

SOMMAIRE

1. BOISSONS

Eau et Soda

Jus de fruit

Café, Thé et Infusion

2. APÉRITIFS

Apéritif alcoolisé

Bière, Vin et Champagne

3. SPIRITUEUX

Cocktail, avec ou sans alcool

Gin, Vodka, Whisky et Rhum

4. VINS ET CHAMPAGNES

Champagne

Vin au verre

Vin en bouteille

La cave d'Antoine

5. DIGESTIFS

Digestif

Armagnac

1. EAU ET SODA

EAU MINÉRALE

Insalus Lizartza Espagne	100 cl
Insalus Gazeuse Lizartza Espagne	100 cl
Vittel Grande source	100 cl
Demi Vittel Grande source	50 cl
Perrier Fines bulles	100 cl
Demi Perrier Fines bulles	50 cl
Saint-Géron Haute loire	75 cl
Ogeu Gazeuse Pyrénées	75 cl

SIROP ET SODA

Sirop à l'eau ▪ Menthe, Pêche, Grenadine, Fraise ou Framboise	25 cl
Perrier ▪ Sirop +0,50€	33 cl
Limonade ▪ Sirop +0,50€	33 cl
CocaCola ▪ Normal, Light ou Zero	33 cl
Orangina	25 cl
Schweppes ▪ Tonic, Agrum, Mojito ou Ginger Ale	33 cl

TONIC

Fentiman Tonic Water	13 cl
Fever-Tree ▪ Tonic Water ou Ginger Ale	20 cl
Schweppes Premium ▪ Ginger Beer ou Pink Pepper	20 cl
Archibald French Tonic Bio	50 cl

1. JUS DE FRUIT ALAIN MILLIAT

JUS DE FRUIT EN BOUTEILLE, ALAIN MILLIAT

Jus de Poire d'Automne	33 cl
Jus de Tomate	33 cl
Jus de Griotte	33 cl
Jus d'Ananas	33 cl
Jus de Raisin rosé cabernet	33 cl
Jus de Raisin blanc sauvignon <i>vendange précoce</i>	33 cl
Nectar de Pêche de vigne	33 cl
Nectar de Fruit de la passion	33 cl
Nectar de Mangue	33 cl

JUS DE FRUIT AU VERRE, ALAIN MILLIAT

Verre de Pamplemousse rosé	25 cl
Verre de Pomme Cox's	25 cl
Verre de Poire d'Automne	25 cl
Verre de Mandarine	25 cl
Verre de nectar de Fraise Sega	25 cl

1. CAFÉ, THÉ ET INFUSION

CAFÉ, *LAVAZZA ESPRESSO*

Café Intenso ▪ *Expresso* _____

Café Intenso Double ▪ *Double expresso* _____

Café Crema Dolce ▪ *Crémeux* _____

Café Voix de la Terre ▪ *Agriculture durable* _____

Café Rotondo ▪ *Léger* _____

Café Decaffeinato ▪ *Décaféiné* _____

Café Intenso Cortado ▪ *Corsé* _____

Café Intenso con Latte ▪ *Expresso avec du lait* _____

THÉ VERT BIO, *MAISON CERISISER*

China White Monkey ▪ *Thé vert aux saveurs végétales* _____

Exquise Esquisse ▪ *Thé vert violette-framboise biologique* _____

Fine Silhouette ▪ *Thé vert aux saveurs agrume-gingembre* _____

Geisha ▪ *Thé vert Genmaicha'n Matcha bio* _____

India Song ▪ *Thé vert aux épices* _____

Jouvence ▪ *Thé vert détoxifiant* _____

Li Na ▪ *Thé vert jasmin impérial* _____

Ô joie! ▪ *Japan Genmaicha Myajaki* _____

Pureté Gourmande ▪ *Thé vert saveur crème-citron* _____

Sencha ▪ *Thé vert de Chine* _____

1. CAFÉ, THÉ ET INFUSION

THÉ BLANC BIO, *MAISON CERISISER*

Bliss ▪ *Thé blanc aux arômes naturels de fleurs* _____

THÉ NOIR BIO, *MAISON CERISISER*

Black Totem ▪ *Thé noir Assam au goût malté et puissant* _____

Blue Earl Grey ▪ *Thé noir Assam, arôme bergamote* _____

Chai ▪ *Thé noir Assam aux épices* _____

Darjeeling ▪ *Thé noir 1ère récolte de printemps* _____

Lady Di ▪ *English breakfast broken* _____

Lapsang Souchong ▪ *Thé noir fumé* _____

Pour un Zeste ▪ *Thé noir Assam aux écorces de citron* _____

INFUSION BIO, *MAISON CERISISER*

Camomille ▪ *Une apaisante douceur* _____

Gingembre ▪ *Bien-être et énergie* _____

Tilleul ▪ *Calme et apaisement* _____

ROOIBOS BIO, *MAISON CERISISER*

Berlingot ▪ *Saveur subtile de fruits rouges* _____

L'Élancée ▪ *Amincissante saveur orange* _____

Nature ▪ *Frais, léger et sucré* _____

2. APÉRITIF ALCOOLISÉ

APÉRITIF ALCOOLISÉ

Ricard	2 cl
Manzana Verde Vidal	4 cl
Cachaca Janeiro	4 cl
Pimm's n°1	4 cl
Floc Élégance ▪ Rouge ou Blanc	6 cl
Martini ▪ Blanco, Rosso ou Rossato	6 cl
Noilly Prat	6 cl
Clan Campbell	4 cl
Pitterson	4 cl
Lawson's	4 cl
Gen Grant	4 cl
Tequilla Reposado Jose Cuervo	4 cl
Lillet ▪ Rouge, Rosé ou Blanc	6 cl
Campari	6 cl
Bailey's Irish Crème	6 cl
Cassagnac	6 cl
Porto ▪ Rouge ou Blanc	6 cl
Kir Vin Blanc de Gascogne	8 cl
Absinthe Pontissalienne	2 cl
Di Saronno Amaretto	6 cl

