

*lunch
dinner*

MENU

STARTERS SHARING IS CARING

GUACAMOLE & CHIPS TORTILLAS <small>VEGAN & SANS GLUTEN</small> _____	11
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre, pepitas torrifiées	
MINI BURGERS BŒUF _____	18
Bœuf de race française, pickles de concombre, moutarde, sauce BBQ	
MINI BURGERS PULLED PORK _____	18
Porc effiloché, pickles de concombre, coleslaw, mayo gochujang	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard effiloché, mayonnaise aux herbes, citron vert	
VEGGIE FUTOMAKI ★ <small>VEGAN & SANS GLUTEN</small> _____	15
Maki de légumes marinés, gingembre confit	
GASPACHO TEQUILA VERDE <small>VEGAN & SANS GLUTEN</small> _____	19
Concombre, avocat, menthe, huile de coriandre, citron vert, sel fumé, condiment Tequila	
TOSTADAS LANGOUSTINE _____	26
Galette de maïs croustillante, langoustine, guacamole, sauce pepita, pickles d'oignons rouges, piment, herbes fraîches, citron vert	
CEVICHE <small>SANS GLUTEN</small> _____	23
Daurade, pastèque, piment d'Urfa, concombre, eau de tomate et citronnelle, cébettes	
TATAKI BŒUF ★ _____	22
Fines tranches de rumsteck, tuiles de riz soufflé, vinaigrette soja-sésame, cacahuètes, coriandre	
BURRATA _____	24
Burrata, poivron grillé et confit, chimichurri, salsa pignons-olives, croûtons de maïs	

BETWEEN BOTH

«L.A.» COBB SALADE <small>SANS GLUTEN</small> _____	25
Laitue, mizuna, tomate, œuf, avocat, poulet, pickles de concombre, oignon rouge, Roquefort, sauce ranch	
<i>Avec bacon</i> _____	+4
SALADE «CAESAR» _____	23
Romaine, croûtons, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar	
<i>Avec suprême de volaille</i> ★ _____	+4
<i>Avec gambas</i> _____	+12
SALADE L.A. TO ATHENS <small>SANS GLUTEN</small> _____	22
Tomates vertes et rouges, concombre, melon, olives noires, câpres frites, neige de feta, sumac, cébettes, amandes grillées, jus vert	

MAIN COURSES

FRIED CHICKEN ★ _____	24
Suprême de volaille croustillant, sauce mayonnaise et salsa verde	
GRILLED FISH TACOS ★ _____	29
Tortillas de maïs, poisson grillé selon la pêche du jour, pico de gallo, pickles, crème d'avocat, piment frais, coriandre	
VEGGIEMANIA ★ <small>VEGAN & SANS GLUTEN</small> _____	24
Légumes de Laurent Berrurier rôtis entiers au zaatar, tahini au citron confit	
MAC & CHEESE _____	23
Mezzi rigatoni, oignons caramélisés, Comté, vieux cheddar, breadcrumbs aux herbes	
SAN FRANCISCO CIOPPINO _____	39
Langoustine, pêche du jour, coques, fenouil, saucisse nduja, zestes de citron jaune, herbes fraîches, pain à l'ail	
MONTECITO BURGER _____	29
Bœuf de race française, pickles de cornichon, cheddar affiné français, moutarde, sauce BBQ, servi avec frites	
<i>Avec bacon</i> _____	+4
ASADA DE BŒUF, OAXACA STYLE _____	39
Faux-filet maturé grillé, sauce chimichurri, tortillas de maïs, pickles de piment, cébettes grillées, radis, coriandre, citron vert	
BBQ RIBS _____	33
Travers de porc, coleslaw acidulé, sauce BBQ	
PIZZETTA TRUFFLE LOVERS _____	28
Burrata, Comté, champignons, truffe fraîche	

SIDES

FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! VEGAN & SANS GLUTEN
MINI MAC & CHEESE, THE ORIGINAL ONE
VEGGIE! VEGGIE! VEGGIE! VEGAN & SANS GLUTEN
COLESLAW SAUCE SOJA VEGAN

CHIMICHURRI, BBQ,
MAYO GOCHUJANG,
SRIRACHA

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE,
PLAT OU SALADE
& CAFÉ

39

À choisir parmi les plats
suivis du signe ★

Formule hors boisson.

