

◆◆◆◆
35 RUE DES ABBESSES
75018 PARIS
TÉL : 01 42 58 08 20



—
BUVONS
—

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca zéro 33cl	4,9
Nestea 33cl	5,5
Orangina, Limonade 33cl	4,9
Badoit rouge 33cl	4,9
Evian 33cl	4,9
Maytea thé vert menthe 33cl	5,5
Pulco citronnade 33cl	5,5
Badoit vert, Evian 75cl	6,9
(uniquement restaurant)	
Sup Sirop	0,5

SODA BIO & CIDRE

Limonade Belvoir Bio	6,5
Elderflower Belvoir Bio	6,5
Yuzu original	6,5
Cidre sassy bio	7
SÉLECTION SODA FEVER TREE	6,5
Méditerranéenne tonic water,	
Ginger ale, Ginger beer,	
Indian tonic water	

DIGESTIFS 4cl

Prune de Souillac	11
Poire William	11
Framboise sauvage	11
Grappa classico	10
Limoncello	10
Get 27 // 31	10
Calvados coquerel VSOP	12,5
Cognac, armagnac	13
French coffee, jamaican coffee,	12,5
Irish coffee	

JUS DE FRUITS

100% PUR JUS 25cl	5
Orange, pomme, tomate, ananas	
PRESSÉ MINUTE 25cl	6
Orange, citron	
PRESSÉ MIXTE 25cl	6,5
Orange et citron	

CAFÉTERIA

Expresso Perle noir	2,4
Expresso bio équitable	3,5
Décaféiné	2,4
Noisette	2,6
Allongé	2,4
Double expresso	4,8
Café crème ou Chocolat	4,9
Cappuccino	6
Café ou chocolat viennois	5,5
Lait chaud miel thé nature	5,5
Thés aromatisés bio	5,7
Infusion Bio	5,7
Tisane Bio Nuit folle à Montmartre	5,7
Grog ou rhum, vin chaud	7
Tartine	2,5
Croissant	2,5
Sup. pot de nutella, miel ou lait	0,5

Spécial lait de soja pour toutes les boissons +1€

A DÉCOUVRIR 4cl

Cognac XO Hennessy	19,5
Bas armagnac 25 ans d'âge	15,5
Tequila Patron Silver	15,5
Zacapa 23 ans	16,5
Glenmorangie lasanta extra matured	18,9

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

AUTOUR DE L'APÉRO

Planche de charcuterie Iberico	20	Assiette de tapas du chef	20
Planche de fromages Affinés	20	Huîtres 6/12	13,5/25
Assiette de saumon et blinis	11	Foie gras maison	13,5

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl		25cl	50cl
House of beer blonde	4,5	8,5	Grimbergen	5	9
Carlsberg	5	9	Edelweiss blanche	5	9
Brooklyn lager	5	9			

APÉRITIFS

Pastis, Ricard	4,2
Porto rouge, blanc	4,8
Vermouth carpano	7
Americano maison	10
Aperol Spritz	10
Martini blanc ou rouge	4,8
Kir au vin blanc	6
Kir royal Moët & Chandon	14,5
Hennessy XO on ice	19,5

GINS 4cl

Gordon's	10
Tanqueray	12,5
Citadelle (Gin de France)	12,5
M Bourguignon (Gin de France)	13
Botanist, Drumshanbo Gunpowder	13
Roku (artisanal japonais)	14
Lord of Barbes Bio	13

TEQUILA 4cl

Don Julio	13
Patron silver	17

WHISKIES 4cl

SCOTCH WHISKY

J&B rare, Johnnie Walker Red Label	10
Haig club	12,5
Chivas 12 ans	12,5

BOURBON WHISKEY

Gentlemen Jack	13
Bulleit	12
Maker's mark	12,5

SINGLE MALT

Cardhu	13
Fin de Partie (Français)	13,5

JAPONAIS

Nikka days	14
Nikka yoichi	16

RHUMS 4cl

Captain Morgan	10
Don Papa, Diplomatico	14
Fair	13
Plantation xo	16

VODKA 4cl

Smirnoff red	10
Rétha	12,5
Belvedere	13
Fair quinoa	12

Sup. soda avec tous les alcools +2,5€

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

COCKTAILS

- COCKTAILS SIGNATURES -

LE SANCERRE POUR LUI Pampero Especial ron, Combava, Martini Rubino, jus de citron vert, sirop de sucre vanille et badiane *	13
WHITE LADY FAÇON LE SANCERRE POUR ELLE Tanqueray gin, triple sec original Combier, jus de citron vert et coriandre *	13

