

*Épicuriennes, épicuriens.*

*Bienvenue au Florès !*

*Ce lieu est le fruit de nos expériences,  
de nos origines et de ce que l'on aime.*

*Nous l'avons pensé afin de vous y recevoir comme chez nous,  
dans une atmosphère chaleureuse et décontractée.*

*Que ce soit pour un petit-déjeuner délicat, un déjeuner savoureux,  
un goûter gourmand ou un cocktail dinatoire enivrant, vous y  
découvrirez une sélection de mets, vins et autres gourmandises  
que nous vous invitons à partager en toute simplicité.*

*Carpe diem*

## *À partager... ou pas*

GASPACHO DU MOMENT	9€
TAPENADE D'OLIVES NOIRES, PAIN AUX CÉRÉALES À L'ANCIENNE	9€
MOUSSE DE CHÈVRE ET PERSILLADE, PAIN AUX CÉRÉALES À L'ANCIENNE	10€
ŒUF DE LA FERME DE MARIN « MIMOSA » 4 PIÈCES	10€
FRITES DE PATATE DOUCE, FROMAGE BLANC À LA CORIANDRE ET AU PAPRIKA FUMÉ	10€
PIMIENTOS DE PADRÓN, FLEUR DE SEL	10€
AVOCADO TOAST PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ, CITRON VERT, FLEUR DE SEL ET CORIANDRE	
- PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET GRAINES TORREFIÉES	10€
- ŒUF PARFAIT	12€
- SAUMON FUMÉ	14€
BOCCONCINI DI BUFALA, PESTO VERDE ET TOMATES CERISES	14€
BROCHETTES DE POULET AUX ÉPICES, SAUCE CHIMICHURRI 4 PIÈCES	16€
SARDINILLAS DE GALICE À L'HUILE D'OLIVE, TOASTS, OIGNONS ROUGES, SEL AUX ÉPICES GRILLÉS	17€
CALAMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE	20€
GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME AU WASABI ET PAIN BRETZEL	19€
RILLETTES DE POULET FERMIER AU CITRON CONFIT 180G, SEL AUX ÉPICES GRILLÉS ET POIVRE FUMÉ	20€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FR, CHUTNEY AUX FRUITS ROUGES ET PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ	22€

## *Les salades*

SALADE VERTE PICKLES D'OIGNONS ROUGES, GRAINES TORRÉFIÉES ET LÉGUMES CROQUANTS	10€
SALADE SAVOYARDE	22€
SALADE VERTE, COPPA ARTISANALE, ABONDANCE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, TOMATES CERISES, CROÛTONS, CIBOULETTE	
SALADE GRECQUE SALADE VERTE, FETA, OLIVES NOIRES, TOMATES CONFITES, VINAIGRETTE CITRON	17€
AU POULET GRILLÉ OU AU SAUMON GRAVLAX	+5€

## *Les planchettes*

SERVIES AVEC BEURRE AU SEL AUX ÉPICES GRILLÉS ET PAIN AUX CÉRÉALES À L'ANCIENNE

FROMAGES, SÉLECTION DE LA FERME DU NOYER, CERNEAUX DE NOIX	22€
CHARCUTERIES ARTISANALES SAVOYARDES DE LA MAISON BAUD, CORNICHONS	22€
MIXTE	25€

## *Les incontournables*

BEIGNETS DE POMME DE TERRE ET DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC	23€
TARTIFLETTE, SALADE VERTE	23€
PARMIGIANA D'AUBERGINES AUX CÂPRES ET OLIVES NOIRES, SALADE VERTE	22€
BURGER D'ARTHUR, FRITES DE PATATE DOUCE	25€
STEAK HACHÉ DE VEAU, CHEDDAR FUMÉ, LARD GRILLÉ, SAUCE TARTARE MAISON, OIGNONS FRITS, SALADE	

## *Pour les épicuriens en culottes courtes*

9€

1 SIROP AU CHOIX GRENADINE, MENTHE, FRAISE + ½ TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE OU COQUILLETES SAUCE TOMATE + COMPOTE DE POMME BIO OU PETIT POT DE GLACE