2. BIÈRE, VIN ET CHAMPAGNE

BIÈRE

Heineken ▪ Pression	25 cl
Hoegaarden Blanche ▪ Bouteille	25 cl
Lefte Brune ▪ Bouteille	25 cl
Kriek Becasse ▪ Bouteille	25 cl
Affligem Blonde ▪ Pression	25 cl
Corona Extra ▪ Bouteille	35 cl
Bavaria Blanche ▪ Sans Alcool	25 cl

VIN AU VERRE

Chardonnay ▪ IGP OC Jamelles - 2016	12 cl
Pinot Noir ▪ IGP OC Jamelles - 2016	12 cl
Mourvedre ▪ IGP OC Jamelles - 2016	12 cl
Viognier ▪ IGP OC Jamelles - 2016	12 cl

CHAMPAGNE ET VOUVRAY À LA COUPE

Michel Laurent Brut ▪ Vouvray	12 cl
Riccadonna ▪ Prosecco	12 cl
Pol Roger Brut ▪ Champagne	12 cl
Deutz Brut Classic ▪ Champagne	12 cl
<i>Avec Zeste Gascon ou Pousse Rapière</i>	

3. COCKTAIL AVEC ALCOOL

PÉTILLANT

Spritz ▪ *Apérol, Prosecco, Eau gazeuse*

Cocktail Nazère ▪ *Armagnac, Vouvray Brut, Crème de Mûre ou Cassis*

RHUM

Mojito Classique ▪ *Rhum, Citron vert, menthe, Cassonade, Perrier*

Mojito Féminin ▪ *Rhum, Citron vert, menthe, Cassonade, Tonic*

Mojito Nazère ▪ *Rhum, Citron vert, menthe, Cassonade, Champagne*

Caïpirinha ▪ *Rhum, Citron vert, Cassonade*

Pina Colada ▪ *Rhum Blanc, Crème de coco, Ananas*

Ron Old Fashioned ▪ *Rhum Havana Club 7 ans, Bitter, Sucre*

Punch Rose ▪ *Rhum blanc, Triple sec, Pamplemousse Rose*

2019 ▪ *Rhum, Citron vert, Gingembre, Ginger Ale, Vouvray*

GIN

Gin Fizz ▪ *Gin, Citron, Perrier*

Dry Martini ▪ *Gin, Noilly Prat*

Singapore Slings ▪ *Gin, Triple sec, Cerise, Grenadine, Citron, Ananas, Bénédictine*

Raspberry Collins ▪ *Gin Tanqueray, Framboise, Perrier, Sirop de canne, Citron*

TEQUILA

Margarita ▪ *Tequila, Citron, Triple Sec*

Tequila Sunrise ▪ *Tequila, Jus d'Orange, Grenadine*

3. COCKTAIL AVEC ALCOOL

VODKA

Bloody Mary ▪ *Vodka, Citron, Jus de tomate, Aromates*

Espresso Martini ▪ *Vodka, Liqueur de café, Espresso*

Black Russian ▪ *Vodka, Liqueur de café*

Pomme Cox's Vodka ▪ *Vodka, Citron, Campari, Pomme Cox's, Piment*

Grey Goose Grand Fizz ▪ *Vodka Grey Goose, St Germain, Perrier, Citron vert*

CAMPARI ET MARTINI

Martini Schweppes ▪ *Martini Blanc, Schweppes Tonic, Citron vert*

Campari Tonic ▪ *Campari, Schweppes Tonic*

Americano ▪ *Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse*

Tampico ▪ *Campari, Citron, Triple Sec, Schweppes Tonic*

Negroni ▪ *Campari, Vermouth Rouge, Gin*

Raisin Rose Vermouth ▪ *Martini Blanc, Jus de Raisin Rosé*

WHISKY ET BOURBON

Bourbon Saur ▪ *Bourbon, Citron, Sucre*

B52 ▪ *Crème de whisky, Grand Marnier, Liqueur de café*

Manhattan ▪ *Bourbon, Vermouth*

Jack Lynchburg Lemonade ▪ *J. Daniel's, Triple sec, Menthe, Sucre, Limonade, Citron*

ABSINTHE

Mandarine Absinthe ▪ *Absinthe, Jus de Mandarine, Citron vert*

3. COCKTAIL SANS ALCOOL

COCKTAIL SANS ALCOOL

Poire Automne Concombre ▪ <i>Poire d'Automne, Concombre</i> _____	100 cl
Poire Automne Réglisse ▪ <i>Citron, Poire d'Automne, Tonic Water, Réglisse</i> _____	100 cl
Raisin Rose Rooibos ▪ <i>Thé au Fruits Rouges, Jus de Raisin Rosé</i> _____	100 cl
Pomme Cox's Basilic ▪ <i>Basilic, Pomme Cox's, Perrier</i> _____	100 cl
Griotte Gingembre ▪ <i>Griotte, Sirop de Gingembre, Menthe, Ginger Ale</i> _____	100 cl

