



*Le BAR*

# *Vins au verre (15cl)*

## *Champagne*

<i>Pierre Huré Frères "L'Invitation"</i>	26
<i>Pouillon &amp; Fils « Les Chataigniers » 2016</i>	32
<i>Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"</i>	32

## *Vins Blancs*

### *Vin de France*

<i>Revelette "Pur" 2020</i>	16
-----------------------------	----

### *DOC Etna Bianco*

<i>Tenuta Delle Terre Nere "Santo Spirito" 2019</i>	20
---	----

### *AOC Palette*

<i>Château Simone 2018</i>	28
----------------------------	----

### *Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru*

<i>"Les Chenevottes" 2018 Domaine J.N. Gagnard</i>	34
--	----

## *Vins Rosés*

### *Côteaux d'Aix en Provence*

<i>Château La Coste "Grand Vin Rosé" 2020</i>	18
---	----

## *Vins Rouges*

<i>AO P Côtes de Provence</i>	
<i>Clos Saint Joseph 2020</i>	<i>16</i>
<i>I G P Vigneti delle Dolomiti</i>	
<i>Agricola Foradori "Sgarzon" 2018</i>	<i>20</i>
<i>AO P Pernand-Vergelesses</i>	
<i>"Les Vergelesses" Dom. Dubreuil-Fontaine 2017</i>	<i>24</i>
<i>Mendoza, Argentine</i>	
<i>La Caste de Los Andes 2015</i>	<i>36</i>

## *Vins de desserts*

<i>AO P Jurançon</i>	
<i>Domaine de Souch "Cuvée Monplaisir" 2018</i>	<i>16</i>
<i>AO P Montlouis-Sur-Loire</i>	
<i>Domaine de la Faille aux Loups 2015</i>	<i>18</i>

## *Verre Porto (12cl)*

<i>Porto, Portugal</i>	
<i>Niepoort Colheita 2007</i>	<i>24</i>

## Cocktails

- French Spritz - 15cl** 30  
*(Aperol, St. Germain, champagne Laurent-Perrier brut, eau pétillante)*
- Martinez - 15cl** 28  
*(Bombay Original, vermouth rouge, liqueur au Marasquin, bitter)*
- Negroni de Provence - 8cl** 28  
*(Bitter Campari, vermouth rouge, Bombay Original aux herbes de Provence)*
- Japanese Passion Fizz - 15cl** 28  
*(Gin Roku, sucre liquide, jus de citron, fruit de la passion, eau pétillante)*

## Mocktail - 12 cl

- Fragolino** 20  
*(Framboise, fraise, jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberry)*

*Le Barman sera heureux de réaliser le cocktail de votre choix*

- Classique Champagne** 30  
*Kjr Royal, Mojito Royal, Bellini, Rossini, French 75, Etc.*

- Classique Short & Long Drink** 28  
*Dry Martini, Cosmopolitan, Margarita, Mojito, Espresso Martini, Aperol Spritz, Kjr vin blanc, Moscow Mule, Etc.*

## Rhums

*Navires marchands, Navios ou bien Flibustiers sont les noms  
qui nous transportent au fil des océans et des mers  
paradisiales à la découverte du Rhum.*

### Les Amériques

#### Guyane

**El Dorado « Diamond Port Mourant » 2010** 58  
*De tradition Anglaise, issu de la distillerie Demerara il est vieilli en  
anciens fûts de Bourbon.*

#### Nicaragua

**Compagnie des Indes « Boulet de canon N° 10** 29  
*De tradition Espagnole, il est vieilli selon la technique « Fat Wash », aux  
arômes de Barbecue et fumé.*

#### Guatemala

**Zacapa System Solera 23** 34  
*Assemblage spécial de rhums vieux et de rhums doux*

#### Venezuela

**Diplomatico Single Vintage 2005** 66  
*Rhum Vintage vieilli pendant 12 ans dans des fûts ayant contenu du  
Bourbon et du Whisky de malt.*

## Les Caraïbes

### Jamaïque

**Compagnie des Indes « Navy Strength »** 30  
*Assemblage de 3 rhums issus des distilleries de l'île, âgés de 5 ans minimum.*

## Océan Indien

### Ile Maurice

**Gold of Mauritius « Solera 8 ans »** 32  
*Rhum de mélasse, il est vieilli en fûts Sud-Africain.*

**Compagnie Indes « Mauritius secret 9 ans » 2010** 39  
*Single Cask Agricole, vieilli 10 ans.*

### La Réunion

**Isautier Rhum « Vieux 7 ans »** 29  
*Rhum traditionnel, c'est la sixième génération qui fait vieillir ces rhums en fûts de chêne Français.*

## Océan Pacifique

### Australie

**Compagnie des Indes « Secret »** 28  
*Ce rhum de tradition anglaise à été affiné en fûts de "Fino Sherry" pendant 8 mois.*

### Iles Fidji

**Vanua Rum** 22  
*Assemblage de Rhums Fidjiens vieillit de 3 à 5 ans.*

## *Les Spiritueux de l'océan Atlantique*

*Pour accompagner l'univers de la cuisine CETO l'équipe de sommellerie a plongé dans un univers à part. Une histoire gustative des profondeurs de l'océan.*

### *Whiskys Affinés au large d'Ouessant*

**Benjamin Kuentz, « Visce de Profundis », Single Malt 69**

*C'est un whisky revenu des profondeurs marines où il a pris le temps de vieillir et de se charger en salinité.*

**Benjamin Kuentz, « Millésime Aquae », Single Malt 75**

*Revenu des profondeurs marines où il a été affiné en fût de 10 litres sous la mer, puis assemblé.*

