

Le Bar

Contenance servie pour les apéritifs

Anis 2 cl, Apéritifs 8 cl, Alcools & Liqueurs 4 cl, Kir & Vins 12 cl

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

CROUSTOUS POUR L'APÉRITIF

A partager dès 18h..

Jambon de ferme Ibaïama 24 Mois d'Eric Ospital	21€
Rillettes de Canard et Pain de campagne toasté	13€
Tranche de Foie gras, Pain de campagne toasté	19€
Sardines en boite La Guildive (16/20)	13€
Caviar des Eyzies Perle noire « L'impertinent » (20g)	85€

APÉRITIFS

Cocktail Maison	17€
Spritz	15€
Alcool soda, Americano maison	13€
Kir Royal (Cassis, Pêche de Vigne, Mûre, Framboise)	17€
Kir Vin Blanc	15€
Vermouth <i>Léonce</i> , Gentiane Salers, Campari..	10€
Porto 10 Ans	10€
Rivesaltes Ambré 17 ans	18€
Vin de Noix	9€
Pastis de l'Ort	8€

GINS TONIC

D'ailleurs : Gin Hendrick's, Gin Roku	15€
De la région : Gin de L'Ort, Gin Erika	17€
Gin sans alcool Seedlip	15€

VODKA

Vodka Belvédère, <i>Pologne</i>	12€
Vodka Grey Goose, <i>France</i>	15€
Vodka Erika, <i>France</i>	15€
Vodka Zubrowka, <i>Pologne</i>	12€

CHAMPAGNES

Flûte de Champagne Blanc Brut 19€

Blancs Bruts

Champagne André Bergère « Origine » Brut 95€

Millésimés et Cuvées Prestige

2007 Champagne Henri Giraud M.V. fût de chêne 220€

2009 Cuvée Amour de Deutz 210€

2006 Cuvée Dom Ruinart Blanc de Blancs 390€

2007 Cuvée « S » de Salon 900€

Rosés

Champagne Chartogne-Taillet « Le Rosé » 95€

Champagne Billecart Salmon 130€

Cuvées Prestiges rosé

1999 Cuvée William Deutz Rosé brut 200€

D'autres références sont à votre disposition sur notre Carte des Vins

VIN AU VERRE 15cl

BLANC

I.G.P Collines Rhodaniennes, J-M Gerin, *Viognier* 15€

A.O.C Muscadet, La Louvetrie Jo Landron, *Melon de Bourgogne* 15€

Bordeaux, « Blanc de Dompierre » *Sauvignon, Sémillon* 15€

ROUGE

A.O.C Médoc Les Charmes de Dompierre, *Cabernet Sauvignon* 15€

I.G.P Collines Rhodaniennes, J-M Gerin, *Syrah* 15€

A.O.C Arbois, Fumey Chatelain, *Poulsard* 15€

ROSE

I.G.P. de Méditerranée, Triennes, *Cinsault, Syrah, Grenache* 15€

LIQUOREUX

A.O.C Monbazillac, Château Kalian 15€

BRASSERIE

Bière Artisanale « La Débauche »	33 cl	8€
<i>Blonde</i>		
<i>Blanche</i>		
<i>IPA</i>		
<i>Double Belge</i>		
<i>Sans alcool</i>		
Jus de Fruits Bio « Nos jardins imparfaits »	25cl	8€
<i>Framboise — Estragon du Mexique</i>		
<i>Poire — Fenouil — Sumac</i>		
<i>Abricot — Verjus — Menthe</i>		
<i>Coing — Géranium Rosat — Verjus</i>		
<i>Tomate jaune — Tagète citronnée</i>		
Jus de Fruits Frais Pressés		
<i>Orange, Citron</i>		15€
Kombucha « Datxa »	30 cl	8€
<i>Maté — Gingembre — Citron bio</i>		
<i>Darjeeling — Rhubarbe</i>		
<i>Fleur d’Osmanthus</i>		
<i>Sencha — Feuille de Figuier</i>		
Sirop à l’Eau « Clovis Raymond »	25 cl	3€
Limonade artisanale Bio de Sarlat	33 cl	6€
Tonic	25 cl	6€
Coca-Cola	33 cl	6€
Perrier	33 cl	6€
Eau Minérale (Abatilles)	75 cl	8€