JUS DE FRUIT EN BOUTEILLE, ALAIN MILLIAT

Jus ▪ <i>Poire d'Automne, Tomate, Griotte ou Ananas</i> _____	33 cl
Nectar ▪ <i>Pêche de vigne, Fruit de la passion ou Mangue</i> _____	33 cl
Jus de Raisin rosé cabernet _____	33 cl
Jus de Raisin blanc sauvignon vendange précoce _____	33 cl

JUS DE FRUIT AU VERRE, ALAIN MILLIAT

Jus ▪ <i>Pamplemousse Rosé, Pomme Cox's, Poire d'Automne ou Mandarine</i> _____	25 cl
Nectar ▪ <i>Fraise Sega</i> _____	25 cl

3. GIN

GIN ANGLAIS

Bulldog London Dry ▪ <i>40° England</i> _____	4 cl
Greenall's BT Dry ▪ <i>40° England</i> _____	4 cl
Tanqueray ▪ <i>43,1° England</i> _____	4 cl
Indian Summer ▪ <i>46° Scotland</i> _____	4 cl
Bombay Sapphir ▪ <i>40° England</i> _____	4 cl
Plymouth Navy Strength ▪ <i>41,2° England</i> _____	4 cl
Martin Millers ▪ <i>40° England</i> _____	4 cl
Plymouth Sloe ▪ <i>26° England</i> _____	4 cl
Bombay Sapphir East ▪ <i>42° England</i> _____	4 cl
Hendrick's ▪ <i>41,4° Scotland</i> _____	4 cl
The Botanist Islay ▪ <i>46° Scotland</i> _____	4 cl
Tanqueray Ten ▪ <i>47,3° England</i> _____	4 cl
Whitley Neill ▪ <i>42° England</i> _____	4 cl
Bloom ▪ <i>40° England</i> _____	4 cl
Monbassa Club ▪ <i>41,5° England</i> _____	4 cl
Fifty Pounds ▪ <i>43,5° England</i> _____	4 cl
Ampleforth's Bathtub ▪ <i>43,3° England</i> _____	4 cl
The Spectator ▪ <i>42,4° England</i> _____	4 cl
Sipsmith ▪ <i>41,6° England</i> _____	4 cl
Dodd's ▪ <i>49,9° England</i> _____	4 cl

Avec Soda _____

Avec Fever Tree Tonic Water _____

3. GIN

GIN AUTRES

Roku ▪ 43° <i>Japan</i>	4 cl
G 1&9 ▪ 40° <i>Français</i>	4 cl
Generous ▪ 44° <i>Français</i>	4 cl
Citadelle ▪ 44° <i>Français</i>	4 cl
Domaine de la Haille ▪ 40° <i>Français</i>	4 cl
Bols Genever 21 ▪ 38° <i>Holland</i>	4 cl
Mare ▪ 42,7° <i>Spain</i>	4 cl
Akori ▪ 42° <i>Spain</i>	4 cl
Domaine de la Haille Pepper ▪ 40° <i>Français</i>	4 cl
Djinn ▪ 48,5° <i>Français</i>	4 cl
Nikka Coffey ▪ 47° <i>Japan</i>	4 cl
Dorothy Parker ▪ 44° <i>NY Distilling</i>	4 cl
Sorgin ▪ 43° <i>Français</i>	4 cl
Ki No Bi Tokyo Dry ▪ 45,7° <i>Japan</i>	4 cl
London Dry N°3 ▪ 46° <i>Holland</i>	4 cl
Ferdinand's ▪ 44° <i>Germany</i>	4 cl
Elephant ▪ 45° <i>Germany</i>	4 cl
Monkey 47 Sloe 2013 ▪ 29° <i>Germany</i>	4 cl
Lord of Barbes ▪ 50° <i>Français</i>	4 cl

Avec Soda

Avec Fever Tree Tonic Water

3. VODKA

VODKA FRANÇAISE

Liqueur Polaire Domaine de la Haille ▪ 20°	4 cl
Liqueur Tropicale Domaine de la Haille ▪ 20°	4 cl
Domaine de la Haille ▪ 40°	4 cl
Domaine de la Haille Safran ▪ 40°	4 cl
Wyborowa Exquisite ▪ 40°	4 cl
Grey Goose Original ▪ 40°	4 cl

VODKA RUSSE, *STOLICHNAYA*

Premium ▪ 40°	4 cl
Stoli Chocolat Razberi ▪ 37,5°	4 cl
Stoli Hot ▪ 37,5°	4 cl
Stoli Slated Karamel ▪ 37,5°	4 cl

