

Nos vins au verre

Vins blancs	Verre	Btl
SECRET DE MAR Terra Alta - Espagne	8.00	34.00
DOMINIO DE CASALTA Almansa - Espagne	13.00	57.00
NANAMI Domaine Mathis Bastian - Luxembourg	9.90	41.00
Vins rosés		
BARCELONA Penedès - Espagne	9.90	41.00
Vins rouges		
PINOT NOIR Petite Fleur des Rochers - Luxembourg	14.60	68.00
GAGO Toro - Espagne	14.90	69.00
MURUA La Rioja - Espagne	13.50	58.00

De l'Espagne...

Vins blancs

DO Tenerife ENVINATE, 2021, 12° 100% Beneje blanca	69.00
DO Terra Alta AVI ARRUFÍ, 2022, 14.5° <u>BIOLOGIQUE</u> 100% Garnacha blanca	79.00
COCA I FITO D'OR, 2022, 13.5° 80% Garnacha blanca, 20% maccabeu	56.00
SECRET DE MAR, 2021, 13.5° 80% Garnacha blanca, 20% maccabeu	34.00
DO Valdeorras GABA DO XIL, 2022, 13.5° 100% Godello	43.00
DO Tarragona BLANC DEL TERRER, 2021, 13° 100% Maccabeu. <u>BIOLOGIQUE</u>	41.00
DO Málaga LA OLA DEL MELILLERO, 2021, 12.5° 100% Pedro Ximénez <u>VEGAN</u>	39.00
DO Somontano ENATE, 2022, 14° 100% Chardonnay	38.00
DO Rueda DOMINIO DE CASALTA, 2020, 14.5° 100% Chardonnay. <u>BIOLOGIQUE</u>	57.00
DO Penedès AVGVSTVS, 2022, 13° <u>ORGANIC</u> 100% Chardonnay	52.00
DO Rias Baixas LAGAR DE CERVERA, 2022, 12.5° 100% Albariño	56.00
MAR DE FRADES, 2021, 12.5° 100% Albariño <u>VEGAN</u>	49.00
DO La Rioja CONDE DE VALDEMAR, 2022, 13.5° 100% Tempranillo blanc	36.00
EL PREDICADOR, 2021, 14° Viura, Malvasía, Garnacha blanca	74.00

Vins rouges

DO Madrid LA BRUJA, 2021, 14.5° 100% Garnacha	64.00
DO Mallorca SESTALINO, 2017, 15° Merlot, Syrah, Temp, Carbenet, Callet, Manto Negro	68.00
DO Valdeorras GABA DO XIL, 2020, 13° 100% Mencia	41.00
DO Terra Alta RAIG DE RAIM, 2020, 14° 65% Grenache, 15% Carignan, 10% Syrah, 10% Merlot	38.00
DO Tarragona TERRER D'AUBERT, 2018, 14° 80% Cab Sau 20% Grenache <u>BIOLOGIQUE</u>	63.00
DO Somontano ENATE, 2019, 15° Tempranillo, Cabernet Sauvignon	38.00
DO Murcia MACHOMAN, 2019, 14° 100% Monastrell	68.00
ENEMIGO MIO, 2022, 13.5° 100% Garnacha <u>VEGAN</u>	44.00
DO Catalunya PETIT BERNAT, 2020, 13.5° Cabernet franc, Merlot, Sumoll, Syrah, <u>BIOLOGIQUE</u>	36.00
DO Penedès IOHANNES, 2013, 14.5° Merlot, Cabernet Sauvignon	114.00
DO Toro QUINTA QUIETUD, 2017, 14.5° 100% Tinta de toro	79.00
GAGO, 2019, 14.5° 100% Tinta de toro	69.00
DO Montsant BOIG PER TU, 2020, 15° Garnacha Tinta, Cariñena	47.00
DO Borja, Zaragoza 3 PICOS, 2020, 15.5° 100% Garnacha	53.00
DO Yecla CASTAÑO, 2018, 14.5° 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon	32.00
DO Bierzo PÉTALOS DEL BIERZO, 2021, 13.5° 95% Mencia, 3% Uva blanca, 2% Alicante bouschet	46.00
DO Priorat D'IATRA, 2017, 14.5° 50% Carignan, 25% Grenache noir, 23% C sauvig, 2% Syrah	66.00
DO Granada CALVENTE Guindalera, 2020, 14° Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	54.00
CALVENTE Castillejos, 2018, 14.5° Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranilla, Merlot	75.00
DO Empordà TOCAT DE L'ALA, 2018, 14.5° Garnacha 60%, Cariña 40%. <u>VEGAN</u>	39.00
DO Ribera del Duero ASTER, 2019, 14.5° 100% Tempranillo	56.00
FINCA VILLACRECES, 2019, 14° 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon	81.00
FLOR DE PINGUS, 2019, 14.5° 100% Tempranillo	180.00
DO Castilla-la-Mancha EL VINCULO, 2019, 14.5° 100% Tempranillo	36.00
DO Rioja LINDES DE REMELLURI, 2016, 14° 95% Tempranillo, 5% Garnacha	62.00
MURUA, 2015, 14° 95% Tempranillo, 5% Garnacha	58.00



