

COCKTAILS
& VINS

COCKTAILS & VINS



NOTRE
SÉLECTION

DISPONIBLE
TOUTE LA JOURNÉE

AVAILABLE
ALL DAY LONG

INCONTOURNABLES

COCKTAIL

Rose Royale 15cl 32

*Champagne, purée de framboises fraîches maison
Champagne, homemade fresh raspberry purée*

Black Mojito 18cl 32

*Vodka Grey Goose, Eristoff black, menthe fraîche, purée de mûres,
citron, Badoit
Grey Goose vodka, black Eristoff vodka, fresh mint, blackberry,
lemon, Badoit water*

MOCKTAIL 18CL 20

Skull

*Menthe fraîche, Granny Smith, aloe vera, Fever-Tree ginger ale,
citron vert, fleur de sureau
Fresh mint, Granny Smith, aloe vera, Fever-Tree ginger ale, lime,
elderflower syrup*

Bartender

*Fruits rouges frais, vanille, jus d'orange, jus d'abricot
Fresh red berries, vanilla, orange juice, apricot juice*

Virgin Mojito

*Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Fever-Tree ginger ale
Fresh mint, lime, brown sugar, Fever-Tree ginger ale*

VIN AU VERRE
WINE BY THE
GLASS

VIN BLANC	<i>15cl</i>
2022 Condrieu – Pagus Luminis – Louis Chèze	34
2022 Sancerre – Sol de Silex – Henri Bourgeois	26
2022 Chablis 1er Cru – Vaillons – Long-Depaquit	32
2018 Bourgogne Terroir d'Exception – Château de Meursault	34

VIN ROUGE

2021 Crozes-Hermitage – J. Denuzière	21
2011 Saint-Émilion – Grand Cru – Château Gueyrosse	34
2020 Gevrey-Chambertin – Faiveley Vieilles Vignes	40
2021 Côte-Rôtie – Patrick Jasmin	42

VIN ROSÉ

2023 Côtes de Provence – Whispering Angel – Château d'Esclans	17
2022 Cru Classé – Côte de Provence – Château Sainte-Marguerite – Fantastique	23

CHAMPAGNE
AU VERRE
CHAMPAGNE BY
THE GLASS

BRUT	<i>15cl</i>
NM Moët & Chandon – Brut Impérial	31
BRUT ROSÉ	
NM Veuve Clicquot	42
BRUT MILLÉSIMÉ	
2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	44
BRUT MILLÉSIMÉ ROSÉ	
2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	44
GRANDE CUVÉE	
2013 Dom Pérignon	76

CHAMPAGNE

75cl

BRUT

NM Barons de Rothschild – Brut Nature	168
NM Moët & Chandon – Brut Impérial	180
NM Veuve Clicquot – Yellow Label	180
NM Louis Roederer Collection 244	189
NM Bollinger – Special Cuvée	189
NM Armand de Brignac	1 200

BRUT MILLÉSIMÉ

2014 Louis Roederer	231
2014 Barons de Rothschild	231
2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	231
2016 Ruinart	252

BLANC DE BLANCS

NM Ruinart	294
------------	-----

GRANDE CUVÉE

NM Laurent-Perrier – Grand Siècle	483
2014 Louis Roederer – Cristal	830
NM Krug – Grande Cuvée	725
NM Moët & Chandon – MCIII	1 890

BRUT ROSÉ

NM Veuve Clicquot	231
NM Barons de Rothschild	189
NM Moët & Chandon	220
NM G.H. Mumm	220
NM Billecart-Salmon	270
NM Bollinger	273
NM Armand de Brignac	1 785

	<i>75cl</i>
BRUT MILLÉSIMÉ ROSÉ	
2015 Moët & Chandon – Grand Vintage	262
2015 Veuve Clicquot – Vintage	262
2016 Louis Roederer	252

GRANDE CUVÉE ROSÉ	
2009 Dom Ruinart Rosé	672
2013 Louis Roederer – Cristal	1 470
2004 Laurent-Perrier – Cuvée Alexandra	830

Magnum - 150cl

BRUT	
2012 Moët & Chandon Grand Vintage	735
NM Armand de Brignac	2 600

BLANC DE BLANCS	
NM Ruinart	735

CAVE DOM PÉRIGNON

	<i>75cl</i>
BRUT	
1973 Dom Pérignon Œnothèque	5 600
1973 Dom Pérignon P3	10 200
1992 Dom Pérignon P3	8 600
1998 Dom Pérignon P2	2 310
1999 Dom Pérignon P2	2 310
2000 Dom Pérignon P2	2 100
2004 Dom Pérignon P2	1 260
2009 Dom Pérignon Connected	1 000
2006 Dom Pérignon by Michael Riedel	935
2008 Dom Pérignon by Lenny Kravitz	893
2008 Dom Pérignon Luminous	893
2013 Dom Pérignon	680