VODKA AMERICAINE, *SKYY*

Absolute ▪ 40°	4 cl
Passion Fruit ▪ 37,5°	4 cl
Citrus ▪ 37,5°	4 cl

Avec Soda

3. WHISKY

WHISKY BOURBON

Jim Beam Devil's Cut 90 ▪ 45° Kentucky Straight	8 cl
Jim Beam ▪ 40°	8 cl
Jim Beam Pre-Prohibition 12 ans ▪ 43° Kentucky Straight	8 cl
Jim Beam Signature 12 ans ▪ 43° Kentucky Straight	8 cl
Four Roses ▪ 40° Kentucky Straight	8 cl
Four Roses Single Barrel ▪ 50° Kentucky Straight	8 cl
Jack Daniels Old N°7 ▪ 40° Tennessee Sour Mash	8 cl
Jack Daniels Honey ▪ 35° Tennessee Sour Mash	8 cl
Jack Daniels Single Barrel Select ▪ 45° Tennessee Sour Mash	8 cl
Jack Daniels Silver Select ▪ 50° Tennessee Sour Mash	8 cl
Blanton's Special Reserve ▪ 40° Single Barrel	8 cl
Blanton's Original ▪ 46,5° Single Barrel	8 cl
Blanton's Gold Edition ▪ 51,5° Single Barrel	8 cl
Blanton's Straight from the Barrel ▪ 65,5° Single Barrel	8 cl
Blanton's Warehouse Edition ▪ 50,0° Single Barrel	8 cl
Woodford Reserve ▪ 43° Kentucky Straight	8 cl
Woodford Reserve Double Oaked ▪ 43,2° Kentucky Straight	8 cl
Woodford Reserve 1838 Style White Corn ▪ 45,2° Kentucky Straight	8 cl

3. WHISKY

WHISKY BOURBON

Wild Turkey 101 ▪ 50,5°	8 cl
Evan Williams Black Label ▪ 43° Kentucky Straight	8 cl
Buffalo Trace ▪ 40° Kentucky Straight	8 cl
Eagle Rare 10 ans ▪ 45° Kentucky Straight	8 cl
Rittenhouse 100 Proof ▪ 50° Straight Rye	8 cl
Michter's US 1 ▪ 45,7° Kentucky Straight	8 cl
Baker's 7 ans ▪ 53° Kentucky Straight	8 cl
Evan Williams 2003 ▪ 43,3° Kentucky Straight	8 cl
George Dickel ▪ 45° Rye	8 cl
Booker's 7 ans ▪ 63,7° Kentucky Straight	8 cl
Sazerac 6 ans ▪ 45° Rye	8 cl
Masterson's 10 ans ▪ 45° Rye	8 cl
Hudson Baby ▪ 46° New York	8 cl

WHISKY FRANÇAIS

Black Mountain n°1 ▪ 42° Sud-Ouest	8 cl
Black Mountain Notes Fumées ▪ 45° Sud-Ouest	8 cl
Moon Harbour Pier 1 ▪ 45,8° Blended Whisky Bordeaux	8 cl
Moon Harbour Pier 2 ▪ 45,8° Pleated Whisky Bordeaux	8 cl
Bastille 1789 Blended ▪ 40° Blended Whisky	8 cl
Bastille 1789 Single Malt ▪ 43° Single Malt	8 cl
P&M Vintage ▪ 40° Corse	8 cl
P&M Single Malt 7 ans ▪ 42° Corse	8 cl

3. WHISKY

WHISKY ÉCOSSAIS

Glen Grant Major's ▪ 40° Single Malt Scotch	8 cl
Glenlivet ▪ 40° Single Malt Scotch	8 cl
Chivas 12 ans ▪ 40° Blended Scotch	8 cl
Cragganmore 12 ans ▪ 40° Speyside Single Malt Scotch	8 cl
Signatory 2002 ▪ 43° Speyside Single Malt Scotch	8 cl
Dalwhinnie 15 ans ▪ 43° Highland Single Malt Scotch	8 cl
Glenkinchie 10 ou 12 ans ▪ 43° Single Malt Scotch	8 cl
Talisker 10 ans ▪ 45,8° Single Malt Scotch	8 cl
Laphroaig Triplewood ▪ 48° Islay Single Malt Scotch	8 cl
Auchentoshan Three Wood ▪ 43° Single Malt Scotch	8 cl
The BenRiach 12 ans ▪ 46° Single Malt Scotch	8 cl
Caol Ila 12 ans ▪ 43° Islay Single Malt Scotch	8 cl
Oban 14 ans ▪ 43°	8 cl
Lagavulin 16 ans ▪ 43° Islay Single Malt Scotch	8 cl
Dalwhinnie Winter's Gold ▪ 43° Highland Single Malt Scotch	8 cl
Ardbeg An Oa ▪ 46,6° Islay Single Malt Scotch	8 cl
Macallan 12 ans ▪ 48° Oak Single Highland	8 cl
Laphroaig 15 ans ▪ 43° Islay Single Malt Scotch	8 cl
Aberlour 18 ans ▪ 43° Highland Single Malt Scotch	8 cl
Glenfarclas 21 ans ▪ 43° Highland Single Malt Scotch	8 cl
Caol Ila 18 ans ▪ 43° Islay Single Malt	8 cl
Highland Park Ice Edition 17 ans ▪ 53,9° Single Malt Scotch	8 cl
Caol Ila Cadenhead 29 ans ▪ 55,5° Single Malt Scotch	8 cl

3. WHISKY

WHISKY JAPONNAIS

Tokinoka ▪ 40°	8 cl
Chita Suntury ▪ 43° Japanese Grain	8 cl
Nikka From the Barrel ▪ 51,4	8 cl
Nikka Pure Malt ▪ 43° Red	8 cl
Nikka Yoichi 10 ans ▪ 45°	8 cl
Nikka Yoichi 12 ans ▪ 45°	8 cl
Nikka Yoichi 15 ans ▪ 45°	8 cl
Nikka Miyagikyo 10 ans ▪ 45° Japanese Single Malt	8 cl
Chichibu On the Way 2013 ▪ 58,5° Japanese Single Malt	8 cl
Hibiki 21 ans ▪ 43° Japanese Single Malt	8 cl
Hakushu 12 ans ▪ 43° Japanese Single Malt	8 cl
Hakushu 18 ans ▪ 43° Japanese Single Malt	8 cl

