



27, rue de Metz • 80000 Amiens • 03 22 91 30 55

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco 5cl	4
Suze, Byrrh, Ambassadeur, Guignolet 5cl	4
Ricard, Pastis 51 2cl	3.5
Pommeau apéritif Normand 5cl	4
Pineau des Charentes, Porto rouge, blanc 5cl	4
IGP Côtes de Gascogne 15cl Tariquet, Premières Grives (moelleux)	4.5
Kir Sauvignon IGP Pays d'Oc 12cl mûre, cassis, pêche, cerise, framboise, banane	3.5
Kir au Bourgogne Aligoté 12cl mûre, cassis, pêche, cerise, framboise, banane	4.5
Kir Royal au Champagne aoc 12cl Gardet, Chigny-les-Roses mûre, cassis, pêche, cerise, framboise, banane	8.5
Coupe de Champagne aoc 12cl Gardet, Chigny-les-Roses	8.5

COCKTAILS

Spritz Apérol	7
Américano maison / Gin Fizz	8
Lagon Bleu vodka, curaçao, pulco	7.5
Piña Colada crème de coco, jus d'ananas, rhum ambré	7.5
Matinic gin, vodka ou rhum, nectar de mangue, jus d'ananas	7.5
Matinic sans alcool nectar de mangue, jus d'ananas et d'orange	6.5

WHISKIES

Jack Daniel's (Bourbon USA)	4cl 8
Nikka	8.5
Bellevoye (Français)	8.5
Chivas Regal	8.5
Knockando pur single malt 1990	8.5
Glenmorangie Sherry Wood Finish	9
Strathisla, Talisker 10 ans	9
Sexton Irish Malt 33cl	8



25, rue de Metz
80000 Amiens
03 22 91 30 55

VINS ROUGES

ALSACE

Alsace aoc Pinot Noir Domaine C. Mitnacht Terres d'Étoiles
Assurément rouge, au nez fruité de griotte et de cassis, gourmand, frais et soyeux.

17,5cl 75cl
- 26 **Bio**

VALLÉE DE LA LOIRE

Cheverny aoc Le Petit Chambord

- 22

Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Domaine Valettes

12 22

Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines

12 22

Frais et léger, au nez de framboise.

Sancerre aoc Domaine des Clairneaux

- 32

Superbe, souple, frais et velouté, au nez de mûre et de griotte.

BEAUJOLAIS, BOURGOGNE

Brouilly aoc Château des Tours

- 24

Frais et charnu. Tannins d'une grande finesse et un nez charmeur de cassis et myrtille.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu

- 32

Soyeux et charnu, nez de cerises confites et de noyau, avec des notes boisées épicées.

Santenay aoc Vincent Girardin, vieilles vignes

- 45

Tannins soyeux, nez de fruits noirs, sur des notes boisées.

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc E. Guigal, "Réserve de Lutèce"

15 24

Une grande signature pour ce vin du Rhône, rond et fondu, épice et bien mûr.

Crozes-Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge, «Inspiration»

- 32 **Bio**

Soyeux et ciselé, au nez de poivre blanc et de cerise.

Châteauneuf-du-Pape aoc Les Granières de la Nerthe Sd du Ch la Nerthe

- 44 **Bio**

Plein et caressant. Nez de cerise et de fève de cacao.

BORDELAIS

Lussac Saint-Emilion aoc Grand Ricombre

14 25

Des tannins enrobés par un fruit bien mûr.

Graves aoc Château Maderot, Second du Château Chantegrive

- 26

Plein et charnu, au nez de fruits mûrs avec des notes boisées de café grillé.

Saint-Estèphe aoc Château Haut Baradieu

- 35

Aromes délicatement boisés et de fruits bien mûrs.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pic Saint-Loup aoc Domaine Pech-Tort "Une Bonne Étoile"

- 25

Robe intense aux reflets violacés, notes de violettes et de réglisse.

Minervois aoc Château La Grave "Tristan & Julien"

- 22

Attaque franche et fruitée, notes de fruits rouges (cerise) et de cassis.