CAVE DOM PÉRIGNON

ROSÉ

2004 Dom Pérignon by Michael Riedel	1 890
2005 Dom Pérignon Connected	1 470
2003 Dom Pérignon	1 680
2004 Dom Pérignon	1 890
2006 Dom Pérignon	1 780
2008 Dom Pérignon	1 680
1995 Dom Pérignon P2	5 900
2000 Dom Pérignon P2	5 040

VIN BLANC
WHITE WINE

BOURGOGNE

VIGNOBLE CHABLISIEN

2022 Chablis 1er Cru – Vaillons – Domaine Long-Depaquit	147
--	-----

CÔTE DE BEAUNE

2020 Meursault – Cuvée Saint-Jean – Vincent Latour	200
2018 Bourgogne Terroir d'Exception – Château de Meursault	158
2019 Corton-Charlemagne Grand Cru – Domaine du Pavillon	725
2018 Montrachet Grand Cru – Domaine Thénard	1 040

CÔTE MACONNAISE

2022 Pouilly-Fuissé - Terre du Menhir – G.Morat	105
---	-----

BORDEAUX

2020 Sauternes – Château Farluret – Lamothe	116
---	-----

VALLÉE DU RHÔNE

RHÔNE VALLEY

2021 Condrieu – Pagus Luminis – Louis Chèze	168
2022 Saint-Joseph-Les Rhibaudes – L. Faury	84
2018 Hermitage – Chante-Alouette – Michel Chapoutier	252
2015 Château Grillet	714



VIN BLANC
WHITE WINE

VALLÉE DE LA LOIRE
LOIRE VALLEY

2022 Sancerre – Sol de Silex – Henri Bourgeois 126

VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

PROVENCE

2023 Côtes de Provence – Whispering Angel 95
– Château d’Esclans

2022 Cru classé – Côte de Provence 126
– Château Sainte-Marguerite - Fantastique

2022 Côtes de Provence – Château d’Esclans 100

2021 Côtes de Provence – Garrus - Château d’Esclans 440

VIN ROUGE
RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE
RHÔNE VALLEY

2021 Crozes-Hermitage – J. Denuzière 126

2021 Côte-Rôtie – Patrick Jasmin 158

BOURGOGNE

CÔTE DE NUIT

2020 Gevrey-Chambertin – Faiveley Vieilles Vignes 252

2019 Morey-Saint-Denis 1er Cru – Clos Sorbé 294
– Drouhin

2017 Nuits-Saint-Georges – Vieilles Vignes 168
– Domaine Michelot

2008 Morey-Saint-Denis 1er Cru – Les Millandes 305
– Domaine Sérafin

2017 Chambolle-Musigny 1er Cru 389
– Les Chabiots - Bichot

CÔTE DE NUIT GRAND CRÛ

2011 Charmes-Chambertin Grand Cru 798
– Taupenot-Merme

CÔTE DE BEAUNE

2018 Meursault – Domaine du Pavillon 158

2018 Volnay 1er Cru Les Pitures 294
– Jean Marc Boillot

VIN ROUGE
RED WINE

CORSE-FIGARI
FIGARI-CORSICA

2020 Clos Canarelli – Yves Canarelli 126

75cl

LANGUEDOC

2019 Minervois – Le Viala – Gérard Bertrand 210

CORBIÈRES

2019 Corbières Boutenac – Gérard Bertrand 210

ROUSSILLON

2011 Côtes du Roussillon Villages
– La Torre – Gardiès 200

BORDEAUX

SAINT-ESTÈPHE

2015 Dame de Montrose 189

2015 Château Lafon-Rochet 252

PAUILLAC

2017 Echo de Lynch-Bages 210

2014 Château Lynch-Bages 683

2012 Château Pontet-Canet 515

2017 Château Clerc-Milon 473

1988 Château Mouton Rothschild 2 625

SAINT-JULIEN

2014 Le Petit Caillou – Eugène Borie 242

2014 La Croix Ducru-Beaucaillou – Cuvée Colbert 242

2012 Clos du Marquis 273

2014 Château Branaire Ducru 294

2015 Château Gloria 231

2014 Château Talbot 368

VIN ROUGE
RED WINE

MARGAUX

2017 Margaux du Château Margaux	194
2014 Château du Tertre	231
2014 Château d'Issan	389
2011 Château Palmer	1 355

75cl

PESSAC-LÉOGNAN

2015 Château Lespault-Martillac	147
2007 La Chapelle de la Mission Haut-Brion	305
1998 Château La Tour Haut-Brion	452

SAINT-ÉMILION

2011 Château Gueyrosse	105
2017 Château Canon	473
2014 Le Petit Cheval du Château Cheval Blanc	725
2011 Château Cheval Blanc	3 045
2014 Château Beau-Séjour – Bécot	336
2014 Arômes de Pavie	368

