

# le Comptoir & la Table

## Apéritifs

### Les Classiques

- Coupe de Champagne aoc Taittinger Cuvée Prestige 12cl 13
- Kir au Champagne aoc 12cl 14 / Kir au vin blanc 12cl 7
- Pommeau de Normandie Daufresne 6cl 8
- Ricard, Pastis Bardouin 2cl 7
- Martini rosso, bianco, dry, Campari 5cl 7
- Marsala, Suze, Lillet blanc, rouge, rosé 6cl 7
- Porto rouge 10 ans d'âge, Porto blanc 6cl 8

### Les Whiskies 4cl

- J&B, Jack Daniel's, Jameson 4cl 9
- Lagavulin, Oban, Bushmills, Bulleit, Johnnie Walker Black Label 4cl 12
- Cardhu, Talisker, Nikka From The Barrel (japonais) 4cl 12

## Cocktails & Alcools

- Vodka Greygoose, Gin Bombay Sapphire, Tequila 4cl 9
- Américano maison, Gin Tonic, Bloody Mary, Martini Gin 12
- Apérol Spritz, Mandarine Napoléon au Champagne 14
- Gin Hendrick's, Gin Citadelle 4cl 11 / avec Tonic 14
- Cocktail du Moment 15

## Boissons Fraîches

- Coca-Cola classique ou zero, Orangina 33cl 6
- Ice Tea, Schweppes, Limonade, Diabolo 25cl, Perrier 33cl 4.5
- Jus de fruits orange, ananas, tomate, abricot, pomme 25cl 4.5
- Fruit pressé orange ou citron 25cl 10

### Eaux Minérales

- Evian, Badoit 50cl 4.5 - 100cl 6.5
- Chateldon 75cl 7

### Bières & Cidres

- Pression du Moment 25cl 4.5 - 50cl 9
- Bière bouteille du Moment 33cl 6
- Cidre Daufresne demi-sec fermier 37,5cl 9 - 75cl 14

---

## Vins au Verre et en Pichet

	Verre 14cl	Pichet 5ocl
<b>Rosé</b>		
<b>Côtes de Provence aoc</b> Bailly pour Minuty	5.5	17.5
<b>Blancs</b>		
<b>IGP Pays d'Oc</b> Chardonnay, Domaine d'Aubaret	6	19
<b>Menetou-Salon aoc</b> Domaine Jean Teillier	7	20
<b>Mâcon-Villages aoc</b> Louis Jadot	6.5	18.5
<b>Muscats de Venise aoc</b> Domaine de Coyeux, doux	8	-
<b>Rouges</b>		
<b>Blaye - Côtes de Bordeaux aoc</b> Château Cru Godard	7	22
<b>Beaujolais aoc</b>	5.5	17.5
<b>Côtes du Rhône aoc</b> Domaine de Beurenard	6	19

---

## Boissons Chaudes

<b>Café Florio</b>	3
<b>Café décaféiné, Café crème</b>	3.5
<b>Cappuccino</b>	6.5
<b>Thés verts, noirs / Thé au lait, Infusions</b>	6.5
<b>Irish Coffee</b>	12

## Digestifs 4cl

<b>Cognac</b> Hennessy Very Special	14
<b>Cognac</b> Rémy Martin X.O.	28
<b>Cognac</b> Hennessy X.O.	30
<b>Bas-Armagnac</b> Château Laubade	15
<b>Vieille Prune de Souillac</b>	10
<b>Get 27, Get 31, Bailey's</b>	10
<b>Williamine ou Framboise</b> Morand	12
<b>Amaretto, Grappa, Limoncello</b>	10
<b>Rhum</b> Zacapa Reserva 23 ans	17
<b>Calvados</b>	
<b>R. Groult</b> 12 ans	14
<b>R. Groult</b> «Vénérable» plus de 18 ans	19
<b>R. Groult</b> «Réserve Ancestrale» plus de 30 ans	32
<b>Château du Breuil</b> 15 ans	15
<b>Christian Drouin</b> Millésimé 1979	46
<b>Christian Drouin</b> Millésimé 1969	64

