Bayley's Cream	▶ 17°	10 .-
Get 27	▶ 20°	10 .-
Kahlua	▶ 20°	10 .-
Amaretto Di Saronno	▶ 28°	10 .-
Bénédictine	▶ 40°	10 .-
Limoncello	▶ 30°	10 .-
Sambucca Molinari	▶ 38°	10 .-
Chartreuse Verte	▶ 42°	14 .-
Grand Marnier Cordon Rouge	▶ 40°	12 .-

COGNAC.ARMAGNAC.CALVADOS

Hennessy VS	▶ 40°	14 .-
Hine Rare VSOP	▶ 39°	20 .-
Armagnac de Castelfort XO	▶ 40°	20 .-
Père Magloire Fine	▶ 40°	12 .-

EAUX DE VIE

Grappa Fior di Vite	▶ 40°	10 .-
Douce de Coing ou d'Abricot (MORAND)	▶ 30°	12 .-
Williamine ou Abricotine (MORAND)	▶ 43°	13 .-
Moitié - Moitié	▶ 13 .-	

AMERICAN WHYSKEY

Degrés 4 cl

Jim Beam Bourbon	▶ 40°	13 .-
Jack daniel	▶ 40°	14 .-
Buffalo Trace	▶ 40°	15 .-
Woodford Reserve	▶ 43.2°	18 .-

RYE

Canadian Club	▶ 40°	13 .-
Sazerac 6 ans	▶ 45°	20 .-

JAPONAIS

Nikka Coffey Grain	▶ 40°	15 .-
Nikka From the barrel	▶ 40°	18 .-
Hibiki 12 ans	▶ 40°	28 .-

SCOTCH

Red Label	▶ 40°	13 .-
Monkey Shoulder	▶ 40°	15 .-

MALT

Mc Allan Amber	▶ 40°	18 .-
Glenmorangie 10 ans	▶ 43°	18 .-
Oban 14 ans	▶ 43°	18 .-
Lagavulin 16 ans	▶ 43°	20 .-

AMÈRE

Picon	▶ 18°	8 .-
Fernet Branca	▶ 39°	10 .-
Jaegermeister	▶ 35°	10 .-
Ramazzoti	▶ 30°	10 .-
Averna	▶ 29°	10 .-