POMEROL

2017 Clos du Canton des Ormeaux - Olivier Cazenave	147
2017 Duo de la Conseillante	221
2014 Château Latour à Pomerol	378
2017 Château Trotanoy	1 008
1988 Petrus	5 670
2004 Petrus	6 510

CÔTES DE BOURG

2017 Roc de Cambes	368
--------------------	-----

CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX

2010 Château Croix Lartigue	95
-----------------------------	----

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite 33cl	13
Fever-Tree : tonic, ginger ale, ginger beer 20cl	13
Jus de fruits 33cl Fruit juice	13
Jus de fruit frais 33cl Fresh fruit juice	15
Energy drinks 33cl	15

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER

	<i>33cl</i>	<i>75cl</i>
Evian	9	13
Badoit	9	13
Chateldon		15
	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Perrier Fines Bulles	9	13
San Pellegrino	9	13

BIÈRES
BEER

Budweiser 33cl	17
Carlsberg 33cl	17
Corona 35.5cl	17
Heineken 33cl	17
Kronenbourg 1664 33cl	17
Josef – Les Zythologues 33cl	17

APÉRITIF 5CL

Absinthe Nouvelle-Orléans	23
Aperol	23
Campari	23
Graham's 10 ans	30
Martini Dry, Bianco, Rosso	23
Muscat du Cap-Corse (2017)	24
Noilly Prat	23
Pastis Bardouin	23
Pimm's N°1	23
Ricard	23
Sandeman Blanc	21
Suze	23
Taylor's 20 ans	42

COGNAC 5CL

Hennessy X.O.	72
Hennessy Richard	578
Rémy Martin X.O.	69
Rémy Martin Louis XIII 2cl	176
Rémy Martin Louis XIII	440

WHISKEY

	5cl	70cl
Chivas Regal 12 ans	31	434
Chivas Regal 18 ans	50	700
Johnnie Walker Black Label	31	434
Johnnie Walker Blue Label	84	1 100
Royal Salute 21 ans	58	820

		<i>5cl</i>	<i>70cl</i>
BOURBON	Bourbon Angel Envy's	31	434
	Maker's Mark	31	434
	Bulleit Bourbon	28	392
•—————•			
CANADIAN IRISH	Connemara	27	378
	Crown Royal	27	378
	Whistle Pig 10 ans	36	504
	Whistle Pig 15 ans	92	1 290
•—————•			
MALT	Glenlivet 12 ans	31	434
	Glenmorangie 18 ans	44	616
	Glenfiddich 12 ans	31	434
	Laphroaig 10 ans	31	434
	Lagavulin 16 ans	32	448
	Macallan Double Cask 18 ans	126	1 760
	Oban 14 ans	31	434
	Bellevoeye Vert	38	532
•—————•			
JAPANESE SUNTORY	Hakushu 12 ans	31	434
	Hibiki 30 ans	680	
	Yamazaki 12 ans	36	504
	Yamazaki 18 ans	180	2 520

VODKA		5cl	70cl
	Beluga	31	434
	Belvedere	31	434
	Ciroc	31	434
	Grey Goose	31	434
	Ketel One	31	434
	Stolichnaya Elit	34	476
	Chopin	31	434

GIN			
	Bombay Sapphire	31	434
	Christian Drouin	31	434
	Hendricks	31	434
	Monkey 47	31	434
	Tanqueray	31	434
	Tanqueray No.10	36	504
	The Botanist Islay Dry	31	434

RHUM RUM			
	Appleton Estate 21 ans – Jamaïque	44	616
	Bacardi 4 ans – Porto Rico	28	392
	Diplomatico Mantuano – Venezuela	28	392
	Eldorado 21 ans – Guyane	38	532
	Eminente Reserva	31	434
	Havana Club 7 ans – Cuba	31	434
	Santa Teresa 1796 – Venezuela	28	392
	Trois Rivières – Martinique	38	532
	Zacapa 23 – Guatemala	32	448

TEQUILA

	<i>5cl</i>	<i>70cl</i>
Amor Mio Extra Añejo Ceramica	178	2 800
Clase Azul Ultra Extra Añejo	900	12 600
Clase Azul Reposado	82	1 140
Mezcal Azul Durango	147	2 500
Don Julio 1942	76	1 064
Patrón Silver	31	434
Gran Patrón Piedra	158	2 500
Volcan X.A	99	1 386



Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.

Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.
Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution.

Please note we cannot accept payment by cheque.

Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture biologique.

Toutes nos viandes bovines et nos volailles proviennent de France. Nos viandes porcines sont d'origine France et Espagne.

All our hen's eggs are organic.

All our beef and our poultry is sourced from France.

Our pork is from France and Spain.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.