Vins rosés

DO Penedès BARCELONA, 2022, 12° <u>ORGANIC</u> 85% Garnacha negra, 15% Tempranillo	41.00
DO Navarra PAGOS DE ARAIZ, 2021, 13.5° 100% Garnacha	36.00
DO La Rioja MUGA, 2021, 13.5° 85% Garnacha, 15% Tempranillo	35.00

Du Luxembourg...

Vins blancs

NANAMI, 2022, 12.5° Domaine Mathis Bastian	41.00
PINOT GRIS, 2022 <u>BIOLOGIQUE</u> 12.5° Schwebsange Kolteschbiereg - Sunnen Hoffmann	41.00
AUXERROIS, 2022, 12.5° Domaine Mathis Bastian	39.00
RIESLING, 2021 <u>BIOLOGIQUE</u> 12° Remerschen Hiischebiereg - Sunnen Hoffmann	43.00
PINOT BLANC, 2021, 13.5° Domaine Aly Duhr, Vin de la barrique	58.00
PINOT BLANC, 2022, 12° Clos des Rochers - Bernard Massard	41.00

Vins rosés

IANIRA, 2022, 13.5° Domaine Mathis Bastian	42.00
---	-------

Vins rouges

PINOT NOIR, 2022, 14.5° Petite Fleur des Rochers - Bernard Massard	68.00
---	-------

De la France...

Vins blancs

CUVEE BALIANU, 2022, 13° Domaine de la Punta, Corse	45.50
SANCERRE, 2021, 13° Val de Loire	46.00

Vins rosés

BANDOL, 2022, 13° Domaine Dupuy de Lome, AOC Provence	49.00
--	-------

Vins rouges

CROZES HERMITAGE, 2020, 14° AOC Vallée du Rhône	58.00
--	-------

En demi-bouteille...

Vins rosés

BANDOL, 2021, 13.5° Domaine du Puy de Lome	25.00
---	-------

Vins rouges

MARQUES DEL PUERTO, 2014, 13.5° Crianza, Rioja - Espagne	26.00
---	-------

Le Monde du Gin & Tonic

Bombay Sapphire, Angleterre Carambole, citron vert, poivre de Jamaïque Tonic Royal Bliss	14.00€
Bulldog, Angleterre Fleurs, fruits secs, tamarindo, citron Tonic Fever Tree	15.00€
Tanqueray Sevilla, Angleterre / Espagne Physalis, gingembre, réglisse Tonic Fever Tree	16.00€
Hendricks, Ecosse Concombre, kefir Tonic Fever Tree	16.00€
Nordes, Espagne Gingembre, menthe Tonic Royal Bliss	16.00€
Bull Terrier, Espagne Genièvre, coriandre Tonic Royal Bliss	16.00€
Monkey 47, Allemagne Clous de girofle, pomelo Tonic Royal Bliss	18.00€
Gin Mare, Espagne Main de bouddha, romarin, olives de kalamata Tonic Fever Tree	18.00€