# Vins Rouges

<b>Bordelais</b>	37,5cl	75cl
<b>Lalande de Pomerol aoc</b> Château Moulin la Gravière	-	43
<b>Saint-Emilion Grand Cru aoc</b> Château Guillemin la Gaffelière	-	56
<b>Saint-Emilion Grand Cru aoc</b> Croix Canon	-	72
<b>Saint-Emilion Grand Cru aoc</b> Château Cheval Blanc	-	800
<b>Margaux aoc</b> Ségla, Second vin de Rauzan-Ségla	-	68
<b>Margaux aoc</b> Pavillon Rouge de Château Margaux	-	380
<b>Pessac-Léognan Grand Cru Classé aoc</b> Château Carbonnieux	-	71
<b>Pessac-Léognan Cru Classé aoc</b> Château Pape Clément	-	170
<b>Saint-Estèphe aoc</b> Château Haut Beauséjour	-	52
<b>Saint-Estèphe aoc</b> Haut-Marbuzet	-	79
<b>Pauillac aoc</b> Lacoste Borie	-	60
<b>Pauillac Cru Classé aoc</b> Château Pichon Longueville Baron	-	330
<b>Haut-Médoc aoc</b> L'Héritage de Chasse Spleen	23	46
<b>Haut-Médoc aoc</b> Sociando Mallet	-	64
<b>Saint-Julien aoc</b> Sarget de Gruaud-Larose, Second du Ch. Gruaud-Larose	-	70
<b>Saint-Julien aoc</b> Duluc de Branaire-Ducru, Second du Ch. Branaire-Ducru	-	63
<b>Saint-Julien Cru Classé aoc</b> Château Talbot	-	135
<b>Montagne St-Emilion aoc</b> Château de Parsac (vincasher, Mevushal)	-	55
 <b>Bourgogne</b>		
<b>Bourgogne aoc</b> Couvent des Jacobins, Louis Jadot	-	35
<b>Mercurey aoc</b> Louis Jadot	24	46
<b>Pernand-Vergelesses 1er Cru aoc</b> Domaine Chanson «Les Vergelesses»	-	62
<b>Pommard aoc</b> Louis Jadot	-	76
<b>Volnay 1er cru aoc</b> Louis Jadot	-	82
<b>Corton Grand Cru aoc</b> Louis Jadot	-	98
<b>Chambolle-Musigny aoc</b> Louis Jadot	-	73
<b>Gevrey-Chambertin aoc</b> Louis Jadot	-	75
<b>Clos Vougeot Grand Cru aoc</b> Louis Jadot	-	162
 <b>Vallée du Rhône</b>		
<b>Côtes du Rhône aoc</b> E. Guigal, «Réserve de Lutèce»	-	28
<b>Crozes Hermitage aoc</b> E. Guigal	20	35
<b>Côte Rôtie aoc</b> E. Guigal «Brune et Blonde»	-	78
<b>Châteauneuf-du-Pape aoc</b> Boisrenard, Domaine de Beaurenard	-	90
 <b>Vallée de la Loire</b>		
<b>Sancerre aoc</b> Pascal Jolivet	24	42
<b>Bourgueil aoc</b> Domaine de la Cabernelle «L'Empreinte» <b>Bio</b>	-	28
<b>Saumur-Champigny aoc</b> Paul Filliatreau «La Grande Vignolle»	-	32
<b>Menetou-Salon aoc</b> Domaine Jean Teillier <b>Bio</b>	-	32
 <b>Beaujolais</b>		
<b>Régnié aoc</b> Domaine de Bel-Air, La Ronze	-	26
<b>Chiroubles aoc</b> Château de Raousset	-	26

**Bio** : Vin biologique

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

## Vins Blancs

<b>Bourgogne</b>	37,5cl	75cl
<b>Petit-Chablis aoc</b> Charly Nicole	-	30
<b>Chablis Grand Cru aoc</b> Château Grenouilles	-	85
<b>Pouilly Fuissé aoc</b> Louis Jadot	26	42
<b>Meursault aoc</b> Louis Jadot	62	75
<b>Santenay aoc</b> Vincent Girardin, Vieilles Vignes	-	46
<b>Vallée de la Loire, Vallée du Rhône</b>	37,5cl	75cl
<b>Quincy aoc</b> Chai de Maison Blanche	-	26
<b>Menetou-Salon aoc</b> Domaine Jean Teillier <b>Bio</b>	-	32
<b>Sancerre aoc</b> Pascal Jolivet	24	38
<b>Pouilly fumé aoc</b> De Ladoucette	30	58
<b>Côtes du Rhône aoc</b> E. Guigal «Réserve de Lutèce»	-	28
<b>Bordeaux</b>	37,5cl	75cl
<b>Pessac-Léognan aoc</b> Château Tour Léognan, Snd du Château Carbonnieux	-	40

## Vins Rosés

<b>Provence</b>	5ocl	75cl	15ocl
<b>Côtes de Provence aoc</b> Château les Crostes	22	28	-
<b>Côtes de Provence aoc</b> Minuty Prestige	29	40	80

## Champagnes aoc

<b>Taittinger</b> Cuvée Prestige Brut	75cl
<b>Taittinger</b> Cuvée Prestige Rosé	90
<b>Louis Roederer</b> Brut Premier	70
<b>Louis Roederer</b> Blanc de Blancs Millésimé	120
<b>Louis Roederer</b> Cristal Blanc Millésimé	250
<b>Dom Perignon</b> Millésimé 2000	450

Bio : Vin biologique