WHISKY AUTRES

Connemara Distiller's ▪ 43° Irish Pleated Single Malt	8 cl
Penderyn Legend ▪ 41° Pays de Galles	8 cl
Penderyn That Try ▪ 41° Pays de Galles Single Malt	8 cl
Penderyn PortWood ▪ 46° Pays de Galles	8 cl

Avec Soda

3. RHUM

RHUM FRANÇAIS, ÎLE MAURICE

Beach House Gold Spiced ▪ 40° Mauritius	4 cl
Beach House White Spiced ▪ 40° Mauritius	4 cl
Arcan Cane Crush ▪ 43,8° Mauritius	4 cl
Gold of Mauritius 5 ans ▪ 40° Mauritius	4 cl

RHUM DES CARAÏBES

Havana Anejo ▪ 40° Cuba	4 cl
Havana Club 3 ans ▪ 40° Cuba	4 cl
Mezan XO ▪ 40° Jamaïca	4 cl
Plantation Rhum Thre Stars Whit ▪ 41,2° Jamaïca	4 cl
Havana Club 7 ans ▪ 40° Cuba	4 cl
Bacardi Ocho 8 ans ▪ 40° Bahamas	4 cl
Abelha Silver Organic ▪ 39° Cuba	4 cl
Appleton Estate 12 ans ▪ 43° Jamaïca	4 cl
Barcelo Impérial ▪ 38° Saint Domingo	4 cl
Doorly's XO Golden ▪ 40° Barbados	4 cl
Angostura 1919 ▪ 40° Cuba	4 cl
Matusalem ▪ 40° Cuba	4 cl
Appleton Estate 21 ans ▪ 43° Jamaïca	4 cl

3. RHUM

RHUM AUTRES

Cachaca Janeiro ▪ 40° Brazil	4 cl
Dictator ▪ 40° Colombie	4 cl
Don Papa ▪ 40° Philippines	4 cl
Diplomatico ▪ 40° Venezuela	4 cl
Santa Teresa 1796 ▪ 40° Venezuela	4 cl
Zacapa 23 ans ▪ 40° Guatemala	4 cl
Centenario 20 ans ▪ 40° Costa Rica	4 cl
Panama Soléra ▪ 40° Panama	4 cl

4. CHAMPAGNE EN BOUTEILLE ET MAGNUM

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

<i>Vouvray</i>	Vouvray Brut, Michel Laurent	75 cl
<i>Prosecco</i>	Prosecco Riccadonna	75 cl
<i>Champagne</i>	Pol Roger Brut	75 cl
<i>Champagne</i>	Ruffin & Fils - Cuvée Chardonnay d'Or	75 cl
<i>Champagne</i>	Ruffin & Fils - Cuvée Nobilis Grand Cru - 2006	75 cl
<i>Champagne</i>	Fumey Tassin - Cuvée Futur Antérieur - 2009	75 cl
<i>Champagne</i>	Marie Tassin - Cuvée Contrastes	75 cl
<i>Champagne</i>	Paul Berthelot - Cuvée Blason d'Or Cru	75 cl
<i>Champagne</i>	Paul Berthelot - Blanc de blanc - Cuvée La Marquise	75 cl
<i>Champagne</i>	Jacquart - Mosaïque	75 cl
<i>Champagne</i>	Jacquart - Mosaïque Rosé	75 cl
<i>Champagne</i>	Jacquart - Blanc de Blanc - 2012	75 cl
<i>Champagne</i>	Gosset - Grande Réserve	75 cl
<i>Champagne</i>	Deutz Brut Classic	75 cl
<i>Demi-Champagne</i>	Deutz Brut Classic	37,5 cl
<i>Champagne</i>	Dom Pérignon - 2009	75 cl

MAGNUM DE CHAMPAGNE

<i>Champagne</i>	Deutz Brut Classic	150 cl
<i>Champagne</i>	Deutz Brut Classic	600 cl

4. VIN AU VERRE

VIN AU VERRE

BLANC

<i>Jurancon</i>	Jurancon 64	13 cl
<i>Viognier IGP OC</i>	Jamelles - 2016	12 cl
<i>Chardonnay IGP OC</i>	Jamelles - 2016	12 cl
<i>Côtes du Rhône</i>	Vallot	12 cl
<i>Bourgogne</i>	Chardonnay - Justin Girardin - 2016	12 cl
<i>Mont Louis sur Loire</i>	Domaine de la Taille aux Loups - Remus - 2015	12 cl

MOELLEUX

<i>Jurancon</i>	Jurancon 64	13 cl
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - Les Deux Cédres - 2015/16	12 cl
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - Victoire - 2014	12 cl

ROUGE

<i>Pinot Noir IGP OC</i>	Jamelles - 2016	12 cl
<i>Mourvedre IGP OC</i>	Jamelles - 2016	12 cl
<i>Bourgueil</i>	Chesnaies Vieilles Vignes - 2014	12 cl
<i>Bourgogne</i>	Saint Denis - Clos de la Coque Rouge - 2015	12 cl
<i>Rivesaltes</i>	Preceptorie Rivesaltes 17 ans	8 cl
<i>Maury Grenat</i>	La Préceptorie Maury - Joseph Parce - 2011	8 cl

