

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl	6,00	JUS DE FRUITS Alain Milliat 33cl	7,00
PERRIER 33cl, ORANGINA 25cl	6,00	Tomate, Pomme, Poire, Pamplemousse rose, Ananas	
TONIC FEVER TREE ou GINGER FEVER TREE 20cl	5,00	NECTAR Abricot, Pêche 33cl	7,00
THÉ GLACÉ Charitea 33cl	7,00	CITRONNADE jus de citron-gingembre	6,50
LIMONADE PRESSION 33cl	5,50	Alain Milliat 25cl	
DIABOLO 33cl	6,00	CHARDONNAY PÉTILLANT Alain Milliat	
CAFÉ GLACÉ	7,00	Blanc de Blancs jus de raisin COUPE 10cl	9,00
LAIT FROID 30cl	4,50	BOUTEILLE 75 cl	30,00
LAIT FROID AROMATISÉ 30cl	5,00	EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 33cl	4,50
Supplément Sirop	0,50	EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 75cl	6,50
ORANGE ou CITRON FRAIS 14cl	7,00	uniquement servie au cours d'un repas	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, CAFÉ EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	3,20	LAIT CHAUD	4,50
CAFÉ ALLONGÉ	3,40	LAIT CHAUD À LA VANILLE	5,00
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN	6,40	CHOCOLAT avec Cointreau	8,50
CAFÉ CRÈME, GRAND CHOCOLAT CHAUD	6,40	CHOCOLAT avec Grand Marnier	8,50
MOKACCINO	7,20	THÉS NOIRS Ceylan, Darjeeling,	6,00
(chocolat chaud et expresso)		Earl Grey, Jardin fumé	
CAFÉ LATTE CARAMEL	7,20	THÉS VERTS	6,00
(grand crème, lait chaud,		Sencha, Jasmin, thé vert et menthe fraîche	
caramel, poudre de chocolat)		THÉ ROUGE Rooibos	6,00
CAFÉ VIENNOIS / CHOCOLAT VIENNOIS	7,20	TISANES BIO Camomille, Verveine,	6,00
CAPPUCCINO	7,20	Menthe poivrée, Tisane des Comptoirs	
Supplément Lait d'avoine	1,00		
L'INFUSEUR, PARIS (1 LIGNE / 2 CALME / 3 DIGESTIF / 4 TONIQUE / 5 DÉLICE / 6 DÉTOX)			6,00

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

IRISH COFFEE Espresso, whisky, crème chantilly	12,00
GROG au Rhum et Citron	9,00
VIN CHAUD à l'orange et à la cannelle	9,00

DIGESTIFS

ADRIATICO amandes torréfiées et salées	13,00	CALVADOS VSOP 4cl	14,00
ADRIATICO BIANCO amandes blanches	13,00	CHARTREUSE VERTE 4cl	13,00
COINTREAU	13,00	COGNAC CAMUS, BAILEYS, ARMAGNAC 4cl	14,00
GRAND MARNIER Cordon Rouge	13,00	COGNAC XO 4cl	21,00
MANDARINE IMPÉRIALE Napoléon	13,00	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14,00
SAINT GERMAIN sureau	13,00	ALCOOLS BLANCS	14,00
		Poire, Mirabelle, Framboise 4cl	

ALCOOLS

J&B 4cl	11,00	GIN Tanqueray 4cl	12,00
TALISKER Single Malt 4cl	12,00	GIN Hendrick's 4cl	13,00
GLENFIDDICH Pur Malt 4cl	12,00	RHUMS Bacardi Carta Bianca 4cl	11,00
NIKKA Coffey Grain Whisky 4cl	12,00	Ron Del Papa, Havana Club 4cl	11,00
JACK DANIEL'S 4cl	12,00	RHUM DIPLOMATIC Reserva Exclusiva 4cl	12,00
VODKA Absolut 4cl	12,00	TEQUILA Sauza 4cl	11,00
VODKA Grey Goose 4cl	14,00	GET 27, GET 31 4cl	11,00

PETIT DÉJEUNER

8H30 - 11H30

«LE NEMOURS»

13,00

1 Boisson Chaude *Hot beverage*

Espresso, café crème, café américain,
double espresso, chocolat chaud ou thé

+1 Jus d'Orange Pressée

Fresh orange juice

+1 Tartine beurrée & confiture
« Baguette » bread with Butter & Jam

+1 Yaourt nature *Plain yogurt*

+1 Pain de mie jambon & fromage
Sandwich bread with ham and cheese

A LA CARTE

1 Croissant

3,00

Tartine beurre & confiture

« Baguette » bread

with Butter & Jam

3,00

Yaourt nature *Plain yogurt*

4,50

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.