GUILTY PLEASURES

ICE CREAM _____ 9
Deux boules de glace du jour

SUNDAE _____ 12
Glace au yaourt, pêche, fraise, amande, chantilly vanille

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES _____ 12
Servi avec crème crue

KEY LIME PIE _____ 12

BLUEBERRY CHEESECAKE _____ 12

BROWNIE _____ 12
Servi avec glace vanille, caramel

LET'S BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES
DE 12H00 À 16H00

Boisson chaude,
jus de fruit,
viennoiseries,
entrée, plat, dessert
& cocktail au choix

78

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :
montecitoparis.com
bonjour@montecitoparis.com
+33 (0)1 80 40 76 40



CÉPAGES

BLANCS

CHARDONNAY

Ses baies sont petites et dorées. Elles donnent des vins riches, équilibrés, légers à l'arôme remarquable de tilleul, de noisette, de beurre frais et d'amande grillée avec un arrière-goût qui se garde longtemps en bouche.

CLAIRETTE

Fleur, miel.

GARGANEGA

Arômes d'abricot, acacia, amande amère, datte, épices douces, fleurs blanches, fruits tropicaux, jasmin, miel, pomme, prune, sucre brûlé, sureau, zeste de citron confit ou d'orange confite.

GEWURZTRAMINER

Spécialité épicée d'Alsace. Arômes de litchi, de rose, de pain d'épices, de cannelle, de foin et de fruits secs grillés.

GRECANICO

Son nez est particulier: on découvre des notes de zeste de citron, de pomme jaune, de melon, de miel et d'amande. En bouche, sa texture est veloutée et on goûte les fruits tropicaux.

GRUNER VELTINER

Ce qui fait le goût si particulier du Grüner Veltliner, c'est son « Pfefflerl » (« poivré ») typique: cette saveur épicée qui rappelle une pincée de poivre blanc, voisine avec des notes de fruit à noyau jaune, d'agrumes et d'herbes fraîches, et précise le caractère du cépage.

MERSEGUERA

Légèrement pétillant à l'attaque, cette trace gustative disparaît rapidement laissant place à un vin d'acidité medium, de corps medium présentant de beaux arômes de noix, poire, amande, orange confite (dans cet ordre). La note finale, pas courte, se déplace sur des notes d'orange verte, de fleurs séchées.

MUSCAT

Fruité aux notes musquées.

RIESLING

Un des plus grands cépages blancs du monde. Superbes arômes délicats fruités, de pamplemousse, de fleurs séchées, d'abricot confit, d'épices douces, de fruits secs grillés et de silex.

ROUSSANNE

Fleurs blanches avec des notes vanillées, d'amande et fruits jaunes.

SAUVIGNON

Principal raisin blanc de Bordeaux. Il donne des vins fermes, fruités et fins aux notes de feuille de cassis, d'iris, de musc, de pierre à fusil et de buis.

VERDEJO

Les vins issus du verdejo sont caractérisés par des arômes de fruits (poire et pomme), d'agrumes ainsi que des notes d'anis et d'herbe fraîchement coupée.

VIIGNIER

Arômes d'abricot, de violette, de tabac blond, de pain d'épices, d'épices douces et de cire d'abeille.

ROUGES

BLAUFRANKISCH

Le blaifränkisch est souvent associé au gamay et au pinot noir. Pourtant, dans ce vin du domaine Schiefer, il se rapproche davantage d'une syrah du Rhône tant ses arômes rappellent le poivre moulu. C'est floral, le fruit est éclatant et ses tannins sont fins.

CABERNET FRANC

Raisin noir qui offre des arômes de poivron, de violette et de sous-bois.

CABERNET SAUVIGNON

Arômes de cassis et de réglisse, le poivre. Des vins lents à se développer qui prennent avec le temps corps et souplesse.

CARIGNAN

Vin coloré, charpenté, puissant aux arômes de banane, cerise noire, épices douces.

CHENAS

Ces crus rouges ont une belle robe intense aux reflets bleutés et des arômes complexes (fruités, floraux et épicés). En bouche, ils sont tanniques et harmonieux.

CORVINA

Le Corvina se caractérise par son fruité aromatique, sa haute teneur en acidité et sa faible teneur en phénol, tout en étant pauvre à la fois en tannins et en pigments.

CROATINA

Le Croatina donne des vins robustes, sombres avec des tanins modérés. Ainsi, le cépage a quelques similitudes avec le Dolcetto. Un goût épicé de fruits noirs comme les prunes, les griottes et le cassis caractérisent le Croatina.

GRENACHE

Arômes de grenade, d'épices, d'aneth, de thym et de fruits rouges.

