

CARTE DES VINS

<i><u>Blanc</u></i>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Pinot gris, la Metzsig, René Kientz Fils AOC Alsace	15,00	22,00
- Vent d'Ouest, Domaine Mercier, Grand Vin de Loire AOC Fiefs Vendéens		25,00
- Petit Chablis, Domaine Christophe et Fils, Grand Vin de Bourgogne AOC Petit Chablis		31,00
- Les Cabanes, Christophe Barbier et fille Vin de France, Chardonnay		21,00
- Riesling René Kientz Fils, La p'tite vigne à Emeline AOC Alsace		27,00
<i><u>Rosé</u></i>		<u>75 cl</u>
- Figuière Méditerranée IGP Méditerranée		24,00
- Une petite cuvée au poil ! Vin de France par Sébastien Chabal et les Chartreux		21,00
- Domaine l'Heure bleue AOP Côtes de Provence, Notre Dame des Ange	 	27,00

<i>Rouge</i>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Pinot noir, la Metzsig, René Kientz Fils <i>AOC Alsace</i>	15,00	22,00
- Plaisir de Magneau, Grand Vin de Bordeaux <i>AOC Graves</i>		25,00
- Domaine de la Noblaie, Les Chiens Chiens <i>AOC Chinon</i>		33,00
_ Coeur de Lyonnais <i>AOC Coteaux du Lyonnais</i>		19,00
- Château la Croix des Moines, Grand Vin de Bordeaux <i>AOC Lalande de Pomerol 2016</i>	 	38,00

<i>Pétillant</i>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Champagne Chassenay d'Arce « Passion » <i>AOC Champagne</i>	9,00	50,00
- Domaine Delmas « Cuvée passion » Brut <i>AOC Crémant de Limoux</i>	6,00	28,00

<i>Vins au verre et pichet</i>	<u>12cl</u>	<u>50cl</u>
Blanc / Rouge / Rosé	4,00	15,00

CARTE DES DIGESTIFS

- Calvados Gérard Maeyaert 40° 4cl	5,60
- Fine Armagnac « Marquis de Montesquiou » 40° 4cl	5,60 5,60
- Eau de vie de poire 40°, mirabelle 40°, framboise 4cl	
- Cognac XO Isle de Ré 4cl	8,60
- Cognac Camus 4cl	4,80
- Get 27 21°, Get 31 24° 4cl	5,20
- Limoncello 4cl	5,20

Rhums (4cl)

- Saint James 40° 6,00
Martinique - France. Rhum agricole avec des notes florales, fruitées, légèrement poivrées et épicées.
- Don Papa 7 ans 40° 8,50
Philippines. Notes vanillées et fruitées. Vieilli en fût de bourbon pendant 7 ans.
- Diplomatico Reserve Exclusive 40° 9,00
Venezuela. Notes de fruits, de cacao et de cannelle. Fin de bouche notes de banane. Grande richesse. Vieilli jusqu'à 12 ans en fût de chêne.

Whiskies (4cl)

- Jack Daniel's 40° 6,50
États-Unis. - Tennessee. Notes de vanille, d'agrumes et de chênes. Un mélange en bouche de cuir, de bois, de brûlé et de tabac. Âgé d'au moins 5 ans. Filtré au travers d'une couche de charbon et d'érable.
- Jameson 40° 6,00
Irlande - New Midleton. Blend fruité et épicé. Vieillessement en fût de chêne américain et de xères.
- Nikka Coffey Grain 45° 7,50
Japonais. Single grain à base de maïs. Très fruité. Notes de poire et de vanille puis de rhum et de caramel. Légère amertume en fin de bouche.
- Lagavulin 16 ans 43° 10,50
Écosse - Islay. Single malt. Surnommé « Le prince d'Islay ». Très tourbé et iodé. Vieilli en fût de bourbon.
- Monkey Shoulder 40° 7,80
Écosse - Speyside. Blended malt Whisky. Épicé et fruité aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.
Le saviez-vous ? Les « maltmen », qui autrefois remuaient l'orge à l'aide d'une pelle, étaient constamment exposés aux courants d'airs qui leur occasionnaient de sérieux rhumatismes. Cette maladie du maltage était connue sous le nom de « Monkey Shoulder », l'épaule du singe. C'est en hommage à ces maltmen que la famille Grant's a créé ce triple malt.