## *Les tartes flambées*

### LES CLASSIQUES

<b>TRADITIONNELLE</b> CRÈME, OIGNONS, LARDONS	12€
<b>GRATINÉE</b> CRÈME, OIGNONS, LARDONS, ABONDANCE, CIBOULETTE	14€
<b>SAVOYARDE</b> CRÈME, OIGNONS, LARDONS, REBLOCHON, CIBOULETTE, POIVRE	15€
<b>FORESTIÈRE GRATINÉE</b> CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, LARDONS, ABONDANCE, CIBOULETTE	16€

### LES VÉGÉTARIENNES

<b>AIL AIL AIL</b> CRÈME, AIL, ABONDANCE, EMMENTAL, CIBOULETTE	14.5€
<b>VEGGIE</b> CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, REBLOCHON, PERSILLADE	15.5€
<b>PRÉ VERT</b> CRÈME, OIGNONS, TOMATES CERISES, PESTO, JEUNES POUSSSES D'ÉPINARD	15.5€

### MER ET LAC

<b>SAUMON</b> CRÈME, SAUMON FUMÉ, POIVRE, CIBOULETTE	16.5€
<b>ÉCREVISSE</b> CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, ÉCREVISSES, PERSILLADE	19€
<b>COQUILLE</b> CRÈME, NOIX DE PÉTONCLE, PERSILLADE, COURGETTES, PARMESAN	19€

### LES SPÉCIALES

<b>BIQUETTE</b> CRÈME, OIGNONS, CHÈVRE, LARDONS, NOIX, MIEL, CIBOULETTE	16€
<b>FONDUE</b> CRÈME, ABONDANCE, REBLOCHON, EMMENTAL, POIVRE, CIBOULETTE	16€
<b>CHORIZO</b> CRÈME, OIGNONS, CHÈVRE, CHORIZO, POIVRONS, ROQUETTE	17€
<b>TARTUFFE</b> CRÈME, OIGNONS, COPPA ARTISANALE, HUILE DE TRUFFE, ROQUETTE, POIVRE	18€
<b>ESCARGOTS</b> CRÈME, OIGNONS, CHAMPIGNONS, ESCARGOTS, PERSILLADE	18€

### EN ACCOMPAGNEMENT

<b>SALADE VERTE</b> PICKLES D'OIGNONS ROUGES, GRAINES TORRÉFIÉES ET LÉGUMES CROQUANTS	10€
---	-----

## *Les tartes flambées sucrées*

<b>POMMES</b> CRÈME, POMMES, SUCRE ROUX, CANNELLE	11€
<b>MIRABELLES</b> CRÈME SUCRÉE, MIRABELLES, CANNELLE	11€
<b>FRAMBOISES</b> CRÈME SUCRÉE, FRAMBOISES, SUCRE GLACE	12€
<b>FLAMBÉE À L'EAU DE VIE</b> CALVADOS, MIRABELLE OU FRAMBOISE	+2€

## *Les fromages*

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME DU NOYER	10€
---	-----

## *Les desserts*

<b>CANNELÉ</b> LA PIÈCE	3€
<b>CAKE DU JOUR</b>	5€
<b>GRIOTTES À LA LIQUEUR MAISON OGIER</b> 6 PIÈCES	6€
<b>PANNA COTTA À LA VANILLE BOURBON ET COULIS DE FRUITS ROUGES</b>	9€
<b>RIZ AU LAIT COCO, COULIS MANGUE ABRICOT</b>	9€
<b>BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR ET PÉCAN, CRÈME ANGLAISE</b>	11€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> CAPPUCCINO OU LATTE (+1€)	11€
<b>CHARTREUSE GOURMANDE</b> JAUNE OU VERTE	19€
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b>	22€
<b>FRAISES OU FRAMBOISES CHANTILLY</b>	13€

## *Les gaufres de Bruxelles et pancakes*

<b>SUCRE (5€)</b>	<b>CONFITURE</b>	6€
<b>CARAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	<b>CHOCOLAT NOISETTE</b>	
<b>CRÈME SUCRÉE</b>		
<b>SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE</b>		+1€