Caves Prestige

	Coupe	Btl
Cava Chic Barcelona	8.50€	28€
Cava Juvé y Camps		33€
Crémant Sunnen Hoffmann	8.50€	37€
Crémant Mathis Bastian rosé	9.50€	44€
Champagne Louis Delaunay, brut	17.00€	80€

Softs

Eau Viva 0.5L	5.50€
Eau Rosport 0.5L	5.50€
Eau Viva 1L	9.50€
Eau Rosport 1L	9.50€
Jus de fruits	4.00€
Softs (cola, fanta...)	4.50 €

Bières

San Miguel (Espagne)	4.50€
Battin (Luxembourg)	4.50€
Clausthaler (sans alcool)	4.00€
Simon Regal (Luxembourg)	4.50€

Apéritifs

Kir vin blanc	8.50€
Kir Royal	18.00€
Kir Cava	11.00€
Sangría	8.50€
Martini Bianco/Rosso/Dry	8.50€
Porto blanc /rouge	7.50€
Campari sec	8.50€
Cynar sec	8.50€
Ricard	8.50€
Pineau des Charentes	8.50€
Vermuth de Falset	8.50€
Sherry « La Ina »	8.50€
Picon bière	7.50€

Cafés

Café, thé	4.50€
Espresso	4.20€
Capuccino, lait russe	4.90€
Thé, infusions	5.50€
Café ou Chocolat viennois	6.10€
Irish coffee	12.00€

Sake

	Coupe	Btl
Sake Pink Kappa, Japon	14.00€	60€

Vins de Voile (Sweet wine)

Moscatel, Finca Antiqua	7.00€
-------------------------	-------

Cocktails

14.00 €

Du mois
Demandez à l'équipe pour le découvrir !

Hugo
Crémant, sirop fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert

Mojito
Rhum Havana Especial, morceaux de citron vert, feuilles de menthe, sucre de cannes, eau gazeuse

Caipirinha
Cachaça, citron vert du Brésil, sucre

Espresso Martini
Vodka, kahlua, sirop de canne, café

Sans alcool

Virgin Negroni (Sans alcool) 14.00€
Gin 00, Martini 00, Sanbitter

Virgin Mojito (Sans alcool) 9.00€
Morceaux citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, limonade

Gin Tanqueray 00 & tonic 14.00€
Physalis, gingembre, réglisse
Tonic Fever Tree

Martini 00 blanc ou rouge 8.50€
Crodino 5.00€
Sanbitter 5.00€

Liqueurs

Licor de Hierbas de Galicia	9.50€
Amaretto Disaronno	9.90€
Limoncello	9.50€
Sambuca	9.50€
Grand Marnier	9.50€
Baileys	9.50€

Calvados

Père Magloire Fine Calvados	9.50€
Calvados Leconte 12 ans	15.60€

Brandy & Cognac

Spanish Oak Brandy	12.00€
Cognac Godet XO	13.40€
Cognac Hennessy	13.50€

Whisky

Glenfiddich 12 ans (Scotland)	9.80€
Chivas Regal 12 ans (Scotland)	12.00€
Chivas Regal 18 ans (Scotland)	19.00€
Horse With no Name - Bourbon (Texas)	17.00€
Jack Daniel's (Tennessee)	9.80€

Grappa & eau de vie

Orujo de Galicia	9.50€
Vieux Marc de Riesling	9.50€
Grappa Di Neblo Invecchiata	14.50€
Poire Williams, Pitz-Schweitzer	9.50€
Mirabelle, Pitz-Schweitzer	9.50€
Vieux Kirsch, Hagmeyer	9.50€
Vieille Prune	9.50€

Digestifs

Ron Marqués del Valle 8 ans	14.00€
Ron Barceló Imperial	16.00€
Pedro Ximenez	8.90€
Woodka	18.00€
Terrenal d'Aubert dolç	11.00€
Averna	8.90€
Ramazzotti	8.90€