4. VIN ROUGE EN BOUTEILLE

VIN ROUGE

		75 cl
BORDELAIS		
<i>Montagne St Emilion</i>	Croix de Mouchet	2013
<i>St Emilion</i>	Delice du Prieuré	2014
<i>Lalande Pomerol</i>	Siaurac	2014
<i>Médoc</i>	Château Layauga-Duboscq	2014
<i>Médoc</i>	Château Layauga-Duboscq - Cuvée Renaissance	2015
<i>Bordeaux</i>	Mouton Cadet - Réserve	2013
<i>Graves</i>	Mouton Cadet - Graves	2015
<i>Paulliac</i>	Mouton Cadet - Paulliac	2014
<i>Paulliac</i>	Baron Nathaniel	2014
<i>St Estèphe</i>	Château Haut-Marbuzet	2013
BOURGOGNE		
<i>Bourgogne</i>	Saint Denis - Clos de la Coque Rouge	2015
<i>Bourgogne</i>	Les Bons Bâtons - Patrice Rion	2015
<i>Santenay</i>	Vieilles Vignes - Justin Girardin	2016
<i>Chassagne-Montrachet</i>	Joseph Faivelay	2014
<i>Chassagne-Montrachet</i>	Vieilles Vignes - Bernard Moreau & Fils	2015
<i>Volnay</i>	Domaine Chantal Lescure	2014
<i>Gevrey-Chambertin</i>	Domaine Thierry Mortet	2013
<i>Nuits St Georges</i>	Vieilles Vignes - Patrice Rion	2014/15

4. VIN ROUGE EN BOUTEILLE

SUD-OUEST

<i>Côtes de Gascogne</i>	Cuvée Cafaggiolo	2015
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine Duboscq-Monplaisir	2016
<i>Côtes de Gascogne</i>	La Gascogne d'Alain - Brumont Merlot - Tannat	2016
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La Croix d'Arton P. de Montal	2016
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine de Mirail Les Mirlandes	2017
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La Croix d'Arton réserve - P. de Montal	2014
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La Croix d'Arton réserve - P. de Montal	2013
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine de Mirail Peyrusquet	2010
<i>Madiran</i>	Torus	2014
<i>Madiran</i>	Château Arricau Bordes	2014
<i>Madiran</i>	Domaine Labranche-Laffont - Vieilles Vignes - Christine Dupuy	2004
<i>Madiran</i>	Château Bouscassé	2012
<i>Madiran</i>	Plénitude Etain	2012
<i>Madiran</i>	Château Montus	2012
<i>Buzet</i>	Baron d'Ardeuil	2014
<i>Buzet</i>	Château de Gueyze	2015
<i>Cahors</i>	De Combel-La-Serre - Famille Ilbert	2015
<i>Cahors</i>	Le Sid	2004
<i>Côtes de Duras</i>	Mouthes Vieillefont - BIO C. et J-M Lebihan	2014
<i>Côtes de Duras</i>	Mouthes Les Apprentis - BIO C. et J-M Lebihan	2012/14

4. VIN ROUGE EN BOUTEILLE

VIN ROUGE

		75 cl
SUD-OUEST		
<i>Côtes du Marmandais</i>	Chante Coucou - Elian Daros	2013
<i>Côtes du Marmandais</i>	Chante Coucou - Elian Daros	2014
<i>Fronton</i>	Plaisance	2016
<i>St Mont</i>	Château Sabazan	2012
<i>Gaillac</i>	Plageaoles Prunelart	2016
VALLÉE DU RHÔNE		
<i>Côte du Rhône</i>	Font de Joubert	2015
<i>Gigondas</i>	Roubine	2015
<i>Crozes-Hermitage</i>	Domaine de Lises	2015
<i>St Joseph</i>	Domaine Monier Perreol	2015/16
<i>Côte Rotie AOP</i>	Brun et Blonde E. Guigal	2012
<i>Bouches du Rhône</i>	Domaine de Trévallon	2005
<i>Cornas</i>	Terres brûlées Lionnet	2012
<i>Cornas</i>	Clape	2013
<i>Chateauneuf du Pape</i>	Clos Mont Olivet	2015
<i>Chateauneuf du Pape</i>	Domaine Font de Courtedune	2015
<i>Chateauneuf du Pape</i>	Clos des Papes	2011

4. VIN ROUGE EN BOUTEILLE

LOIRE

<i>Bourgueil</i>	Chesnaies Vieilles Vignes	2014/15
<i>Chinon</i>	Alliet Tradition	2016
<i>Menetou-Salon</i>	Les Bornés - Domaine Henri Pellé	2015/17
<i>Brouilly</i>	Vieilles vignes - Domaine Descombes	2014
<i>Sancerre</i>	Boulay	2014

LANGUEDOC-ROUSSILLON

<i>Languedoc</i>	Aupilhac Lou Maset	2016
<i>Languedoc</i>	Escalette les Petits Pas	2016
<i>Pic Saint Loup</i>	Clos Marie Simon	2013/14
<i>Côteaux du Languedoc</i>	Esprit de Font Caude - Alain Chabanon	2010

BEAUJOLAIS / PROVENCE

<i>Beaujolais Morgon</i>	Classique, Jean Foillard	2016
<i>La Collière Rasteau</i>	Provence - Esprit d'Argile	2013
<i>Provence Collioure</i>	Domaine Augustin	2016