MALBEC

Épices, fruits séchés, groseille noire et prune.

MERLOT

Arômes de fruits rouges, de rose, de sous-bois, de vanille, de fumée et de musc.

NEBBIOLO

Notes terreuses, cuir de qualité, impressions goudronneuses, fruits rouges (de la fraise à la framboise en passant par la groseille rouge) ou de fruits noirs (saison chaude ou raisins très mûrs), roses et violettes.

PINOT NOIR

Cerise, cassis, poire et réglisse, griotte, pruneau, des notes fumées, animales, gibier, cuir.

PRIMITIVO

Ce cépage sait se montrer convaincant avec ses arômes alléchants de fruits des bois aux côtés de nuances de poivre blanc, de cannelle et de clou de girofle. Une fine note chocolatée termine l'arôme du vin du Primitivo.

SANGIOVESE

Robe mi-intense et aux arômes typiques de cerise noire et d'épices sauvages, souvent caractérisés aussi par une acidité importante et des tanins expressifs.

SCIACARELLU

Épices, poivre.

SYRAH

Fruits noirs avec une pointe cuir et havane, violette, griotte, herbe sauvage, réglisse, humus.

TEMPRANILLO

Arômes de fruits rouges (souvent de fraise ou de confiture de fraise) et de fruits secs, tels les pruneaux. Des notes de cuir, de feuilles de tabac et d'épices sont aussi fréquentes.

ZWIGELT

Souvent comparé au gamay, le zweigelt présente en effet un nez affriolant de petits fruits, avec une pointe d'herbes et d'épices.

ROSÉS

GRENACHE

En général, les rosés produits à base de grenache ont une robe rose brillante. Ce cépage donne aux vins des arômes élégants d'agrumes et de fruits rouges comme la framboise et la fraise. Il apporte également du gras, de l'ampleur et de la puissance. En bouche, ces rosés sont très frais.

VINS BLANCS

75 CL

CHARDONNAY

BERINGER FOUNDER'S ESTATE _____	42
Domaine Beringer, Californie – 2018	
MÂCON-VILLAGES VIEILLES VIGNES _____	65
Domaine Touzot, France, Bourgogne – 2020	
CHARDONNAY BLANC FLORAL _____	72
Domaine Amélie Guillot, France, Jura – 2019	
HAHN CHARDONNAY _____	68
Hahn, Californie – 2019	
RULLY _____	84
David Moret, France, Bourgogne – 2019	
CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO _____	95
Domaine Julien Brocard, France, Bourgogne – 2019	
MARSANNAY "CUVÉE SAINT-URBAIN" _____	95
Domaine Jean Fournier, France, Bourgogne – 2018	
GIVRY 1 ^{ER} CRU LES GRANDES VIGNES _____	105
Domaine Desvignes, France, Bourgogne – 2019	
AU BON CLIMAT _____	110
Au Bon Climat, Californie – 2019	
PENFOLDS BIN 311 TUMBARUMBA _____	145
Domaine Penfolds, Australie – 2017	
CHABLIS 1 ^{ER} CRU FOURCHAUME HVE _____	145
Domaine William Fèvre, France, Bourgogne – 2018	
FREESTONE _____	190
Joseph Phelps, Californie – 2018	
MEURSAULT LES NARVAUX _____	195
David Moret, France, Bourgogne – 2019	
RIDGE ESTATE _____	210
Ridge, Californie – 2019	

CLAIRETTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE _____	195
Domaine Saint-Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019	

GARGANEGA

CALVARINO GARGANEGA _____	95
Trebiano Pieropan, Italie – 2018	

GEWURZTRAMINER

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES _____	145
Domaine Hugel & Fils, France, Alsace – 2011	

GRECANICO

MILLESIMARE _____	190
Santa Maria La Nave di Sonia Spadaro, Italie – 2017	

GRUNER VELTLINER

GRUNER VELTLINER "DURNSTEIN" _____	65
Pichler-Krutzler, Autriche – 2018	

MERSEGUERA

LA TRACA BLANCO _____	45
La Traca Toni Sarrión, Espagne – 2019	

MUSCAT

CUVÉE ORENGA DE GAFFORY _____	65
Domaine Orega de Gaffory, France, Corse – 2017	

RIESLING

RIESLING HAUS KLOSTERBERG _____	48
Markus Molitor, Allemagne – 2018	
RIESLING GRAND CRU "ENGELBERG" _____	95
Mélanie Pfister, France, Alsace – 2017	