## *Les glaces artisanales au lait d'Abondance*

<b>FLEUR DE LAIT</b>	<b>STRACCIATELLA</b>	9€
<b>CARAMEL AU SEL DES ALPES</b>	<b>CHOCOLAT NOIR</b>	
<b>VANILLE TONKA</b>	<b>CAFÉ PUR ARABICA</b>	
<b>PRALINÉ</b>		

## *Boissons chaudes*

EXPRESSO, RISTRETTO	2.5€
PETIT CAFÉ CRÈME OU LAIT	2.8€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
GRAND CAFÉ	3.5€
DOUBLE EXPRESSO	4.5€
GRAND CAFÉ AU LAIT, RENVERSÉ	5€
CAPPUCCINO, LATTE MACHIATTO	6€

GRAND LAIT CHAUD OU FROID	4€
CHOCOLAT CHAUD OU FROID	5€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	6€

OPTION LAIT D'AVOINE	+1.5€
----------------------	-------

NOS SIROPS VANILLE, CARAMEL, CANNELLE, PAIN D'ÉPICES, SPÉCULOOS	+0.5€
---	-------

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS COMPTOIRS RICHARD VERVEINE, CAMOMILLE, ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, THÉ VERT SENCHA	4.5€
--	------

SUPPLÉMENT MENTHE FRAÎCHE, CITRON, LAIT	+0.5€
---	-------

GIMBER EXTRAIT DE GINGEMBRE ET CITRON CHAUD, HERBES FRAÎCHES (DISPONIBLE À L'EMPORTER)	8€
--	----

IRISH COFFEE, FRENCH COFFEE	12€
-----------------------------	-----

## *Eaux minérales*

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50CL	4.5€
EVIAN, SAN PELLEGRINO 100CL	8€
PERRIER 33CL	4€

SUPPLÉMENT SIROP GRENADINE, FRAISE, MENTHE, PÊCHE, CITRON	+0.5€
---	-------

SIROP À L'EAU	2.5€
DIABOLO	4.5€

<i>Jus de fruits artisanaux</i>	25CL
---------------------------------	------

ORANGE PUR JUS, POMME, PÊCHE DE VIGNE, TOMATE, ABRICOT « BERGERON »	6€
---	----

<i>Jus frais pressés</i>	20CL
--------------------------	------

ORANGE, CITRON	5.5€
----------------	------

## Sodas

FUZE TEA PÊCHE 25CL	5€
LIMONADE CITRON VERT OU MYRTILLE BS BIO 33CL	6€
ORANGINA 25CL	5€
COCA COLA, ZÉRO 33CL	5€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25CL	5€
TONIC PREMIUM "FRANKLIN" 20CL CLASSIC, RHUBARB ET HIBISCUS, SUREAU ET CONCOMBRE, PAMPLEMOUSSE ET BERGAMOTE, ANANAS ET AMANDE, GINGER BEER, ROMARIN ET OLIVE	5.5€

## Bières pression

	25CL	50CL
METEOR PILS 5° OU PANACHÉ	4.5€	8.5€
LA BIÈRE DU MOMENT	5.5€	11€
MONACO, TANGO	4.8€	9€
BIÈRE PICON	5.5€	11€

## Bières bouteille et cidres

BIÈRE SANS ALCOOL	5€
CIDRE « L'INTENSE » 6° (25CL)	5.5€
CIDRE « LE FRUITÉ » 2.5° (25CL)	5.5€
LINDEMANS KRIEK CERISE 3.5° (25CL)	7€
CHIMAY BLEUE 9° (33CL)	7.5€
VEDETT IPA 5.5° (33CL)	7€

## Bières artisanales

	33CL
BRASSERIE ARTISANALE DU LÉMAN À ALLINGES LÉMAN BLONDE 5.5° / LÉMAN BLANCHE 5° / LÉMAN AMBRÉE 4.8°	7€
BRASSERIE IBEX À MORZINE SALUT KIKI 3.6°	7€
ROCKET FUEL NEIPA 5.8°	7€