AUTOUR DU MONDE

<i>Italie</i>	Montepulciano d'Abruzzo	2015
<i>Chili</i>	Escudo Rojo	2013
<i>Chili</i>	Marques de Casa Concha	2012
<i>Espagne</i>	Mas La Plana Torres	2012

4. VIN BLANC EN BOUTEILLE

VIN BLANC

75 cl

SUD OUEST

<i>Côtes de Gascogne</i>	La Gascogne d'Alain Brumont Gros Manseng - Sauvignon	2017
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton Les Hauts d'Arton - P. de Montal	2015/16
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine de Mirail - Blanc sec	2017
<i>Jurancon</i>	Camin Larredya La Part Davan - Jean Marc Grussaute	2015/17
<i>Jurancon</i>	Clos Lapeyre Vitatge	2013
<i>Madiran</i>	Château Bouscassé Les Jardins Alain Brumont	2012
<i>Côtes de Marmandais</i>	Coucou Blanc - Elian Da Ros	2015
<i>Côtes de Marmandais</i>	Coucou Blanc - Elian Da Ros	2016
<i>Irouléguay</i>	Arretxea Hegoxuri	2015
<i>Montréal du Gers</i>	Haut Campagnau Pissenlits Dominique Andiran	2007

VALLÉE DU RHÔNE

<i>Côtes du Rhône</i>	Domaine Vallot - BIO	2016
<i>Chablis</i>	Moreau-Naudet	2015
<i>Saint-Joseph</i>	Viognier - Domaine Monier Perreol - BIO	2015
<i>Saint-Joseph</i>	Viognier - Domaine Monier Perreol - BIO	2016
<i>Croze-Hermitage</i>	Les Terres Blanches - Domaine Belle	2015
<i>Chateauneuf du Pape</i>	Clos Mont Olivet - Famille Sabon	2013
<i>Condrieu</i>	Jardin Suspendu - Pierre Jean Villa	2016
<i>Chateauneuf du Pape</i>	Clos des Papes - Paul Avril	2014

4. VIN BLANC EN BOUTEILLE

BOURGOGNE

<i>Bourgogne</i>	Chardonnay - Justin Girardin	2016
<i>Givry Village</i>	Domaine des Vignes	2015
<i>Bouzeron</i>	Domaine de Villaine - BIO	2015
<i>Mâcon</i>	Pierreclos en Crazy - Domaine Guffens	2015
<i>Mâcon</i>	Domaines Leflaive	2015
<i>Chassagne-Montrachet</i>	Domaine Bernard Moreau & Fils	2014

LOIRE

<i>Menetou-Salon</i>	Les Bornes Blancs - Domaine Henri Pellé	2016/17
<i>Pouilly Fumé</i>	Prestige des Fines Caillotes Domaine Jean Pabiot & Fils	2014
<i>Pouilly Fumé</i>	La Moynerie Domaine Michel Redde & Fils	2016
<i>Pouilly Fumé</i>	Dagueneau	2015
<i>Mont Louis sur Loire</i>	Domaine de la Taille aux Loups Remus - Jacky Blot	2015
<i>Sancerre</i>	Gérard Boulay	2016

AUTRES

<i>Beaujolais</i>	Chardonnais Classic Jean Paul Brun	2016
<i>Bordeaux</i>	Graves - Mouton Cadet - Réserve	2016
<i>Bordeaux</i>	Pessac-Leognan - Château Tour Leognan	2016
<i>Touraine</i>	Sauvignon - Chidaine	2014/15
<i>Chili</i>	Chardonnais - Escudo Rojo Baron P. De Rothschild	2017
<i>Jura</i>	Vin Jaune - Arbois Cuvée de la confrérie Luvien Aviet	2010

4. VIN MOELLEUX, ROSÉ ET DESSERT EN BOUTEILLE

AUTRES VINS

75 cl

MOELLEUX

<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton Les Deux Cèdres - P. de Montal	2015
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton Victoire - P. de Montal	2011
<i>Pacherenc</i>	Saint Sylvestre	2011

ROSÉ

<i>Moudèvre IGP OC</i>	Jamelles Rosé	2017
<i>Pays d'Oc</i>	Grand Gris de Grenache	2017
<i>Languedoc</i>	Puech-Haut Prestige	2017
<i>Coteaux d'Aix, Provence</i>	La Coste - Rosé d'une Nuit	2017

DESSERT

<i>Rouge Rivesaltes</i>	Preceptorie Rivesaltes 17 ans	
<i>Doux Maury Grenat</i>	La Préceptorie Maury - Joseph Parce	2011
<i>Bulles</i>	Landron brut - Atmosphères	
<i>Bulles Loire</i>	Taille aux loups - Tradition	
<i>Bulles Poiré</i>	Poiré Authentique - Cuvée Authentique - Eric Bordelet	

4. VIN MAGNUM

VIN MAGNUM

150 cl

ROSÉ

<i>Pays d'Oc</i>	Grand Gris de Grenache	2016
<i>Bandol</i>	Romassan Cœur de Grain Rose	2016

ROUGE

<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La croix d'Arton	2012
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La croix d'Arton	2015
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La Réserve	2012
<i>Côtes de Gascogne</i>	Domaine d'Arton - La Réserve	2013
<i>Volnay</i>	Volnay 1er Cru Les Taillepièdes - Maison Champy	2009
<i>St Estèphe</i>	Château Haut-Marbuzet	2014