### *Cognac Affiné au large d'Ouessant*

**Normandin-Mercier, 1976 Petite Champagne Océan 161**

*Ce Cognac très rare, issu d'une année mémorable, a été vieilli sous l'océan en bouteille.*

# Whiskys

## Whiskys Français

*Benjamin Kuentz, Single Malt, D'un verre Printanier* 35

## Irish Whiskys

*Jameson, Irish whiskey* 24

*Bushmill's 10 years* 26

## Scotch Whiskys

### Islands

*Caol Ila Moch* 25

*Talisker 18 ans* 55

## Scotch Whiskys

### Blend

*Johnnie Walker double black* 28

*Johnnie Walker, bleu label* 78

## Kentucky Bourbon

*Maker's Mark* 22

## Whiskys Japonais

*Nikka « From the Barrel »* 38

## *Eaux de Vie*

### *Gins*

<i>Bombay Saphirre</i>	22
<i>Tanqueray</i>	22
<i>Hendrick's</i>	26
<i>Tanqueray 10</i>	30
<i>Monkey 47</i>	31

### *Vodkas*

<i>Ketel One</i>	26
<i>Grey Goose</i>	30
<i>Belvédère</i>	30
<i>Absolut Elyx</i>	30
<i>Stolichnaya Elit</i>	34

### *Tequilas / Mezcales*

<i>Jose Cuervo Classico</i>	26
<i>Don Julio Blanco</i>	31
<i>Patron Silver</i>	40
<i>Azul « Reposado »</i>	47

## *Eaux de vies*

### *Cognacs*

<i>Rémy Martin VSOP</i>	28
<i>Hennessy XO</i>	70
<i>Fanny Fougerat XO « Petite Cigue »</i>	29
<i>Fanny Fougerat XO « Iris Poivré »</i>	35
<i>Normandin-Mercier, 1976 Petite Champagne</i>	84
<i>Hennessy Paradis</i>	175
<i>Rémy Martin Louis XIII</i>	420

### *Armagnacs*

<i>Château de Lacquy, 1978</i>	49
--------------------------------	----

### *Eaux de vie de Fruits*

<i>Metté Distillerie, Marc de Riesling</i>	27
<i>Metté Distillerie, Poire William</i>	31

## *Apéritifs*

<i>Ricard</i>	20
<i>Campari</i>	20
<i>Suze</i>	20
<i>Lillet Blanc</i>	20
<i>Pimm's</i>	22

## *Liqueurs*

<i>Limoncello Bio de Menton</i>	24
<i>Chambord</i>	24
<i>Kahlua Café</i>	22
<i>Sambucca Molinari</i>	24
<i>Cointreau</i>	22
<i>Saint Germain</i>	22
<i>Fernet branca</i>	22

## *Bières*

<i>Brasserie du Lubéron, Blonde et Blanche</i>	13
--	----

## *Boisson vivante*

<i>Kombucha Thé vert aux Agrumes 33cl</i>	14
<i>Kombucha Thé Noir Hibiscus 33cl</i>	14

## *Sodas*

<i>Fever Tree Tonic 20cl</i>	10
<i>Fever Tree Ginger Ale 20cl</i>	10
<i>Fever Tree Ginger Beer 20cl</i>	10
<i>Fever Tree Mediterranean Light 20cl</i>	10
<i>Coca Cola, zero 33cl</i>	10
<i>Orangina 25cl</i>	10
<i>Sprite 25cl</i>	10
<i>Jus de pomme, Patrick Font 25cl</i>	11
<i>Jus de Pêche, Patrick Font 25cl</i>	11
<i>Nectar Framboise, Patrick Font 25cl</i>	11
<i>Nectar Passion Bio, Patrick Font 25cl</i>	11
<i>Nectar d'Abricot, Patrick Font 25 cl</i>	11
<i>Jus frais du jour et de saison 20 cl</i>	12

## *Eaux*

<i>Eau Filtrée sur place 80cl</i>	8
<i>Eau Filtrée sur place Gazeuse 80cl</i>	8
<i>Orezza Plate 100 cl</i>	11
<i>Orezza Gazeuse 100 cl</i>	11
<i>Acqua Panna 75 cl</i>	11
<i>San Pellegrino 75 cl</i>	11
<i>Evian 33cl</i>	8
<i>Orezza Gazeuse 50cl</i>	9

## *Cafés*

<i>Expresso « Mauro Colagreco's organic Blend »</i>	10
<i>Décaféiné</i>	10
<i>Cappuccino, Latte, Flat White, etc.</i>	10

## *Infusions*

<i>Rooibos d'Afrique du sud</i>	10
<i>Verveine ou menthe du jardin.</i>	10

## Thés

- Darjeeling Sourenee bio d' Inde** 10  
*Thé noir provenant de la variété Sinensis, récolté en automne aux saveurs fruités et florales.*
- Thé noir Kenilworth** 10  
*Thé noir sauvage légèrement corsé de Ceylan.*
- Lapsang Souchong de Chine** 10  
*Thé noir longuement oxydé en extérieur fumé au bois d'épicéa quelques heures, un grand classique Chinois.*
- Sencha Extra bio du Japon** 10  
*Thé vert Sencha le plus cultivé au Japon, 75% de la production. « Notes iodées et légumes verts, très doux »*
- Jasmin Pearls de Chine** 10  
*Thé vert parfumé par imprégnation aux fleurs de jasmin fraîches.*
- Yuzu kukicha** 10  
*Thé vert délicatement parfumé aux écorces de Yuzu. Beaucoup de fraîcheur et de umami,*
- Ye Sheng Bai Ya " Nammei dans le Yunnan** 10  
*Thé Blanc de Chine. Il dispose d'un profil soyeux et sucré, aux saveurs zestées et feuilles de figuier »*