APÉRITIFS

PRENEZ L'APÉRITIF MAIS PENDANT CE TEMPS LÀ QUI PROMÈNE LE CHIEN ?

KIR au Chardonnay	7,50	CAMPARI 4cl	7,00
Cassis, pêche, mûre 14cl		BITTER SAN PELLEGRINO 10cl	7,00
APÉRITIFS DE MARQUES 5cl	6,00	CIDRE BIO FILS DE POMME,	7,00
LILLET l'apéritif Bordelais, blanc ou rouge 5cl	6,00	« LE SAUVAGE » 33cl - 5,5% alcool	
MARTINI rosso, bianco ou dry 5cl	6,00	POIRET BIO FILS DE POMME,	7,00
APÉRITIFS ANISÉS 2cl	6,00	« L'ÉPATANT » 33cl - 4,5% alcool	
PORTO SAGRÈS blanc ou rouge 5cl	7,00		

BIÈRES

A LA PRESSION	25 CL	50 CL	BOUTEILLES	
1664	6,00	11,00	LA PARISIENNE Blonde 33cl	8,50
GRIMBERGEN Blonde, Blanche	7,00	13,00	DESPERADOS 33cl	8,50
DEMORY PARIS IPA	7,00	13,00	CORONA 35,5cl	8,50
PICON BIÈRE	7,50	13,00	1664 0.0%, bière sans alcool 33cl	7,00

VINS

	VERRE 14 CL	VERRE 28 CL	BOUTEILLE 75 CL
ROUGES			
IGP d'OC Pinot Noir Le Versant	7,00	12,50	34,00
BROUILLY AOC Château des Tours	7,50	13,00	36,00
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons BIO	6,50	11,50	32,00
LUSSAC-SAINT-ÉMILION AOP Château la Claymore	8,00	14,00	39,00
PIC SAINT-LOUP AOP Mas de l'Oncle	7,50	13,00	36,00
BOURGOGNE CÔTE CHÂLONNAISE AOC Pinot Noir Millebuis	8,50	15,00	40,00
BLANCS			
IGP CÔTE DE GASCOGNE Les Fumées Blanches Sauvignon	7,00	12,50	34,00
IGP PAYS D'OC Ecoterra Chardonnay BIO	7,00	12,50	34,00
SANCERRE AOC Francine Lemain-Pouillot	8,00	14,00	39,00
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Chardonnay	8,50	15,00	40,00
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE AOP	8,00	14,00	36,00
Château du Cléray			
ROSÉS			
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC	7,50	13,00	36,00
Domaine de St-Julien-les-Vignes BIO			
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Côté Presqu'île			40,00

CHAMPAGNES

DRINK CHAMPAGNE SAVE WATER

	COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
NICOLAS FEUILLATTE Brut réserve	12,00	75,00
TAITTINGER Brut Réserve	13,00	85,00

COCKTAILS

4 CL D'ALCOOL - 25 CL DE SOFT

LES CLASSIQUES

CUBA LIBRE, GIN TONIC à l'Indian Tonic water	12,00
GIN TONIC Hendrick's	13,00
MOJITO Rhum blanc, menthe fraîche,	12,00
citron vert, sucre de canne, soda 30cl	
CAMPARI Orange, CAMPARI Tonic	10,00
CAÍPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	12,00
AMERICANO « Maison »	12,00
NEGRONI Campari, Gin, Martini Rosso	12,00
MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, citron vert	12,00
LONDON MULE Gin, Ginger beer, citron vert	12,00
VIRGIN MOJITO (<i>sans alcool</i>)	9,00
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda 30cl	

L'ESPRIT SPRITZ

APÉROL 12,00

ou

CAMPARI 12,00

ou

SUZE 12,00

ou

LIQUEUR DE S^T GERMAIN 14,00

ou

ITALICUS liqueur de bergamote 14,00

+

Prosecco, eau gazeuse

Prix nets en euros - Taxes & Service compris. CB Mini 10€. La maison n'accepte pas les chèques.
De 12h à 14h la terrasse est réservée à la restauration. From 12am to 2pm terrace is reserved for restauration.