BULLES

<i>Poiré</i>	Poiré Authentique - Cuvée Granit - Eric Bordelet	
--------------	---	--

LA CAVE D'ANTOINE

BOURGOGNE

VIN BOURGOGNE

75 cl

ROUGE

<i>Corton</i>	Grand Cru - Camille Giroud	2009
<i>Pommard</i>	Les Epenots - Camille Giroud	2009
<i>Chassagne-Montrachet</i>	Chassagne-Montrachet Eugène Ellia	2009
<i>Fixin</i>	Les Griottes - Eugène Ellia	2009
<i>Pommard</i>	Les Grands Bois - Eugène Ellia	2009
<i>Nuits St Georges</i>	Hospices de nuits 1^{er} cru -Les vigneronnes - Ph. D'Issoncourt	2009
<i>Vosne-Romanée</i>	Vosne-Romanée Ph. D'Issoncourt	2009
<i>Volnay</i>	Volnay Ph. D'Issoncourt	2009
<i>Gevrey-Chambertin</i>	Combes du Dessus - Ph. D'Issoncourt	2005
<i>Gevrey-Chambertin</i>	Gevrey-Chambertin - Ph. D'Issoncourt	2009
<i>Chassagne-Montrachet</i>	Chassagne-Montrachet - Ph. D'Issoncourt	2009
<i>Pommard</i>	Pommard - Ph. D'Issoncourt	2010
<i>Vosne-Romanée</i>	Vosne-Romanée - Ph. D'Issoncourt	2013
<i>Auxey-Duresses</i>	Auxey-Duresses - Ph. D'Issoncourt	2013
<i>Côtes de Nuits Village</i>	Côtes de Nuits Village - Ph. D'Issoncourt	2013

BLANC

<i>St Véran</i>	St Véran - Ph. D'Issoncourt	2013
<i>Pouilly Fuissé</i>	Pouilly Fuissé - Ph. D'Issoncourt	2014

LA CAVE D'ANTOINE

BORDELAIS

VIN BORDELAIS

75 cl

ROUGE

<i>Haut-Médoc</i>	Les Granges, Domaine Edmond de Rothschild	1991
<i>St Emilion</i>	Château Angélu - 1^{er} Grand Cru Classé	1994
<i>St Emilion</i>	Château Grand Corbin, Grand Cru Classé	2009
<i>Margaux</i>	Château d'Angludet - Cru bourgeois	2000
<i>St Julien</i>	Château Beychevelle	2000
<i>Pessac-Léognan</i>	Château Carbonnieux	2000
<i>Moulis en Médoc</i>	Château Chasse-Spleen	2007
<i>St Estèphe</i>	Château Haut-Marbuzet	2008
<i>St Estèphe</i>	Château Haut-Marbuzet	2009
<i>St Estèphe</i>	Château Haut-Marbuzet	2013
<i>Pauillac</i>	Château Pichon-Longeville - 2^{ème} Grand cru classé	1996
<i>Pauillac</i>	Château d'Armailhac - Grand cru classé	2005
<i>Pauillac</i>	Château Clerc Milon - Grand cru classé	2005
<i>Pauillac</i>	Petit Mouton de Mouton Rothschild	2007
<i>Pauillac</i>	Château Mouton Rothschild	2003
<i>Pauillac</i>	Château Mouton Rothschild	2005
<i>Pauillac</i>	Château Mouton Rothschild	2007
BLANC		
<i>Grâves</i>	Château de Chantegrives	2004

5. DIGESTIF

DIGESTIF

Jet 27	4 cl
Jet 31 Pippermint	4 cl
Limoncello Di Sorento ▪ 30°	4 cl
Grappa Maison Poli	4 cl
Grappa Maison Fratelli	4 cl
Prune Louis Roque ▪ 42°	4 cl
Calvados Gonthie ▪ 2006	4 cl
Tequilla Patron XO Café ▪ 35°	4 cl
Mûre Maison Bertrand	4 cl
Vieille Prune du Périgord ▪ 42° Les Réserves d'Arton	4 cl
Vieille Prune Maison Bertrand	4 cl
Poire Williams Maison Brana	4 cl
Mirabelle Maison Wolf Berger	4 cl
Poire Ancienne ▪ 42° Les Réserves d'Arton	4 cl
Poire Williamine Morand	4 cl

5. ARMAGNAC

ARMAGNAC

Domaine d'Embidoure 1994	4 cl
Basquaise 1985	4 cl
Fine de Blanche ▪ Domaine d'Arton	4 cl
Haut Armagnac La Réserve ▪ Domaine d'Arton	4 cl
Haut Armagnac 2008 ▪ Domaine d'Arton	4 cl
Haut Armagnac 2007 ▪ Domaine d'Arton	4 cl
Haut Armagnac 2006 ▪ Domaine d'Arton	4 cl
Tenarèze Rounagle 20 ans ▪ 42°	4 cl
Bas Armagnac 1988 ▪ 49,5° Darroze de Lagoue	4 cl
Bas Armagnac 15 ans ▪ Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 25 ans ▪ Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 30 ans ▪ Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac Cuvée L. Philippe 180° an. ▪ 42° Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 1998 ▪ 40° Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 1997 ▪ 47° Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 1984 ▪ 45° Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 1974 ▪ 44° Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 1963 ▪ 43° Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl
Bas Armagnac 1959 ▪ Domaine Dartigalongue & Fils	4 cl