## Apéritifs

RICARD 45° 3CL	4€
MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET	4.5€
SUZE 15° 4 CL, CAMPARI 25° 4CL,	4.5€
VERMOUTH MANCINO BLANC, ROUGE 4CL	5€
PORTO ROUGE TAWNY 10 ANS « QUINTA DA CORTE » 20° 5CL	6€
KIR AU BLANC DE SAVOIE	5.5€
KIR AU CRÉMANT DE SAVOIE CASSIS, MURE, PÊCHE, CHÂTAIGNE, MIRABELLE	7.5€

## Cocktails

<b>SANGRIA ROSÉE VERRE/LITRE</b> VIN ROSÉ, FRUITS FRAIS, ÉPICES ET LIMONADE	7€ / 25€
<b>APÉROL SPRITZ</b> APÉROL, EAU GAZEUSE, PROSECCO	10.5€
<b>FLORÈS SPRITZ</b> LIQUEUR DE GIN AUX FRUITS D'ÉTÉ, ROMARIN, PAMPLEMOUSSE, EAU GAZEUSE, PROSECCO	12€
<b>PASSION CAIPIRINHA</b> CACHAÇA, CITRON VERT, FRUIT DE LA PASSION, SUCRE	13€
<b>BOURBON OLD FASHIONED</b> BULLEIT BOURBON, SUCRE, ANGOSTURA BITTER	14€
<b>NEGRONI</b> GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE	14€
<b>SUMMER PUNCH</b> RHUM AMBRÉ, ANANAS, PASSION, MANGUE, GOYAVE, VANILLE BOURBON	13€
<b>LONDON TO CUBA</b> GIN OU VODKA OU RHUM, CITRON VERT, SUCRE, GINGER BEER, SECRET BITTER	14€
<b>MAÏ TAÏ</b> RHUM AMBRÉ, TRIPLE SEC, CITRON VERT, JUS D'ANANAS, SIROP D'ORGEAT	13€
<b>RHUM ARRANGÉ</b>	SHOT : 3.5€

## Sans alcool

<b>MO OREA</b> JUS D'ANANAS, JUS DE PASSION, NECTAR DE MANGUE, NECTAR DE GOYAVE, VANILLE BOURBON	9€
<b>GIMB'TONIC</b> CONCENTRÉ DE GINGEMBRE ET CITRON, MENTHE ET THYM FRAIS, TONIC	9€

## Spiritueux sans alcool Seedlip

<b>GROOVE</b> BOUTON DE ROSE, AGRUMES, TONIC MANDARINE	10€
<b>GARDEN</b> CONCOMBRE, MENTHE, BAIES ROSES, THYM, TONIC SUREAU	10€
<b>SPICE</b> CARDAMOME, BAIES DE SICHUAN, ROMARIN, GINGER BEE	10€