WHISKIES

Marker's Mark 45 % Kentucky Straight Bourbon Whisky	17€
Islay Single Malt 55°, Laphroaig 10 ans	17€
Viking Honour, Single Malt 40°, Highland Park 12 ans	17€
Overaged Malt Whisky, Michel Couvreur	23€
Talisker, Single Malt, 10 ans	21€
Macallan 12 ans, Highland single malt, Sherry Oak Cask	35€
Glenkinchie Millésime 2000, Single Malt	21€
Candid Malt Whisky, Michel Couvreur	23€
Hibiki Japanese Harmony	39€

COGNACS

Camus Cognac « Ile de Ré »	15€
Bourgoin Cognac Double-Lie	17€
Courvoisier X.O.	29€
L. Gourmel Extra « Âge des Fleurs » 15 Carats	35€

BAS-ARMAGNACS

Vergez-Bellon	50 ans Brut de fût	39€
Domaine de Laballe	Hors d'âge	17€
Domaine de Laballe	Résistance	23€
Domaine de Maupas	1942	95€
Domaine de Maupas	1932	85€
Château de Laubade	12 ans	17€
Château de Laubade	2003 Brut de fût	35€
Laberdolive Domaine de Jaurrey	1995	39€
Laberdolive Domaine de Jaurrey	1993	41€
Laberdolive Domaine de Jaurrey	1984	69€
Laberdolive Domaine de Jaurrey	1946	110€
Darroze Domaine de Petit Lassis	1983	45€

RHUM

Bapt & Clem's 7 ans	17€
Appleton Estate 12 ans	17€
Trois Rivières Triple Millésimes « 2001-2005-2011 »	21€
Ron Zacapa X.O Solera Gran Reserva Especial	39€

EAU DE VIE DE VIN

Vieux Marc de Bourgogne, Maison Sylvain	17€
Fine Bourgogne	
Domaine de la romanée Conti	1995
	85€

CALVADOS

Marquis d'Aguesseau V.S.O.P. Pays d'Auge	19€
------------------------------------------	-----

LIQUEURS

Distillerie Cazottes	17€
<i>Liqueur de Tomates</i>	
<i>Liqueur de Cédrat</i>	
Liqueur de Noix, <i>Tante Mion à Sarlat</i>	10€
Limoncello	10€
Gauloise et Chartreuse verte ou jaune	15€
Gauloise verte 3 ans	20€
Chartreuse Verte V.E.P	40€
Cointreau, Grand Marnier, Mandarine Napoléon	10€
Amaretto Disarono, Bailey's	10€

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Distillerie Cazottes	17€
<i>Pomme pomme gueule</i>	
<i>Mauzac Rose</i>	
<i>Reine Claude dorée</i>	
<i>Poire Williams</i>	
<i>Marc de l'Anglore</i>	
Vieille Eau de Vie de Prune, <i>la Trappe à Sarlat</i>	15€
Vieille Eau de Vie de Prune, <i>Louis Roque à Souillac</i>	19€

FRUITS A LA LIQUEUR

Distillerie « Clovis Reymond »	
<i>Cerises à la liqueur</i>	12€ les 4
<i>Prunes à la liqueur</i>	12€ les 2

THÉ "MARIAGE FRÈRES"

7€

DARJEELING HIMALAYA — INDE — THÉ NOIR

Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

FRENCH BREAKFAST TEA — THÉ NOIR

Ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté.

MARCO POLO — FRUITÉ ET FLEURI — THÉ NOIR

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

JASMIN MANDARIN - FLEURI — THÉ VERT

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

CASABLANCA MENTHE ET BERGAMOTE — MÉLANGE

Mélange frais de thé vert à la menthe marocaine et de thé noir à la meilleure bergamote.

THÉ À L'OPÉRA - VANILLÉ AUX FRUITS ROUGES — THÉ VERT

Thé vert mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.

FUJI-YAMA - JAPON — THÉ VERT

Thé vert cultivé dans les plus beaux jardins de thé du Japon. Goût brillant et tonique,

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Noisette	5€
Cappuccino, Grand crème	7€
Chocolat au Lait	7€
Infusions	7€
<i>Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine, Verveine Menthe, Camomille</i>	
Lait chaud ou froid	5€