VINS ROSÉS

VALLÉE DU RHÔNE

17,5cl 75cl
16 26 **Bio**

Tavel aoc Prieuré de Montézargues

Intense, riche et plein, au nez de cerise mûre.

SUD

Côtes de Provence aoc Desbastides, M.V. de St-Tropez

14 24

Maîtres Vignerons de Saint-Tropez - Tendre et frais, nez de fruits blancs.

IGP Méditerranée Demoiselle Sans-Gêne

- 22 **Bio**

Très pâle, croquant et frais, au nez de pêche et une note minérale.

Bio VIN BIOLOGIQUE Prix nets en euros, taxes et service compris.

VINS BLANCS

ALSACE

Alsace aoc Riesling Domaine C. Mitnacht Terres d'Étoiles

Sec, frais et bien tendu, au nez floral, avec des notes de pin et de rhubarbe.

17,5cl 75cl
- 26 **Bio**

Alsace aoc Gewurztraminer Christophe Mitnacht Terres d'Étoiles

Amples, frais et suave, au nez envoûtant de rose et de fruits exotiques.

- 22

VALLÉE DE LA LOIRE

Cheverny aoc Le Petit Chambord

20 32

Sancerre aoc Domaine des Clairneaux

- 32

Bien sec, droit et très frais, nez de pamplemousse.

Pouilly Fumé aoc Les Clairières

- 25

D'une belle fraîcheur minérale et racée.

Reuilly aoc Mabilot

14 24

BOURGOGNE

Bourgogne-aligoté aoc Les Planchants

- 26

Bien sec, assez souple, au nez citronné et à la finale désaltérante.

Montagny aoc Millebuis, Vignerons de Buxy

20 34

Frais, joliment floral, avec de petites notes de beurre frais.

Chablis aoc Olivier Savary

Souple et frais, avec des notes crayeuses et une finale minérale.

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu aoc Vins de Vienne, Cuilleron / Gaillard / Villard

- 55

Amples et onctueux, nez de pêches blanches.

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne Tariquet, Premières Grives

verre 15cl 75cl

4 23

Moelleux et très frais, au nez de fruits exotiques.

IGP Côtes de Gascogne Sauvignon, «Les Fumées Blanches»

- 23

Notes fraîches de buis, de mangue et de menthe.

CHAMPAGNES

12cl 75cl
Gosset Grande Réserve - 59
Gardet Chigny-les-Roses 8.5 45

VERRES ET PICHETS

15cl 25cl 50cl
BLANCS
IGP Pays d'Oc Viognier, Le Versant 4 8 13
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon «Les Fumées Blanches» 4 8 13
Alsace aoc Riesling, Hans Schaeffer 4 8 13
Reuilly aoc Mabilot 4.5 9 16
ROSÉ
Luberon aoc La Terrasse des Oliviers 3.8 7 13.5
ROUGES
Côtes du Rhône aoc Rochadour 4 8 13.5
Saumur-Champigny aoc Les Chanteraines 4 8 13.5
Bordeaux aoc Baron de Fortage 3.5 7 13
Graves aoc Croix des Sablons 4.5 9 15

Bio Vin biologique Prix nets en euros, taxes et service compris.



BIÈRES

PRESSION

	25cl
Abbaye de Leffe	3.9
Heineken	3.5
Affligem	3.9

BOUTEILLE

Hapkin 8,5° Blonde 25cl	4
Heineken 0.0 sans alcool 33cl	3.5

SOFTS

Coca-cola, Perrier 33cl	3.8
Sprite, Fanta, Fuze Tea 25cl	3.5
Orangina, Schweppes, Jus de fruits 25cl	3.5
Vittel, Badoit, San Pellegrino 50cl	3.5
	100cl 4.8

DIGESTIFS

Irish Coffee Whisky 4cl, café et crème fouettée	8
Get 27, Get 31, Calvados Busnel 4cl	8
Armagnac, Vieille prune, Poire William 4cl	8
Don Papa 4cl	8
Limoncello 4cl	5

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso RICHARD Flor Fina	1.7
Thés COMPTOIRS RICHARD	4.5
Cappuccino	4.5