## Gin tonic

SOUÇIEUX D'UNE BELLE HARMONIE, NOUS NOUS CHARGEONS D'ASSOCIER À VOTRE CHOIX DE GIN LE PARFAIT TONIC

<b>GENEROUS 44° FRANCE</b> ANANAS FRAIS, ROSES SÉCHÉES ET BAIES DE GENIÈVRE	13€	<b>AKORI FLEUR DE CERISIER</b> 40° ESPAGNE CERISES À L'EAU DE VIE ET ZESTE DE PAMPLEMOUSSE	13€
<b>CITADELLE 44° FRANCE</b> ZESTE DE CITRON JAUNE ET FLEURS DE LAVANDE	13€	<b>NORDES 40° ESPAGNE</b> FRAMBOISES ÉCRASÉES ET QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE	13€
<b>XII 42° FRANCE</b> MENTHE POIVRÉE, FRAMBOISES ÉCRASÉES ET EXTRAIT DE FRAMBOISE	13€	<b>MARE 42.7° ESPAGNE</b> OLIVES ET BRANCHE DE ROMARIN	14€
<b>MISTRAL ROSÉ 40° FRANCE</b> FRUIT DE LA PASSION, BAIES DE PASSION ET MENTHE FRAÎCHE	14€	<b>ADAMUS 44.4° PORTUGAL</b> KUMQUATS CONFITS ET FLEURS D'HIBISCUS	15€
<b>GENEROUS PURPLE 44° FRANCE</b> TRANCHE DE PAMPLEMOUSSE SÉCHÉE ET POIVRE ROSE	13€	<b>MALFY ROSA 41° ITALIE</b> QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE ET ROSES SÉCHÉES	13€
<b>GENEROUS ORGANIC 44° FRANCE</b> FEUILLES DE COMBAVA, GRAINES DE CORIANDRE ET ZESTE DE CITRON VERT	14€	<b>HENDRICK'S 41.4° ÉCOSSE</b> TRANCHES DE CONCOMBRE ET POIVRE MOULU	14€
<b>NORMINDIA 41.4° FRANCE</b> TRANCHE DE POMME SÉCHÉE, BÂTON DE CANNELLE ET PURÉE DE GRANNY	13€	<b>THE BOTANIST 46° ÉCOSSE</b> ANIS ÉTOILÉ ET ZESTE DE CITRON VERT	14€
<b>GENEROUS AZUR 40° FRANCE</b> FEUILLE DE CASSIS ET TRANCHE D'ORANGE SÉCHÉE	14€	<b>BROCKMANS 40° ANGLETERRE</b> FLEURS D'HIBISCUS ET FRUITS ROUGES	14€
<b>ALTITUDE 43° FRANCE</b> MYRTILLES ÉCRASÉES ET BRIN DE GÉNÉPI	13€	<b>SILENT POOL 43° ANGLETERRE</b> BAIES DE GENIÈVRE ET MIEL DU RUCHER DES PETITES FÉES	15€
<b>G'VINE FLORAISON 40° FRANCE</b> RAISINS SECS ET THYM FRAIS	12€	<b>COTSWOLDS 46° ANGLETERRE</b> FEUILLES DE LAURIER ET QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE	15€
<b>MONKEY 47 47° ALLEMAGNE</b> POIVRE DE SICHUAN ET CRANBERRIES	16€	<b>ETSU 43° JAPON</b> PIMENT DE JAMAÏQUE ET PURÉE DE YUZU	13€
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA</b> 41.3° ANGLETERRE QUARTIER D'ORANGE ET CARDAMOME	12€	<b>ROKU 43° JAPON</b> FEUILLES DE LIME ET PURÉE DE MANGUE	13€
<b>DRUNKEN HORSE 42° BELGIQUE</b> POIVRE DE TIMUT ET QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE	15€	<b>KI NO BI 45.7° JAPON</b> GINGEMBRE FRAIS ET TRANCHE DE CITRON VERT SÉCHÉE	16€
<b>FILLIERS 46° BELGIQUE</b> TRANCHE DE POIRE SÉCHÉE ET CARDAMOME	13€	<b>SANTA ANA 42.3° PHILIPPINES</b> FLEURS DE LAVANDE ET CUBES DE MANGUE	12€
<b>GIN DES ARAVIS 47° FRANCE</b> ROSES SÉCHÉES, FEUILLES DE LAURIER	13€	<b>GIGI EN PROVENCE BIO 44°</b> THYM FRAIS ET CITRON JAUNE	14€
<b>GARDENER 42° FRANCE</b> ORANGE SÉCHÉE, CITRON JAUNE	15€		