- SHORT DRINKS -

SEASON'S SMASH Tanqueray gin, fruit frais de saison, sirop de sucre de canne et de citron vert *	12
PINEAPPLE DAIQUIRI Pineapple plantation, sirop de sucre de canne et jus de citron vert *	12
RETHA MARTINI Gin retha oceanic, noilly prat, citron vert	13
LE SANCERRE IN MANHATTAN Bulleit rye, drambuie liqueur, noilly prat et Picon	13
PISCO SOUR Waqar pisco, sirop de sucre de canne et jus de citron vert *	12
SIDE CAR Cognac Hennessy, cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron vert	12
OLD FASHIONED Johnnie Walker Black, Angostura bitter, sucre en morceau, soda	12
CAPTAIN MULE Rhum captain Morgan, cordial ginger bio, sucre de canne, citron vert, ginger beer	13

- LONG DRINKS -

PIMM'S CUP Pimm's n°1, fever tree limonade et agrumes	12
LE JUANITO Rhum captain Morgan, fruits rouges, citron vert, sucre de canne, menthe	13
SAINT GERMAIN SPRITZ Liqueur Saint Germain, aperol, soda	12
BELLINI Champagne Moët & Chandon coulis de pêche	14
ROSSINI Champagne Moët & Chandon coulis de fraise	14

- MOCKTAILS -

HONEYMOON Cordial honey lemon & ginger, citron vert, passion, eau gazeuse	10
COFFEE SHAKE Espresso perle noir, sirop de caramel beurre salé marin	10
VIRGIN FRUITS ROUGESA Cordial raspberry & rose, je de citron vert, sucre de canne, limonade	10

* Contient du blanc d'oeuf. Certaines suggestions classiques sont réalisables par notre équipe.

LES CHAMPAGNES

	14cl	22cl	75cl		14cl	75cl
Moët & Chandon	14	19,5	79	Moët & Chandon Rosé		89
Veuve Clicquot			89	Dom Perignon	28	179
				Krug grande cuvée		190

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.

LE SANCERRE "AU VERRE"

	14cl	22cl	75cl
ROUGES			
RESERVE BORDEAUX James deschartrons	5,5	8,9	26
HAUT MÉDOC Victoria II	6,6	10,4	30
BARRAIL DE BRISSON Saint-Emilion Grand Cru	8,5	12,5	39
PINOT NOIR Réserve spéciale	6,6	10,4	30
BROUILLY Laurent Thevenet	6,6	9,4	28
CÔTE DU RHÔNE Les Beaux Gosses	5,8	9,2	27
SYRAH Prima nature IGP pays d'oc	5,5	8,9	26
BLANCS			
SANCERRE Domaine Tassin	7	10,3	31
POUILLY FUMÉ Maltaverne	8	12	38
CHABLIS Cyril Gautheron	7,5	10,8	32
MUSCAT MOELLEUX	7,5	10,8	32
PERLE DE SAUVIGNON	5,8	9,2	27
ROSÉ			
GRIS BLANC Gérard Bertrand	5,5	8,9	25
CÔTE DE PROVENCE Jolies filles	6,1	9,9	29
LA SAUVAGEONNE La Villa (élu meilleur rosé du monde)			49
PÉTILLANT			
LE PROSECCO	9	13	39

LES COUPS DE CŒUR DU SANCERRE 75cl

BORDEAUX	MARGAUX Baron de Brane	49
	POMEROL Figue de nenin	49
	SAINT JULIEN Connetable de talbot	49
BOURGOGNE	HAUT CÔTE DE NUITS Belle canaille	49
	CHOREY LES BEAUNE Aegerter	49
	CHABLIS Grand Regnard Ladoucette (blanc)	49
VALLÉE DU RHONE	CÔTE RÔTIE Jean Boutin	69
	SAINT-JOSEPH Parcelle de Jean Boutin	39
LANGUEDOC	VIALA Minervois	59
	CLOS D'ORA Parcelle d'exception	149

LES MAGNUMS "MEILLEUR EST LE VIN" 150cl

CHABLIS Grand regnard	110
CLOS D'ORA Parcelle d'exception	249
VIALA Minervois	149
GRIS BLANC Léger et fruité	69

Service inclus, prix TTC, n'accepte pas les chèques.