## Vins blancs

	10CL	50CL	75CL
SAVOIE			
JACQUÈRE « BRUT PAR NATURE » DOMAINE ST ROMAIN, VIN DE SAVOIE AOP	6€		29€
TERRE DE LÉMAN 2022 CHÂTEAU LA TOUR DE MARIGNAN, VIN DE SAVOIE AOP		25€	36€
CHARDONNAY « SOUS LA CHAPELLE » 2022 DOMAINE SAINT ROMAIN, VIN DE SAVOIE AOC			34€
ROUSSETTE DE SAVOIE « MARESTEL » 2022 DOMAINE BARLET AOC			39€
CHIGNIN BERGERON « LA BERGERONNELLE » 2021 LES FILS DE RENÉ QUENARD, AOP		26€	39€
ALSACE			
GEWURZTRAMINER « LES ÉLÉMENTS » 2018 BOTT GEYL, APPELATION ALSACE CONTRÔLÉE	8.5€		52€
VALLÉE DU RHÔNE			
VIOGNIER LE CABANON DES ALEXANDRINS VIN DE FRANCE 2022	6.5€		29€
SAINT JOSEPH « LYSERAS » 2022 YVES CUILLERON, AOP			57€
HERMITAGE BLANC 2019 MAISON LES ALEXANDRINS			85€
LOIRE			
CHAPEAU MELON 2022 JÉRÉMIE HUCHET, VIN DE FRANCE			32€
SANCERRE « LES CHASSEIGNES » CLAUDE RIFFAULT 2019 APPELATION SANCERRE CONTRÔLÉE			69€
BOURGOGNE			
CHARDONNAY « ÉMOTIONS MINÉRALES » 2022 BOURGOGNE AOC	7€		34€
MÂCON LUGNY AOP 2021 DOMAINE DE ROCHEBIN			45€
CHARDONNAY « MALPERTUIS » 2019 DOMAINE GOUFFIER, CÔTE CHALONNAISE AOP			48€
CHABLIS 1ER CRU « VAILLONS » 2022 DOMAINE VOCORET AOC			68€

## *Vins blancs*

10CL

50CL

75CL

### SUD-OUEST

LES JARDINS PHILOSOPHIQUES 2017 CHÂTEAU BOUSCASSÉ  
BRUMONT PACHERENC DU VIC-BILH SEC AC

27€

### NOUVELLE-ZÉLANDE

SAUVIGNON BLANC « CLOUDY BAY » AMW 2022

65€

## *Vins rosés*

GAMAY ROSÉ « LA CAVE DU PRIEURÉ »  
DOMAINE BARLET AC SAVOIE

6€

30€

RIMAURESQ « CRU CLASSÉ »  
CÔTES DE PROVENCE AOP (1.5L : 75€)

7€

29€

40€

QUINTESSANCE DE RIMAURESQ « CRU CLASSÉ » 2020  
CÔTES DE PROVENCE AOP

55€

## *Vins rouges*

### SAVOIE

PINOT NOIR « GRANDE RÉSERVE » 2021  
MAISON PERRET, VIN DE SAVOIE AOP

6.5€

28€

RUBIS DE BOISY 2019  
CHÂTEAU LA TOUR DE MARIGNAN, VIN DE SAVOIE AOP

29€

39€

MONDEUSE « LA CAVE DU PRIEURÉ » 2022  
DOMAINE BARLET, VIN DE SAVOIE AOC

6.5€

32€

MONDEUSE « BRUT PAR NATURE » 2020  
DOMAINE ST ROMAIN, VIN DE SAVOIE AOC

35€

### VALLÉE DU RHÔNE

RASTEAU AOP 2021  
DOMAINE DES ESCARAVAILLES

34€

CROZES HERMITAGE « LES CHAFLANS » 2020  
MAISON LES ALEXANDRINS

8.5€

50€

SAINT JOSEPH AOP « LE PRIEURÉ D'ARRAS » 2021  
ÉTIENNE BECHERAS

52€

CORNAS AOC 2020, MAISON LES ALEXANDRINS

72€

CÔTE-RÔTIE AOC 2020, MAISON LES ALEXANDRINS

110€

## Vins rouges

10CL

50CL

75CL

### BORDEAUX & SUD -OUEST

MALBEC, HAUTE CÔT(E) DE FRUIT 2021 30€  
FABIEN JOUVES, CAHORS AOC

CHÂTEAU HAUT COULOUMEY 2020 CUVÉE PRESTIGE 7.5€ 37€  
« CRU ARTISAN », MÉDOC

MOULIN ROSE DE MALESCASSE 2020 45€  
HAUT-MÉDOC (1.5L : 97€)

CHÂTEAU MONTUS 2017 58€  
DOMAINE BRUMONT, MADIRAN AOC (1.5L : 125€)

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN 2017, BORDEAUX, MOULIS EN MÉDOC 92€  
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL AOC (1.5L : 190€)

CHÂTEAU HAUT MARBUZET 2017 105€  
ST ESTÈPHE AOC

### BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

PINOT ET GAMAY « LES DEUX COMPLICES » 2022 32€  
COTEAUX BOURGUIGNONS AOP DOMAINE DUPERRAY

BROUILLY « APACHE » 2021 52€  
AUX ARDENTS AOC

MERCUREY « LA CHARMÉE » AOP 2022 65€  
DOMAINE GOUFFIER

BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU AOC 2016 99€  
LOUIS JADOT

### LANGUEDOC ROUSSILLON, PROVENCE

COLLIOURE AOC « QUADRATUR » 2017 60€  
COUME DEL MAS

CHATEAU BARTHÈS 2015/2018 28€ 45€  
BANDOL AOC

### ESPAGNE

MARQUES DE RISCAL « RESERVA » 2018 49€  
RIOJA DOC

## Champagnes

BILLECART SALMON BRUT (1.5L : 160€ / 3L : 440€) 14€ 90€  
BILLECART SALMON ROSÉ 125€  
BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS 145€  
BILLECART SALMON VINTAGE 2013 155€  
BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS 155€

## Eaux de vies

### BLANCHES

MIRABELLE 40° / POIRE WILLIAM'S 40° / FRAMBOISE SAUVAGE 40°	9€
GRAPPA DI MOSCATO SIBONA 40°	9€

### BRUNES

VIEILLE PRUNE « ÉLEVÉE EN FUT » MASSENEZ 40°	9€
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 40°	9€
COGNAC HENNESSY VS 40°	10€
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40°	10€
ARMAGNAC DELAÎTRE 10 ANS 40°	12€
GRAPPA MILLESIMATA SIBONA 44°	18€

## Liqueurs

LIMONCELLO 25°	6€	GÉNÉPI DE MONTAGNE 40°	6€
AMARETTO DI SARONNO 28°	8€	BAILEY'S 17°	8€
GET 27 27°	6€		

## Chartreuses et liqueurs de plantes

LA JAUNE 43°	10€	LA VERTE 55°	10€
LA M.O.F. 45°	18€	L'ELIXIR 56°	18€
LA 9 <sup>ÈME</sup> CENTENAIRE 47°	19€		
LA RAPHAËLLE 45°	18€		

## Rhum

PAMPERO AÑEJO ESPECIAL 40° VENEZUELA	8€
CLÉMENT VO RHUM VIEUX 40° MARTINIQUE	9€
PYRAT XO RESERVE 40° ANGUILLA	10€
EMINENTE RESERVA 7 ANS 41.3° CUBA	10€
CENTENARIO 20 ANS 40° COSTA RICA	11€
LONGUETEAU « CANNE ROUGE » 2021 55° GUADELOUPE	12€
LONGUETEAU « PRÉLUDE » 49.8° GUADELOUPE	14€
JM XO 45° MARTINIQUE	16€

## Whisky. Bourbon

JOHNNY WALKER RED LABEL 40° ANGLETERRE	8€
JAMESON 40° IRLANDE	9€
JACK DANIEL'S SOUR MASH 40° USA	10€
NIKKA FROM THE BARREL 51.4° JAPON	12€
WOODFORD RESERVE BOURBON 45.2° USA	12€
CAOL ILA 43° ÉCOSSE	12€
LAGAVULIN 16 ANS 43° ÉCOSSE	16€
GLENMORRANGIE « ORIGINAL » 10 ANS	12€
HIBIKI HARMONY 43° JAPON	16€

## Tequila

CASAMIGOS REPOSADO 40° MEXIQUE	11€
--------------------------------	-----

## Vodka

MAMONT 40° RUSSIE	9€
-------------------	----