ROUSSANNE

SAINT-JOSEPH "DIGUE" _____	120
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2020	

SAUVIGNON BLANC

MENETOU-SALON _____	55
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2016	
SANCERRE _____	72
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2020	
RESERVE SAUVIGNON BLANC _____	75
Cape Point, Afrique du Sud – 2015	

MOUNT RILEY _____	68
Mount Riley, Nouvelle-Zélande – 2017	
CHÂTEAU DE SANCERRE TERRE DE SILEX HVE _____	88
Château de Sancerre, France, Loire – 2018	
MENETOU-SALON CLOS LES BLANCHAIS _____	65
Domaine Pellé, France, Loire – 2018	
CAPE MENTELLE _____	90
Domaine Cape Mentelle, Australie – 2017	
POUILLY-FUMÉ AUBAINE _____	110
Domaine Jonathan Didier Pabiot, France, Loire – 2018	
POUILLY-FUMÉ MAJORUM BIO _____	230
Michel Redde et Fils, France, Loire – 2013	

VERDEJO

OSSIAN _____	145
Domaine Ossian, Espagne – 2016	

VIOGNIER

VIOGNIER "LES VIGNES D'À CÔTÉ" _____	58
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2018	
CONDRIEU LA PETITE CÔTE _____	150
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2019	

VINS ROUGES

75 CL

BLAUFRANKISCH

RIED KONIGSBERG VILLAGE _____	110
Domaine Schiefer, Autriche – 2017	

CABERNET FRANC

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL "TERRASSE DE LUNE" _____	70
Complice de Loire, France, Loire – 2017	
CHINON "V" (75CL/150CL) _____	55/110
Pierre & Bertrand Couly, France, Loire – 2015	

CABERNET SAUVIGNON

NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON _____	110
Domaine Beaulieu Vineyard, Californie – 2016	
LACOSTE BORIE – VITICULTURE RAISONNÉE _____	180
Château Grand-Puy Lacoste, France, Bordeaux – 2017	

TAPESTRY RESERVE _____	280
Domaine Beaulieu Vineyard, Californie – 2015	
PENFOLDS BIN 389 _____	280
Domaine Penfolds, Australie – 2016	

CARIGNAN

LES SORCIÈRES _____	58
Clos des fées, France, Languedoc – 2020	

CORVINA

VALPOLICELLA SUPERIORE _____	63
Musella, Italie – 2017	

GRENACHE

FAUGÈRES _____	95
Domaine Léon Barral, France, Languedoc – 2018	
LA GARNACHA _____	99
Domaine Mustiguillo, Espagne – 2016	
VACQUEYRAS "LOPY V" _____	110
Domaine Le Sang des Cailloux, France, Rhône – 2019	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "AUGUSTE FAVIER" _____	190
Domaine Saint-Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019	

MALBEC

TERRAZAS MALBEC _____	85
Domaine Terrazas de Los Andes, Argentine – 2018	

MERLOT

BERINGER FOUNDER'S ESTATE MERLOT _____	42
Domaine Beringer, Californie – 2017	
ORIGAMI _____	65
Château L'Évêché, France, Bordeaux – 2017	
QUINTESSANCE DE PEYBONHOMME BIO & VEGAN _____	65
Château Peybonhomme Les Tours, France, Bordeaux – 2018	

PINOT NOIR

SANCERRE _____	68
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2019	
HAUS KLOSTERBERG _____	89
Markus Molitor, Allemagne – 2017	

MENETOU-SALON LES CRIS _____	90	HAHN CENTRAL COAST _____	70
Domaine Pellé, France, Loire – 2015		Hahn, Californie – 2019	
MERCUREY "LES VAUX" _____	72	TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL BIO _____	75
Paul & Marie Jacqueson, France, Bourgogne – 2018		Domaine Mas Conscience, France, Languedoc – 2019	
MARANGES 1^{ER} CRU CHÂTEAU DE MERCEY		CROZES-HERMITAGE LHONY _____	90
LES CLOS ROUSSOTS _____	98	Domaine Gaylord Machon, France, Vallée du Rhône – 2016	
Domaine Antonin Rodet, France, Bourgogne – 2017		SAINT-JOSEPH LES GRANILITES BIO _____	115
MOUNT RILEY _____	99	Domaine M. Chapoutier, France, Rhône – 2019	
Mount Riley, Nouvelle-Zélande – 2017		CÔTE RÔTIE BASSENON _____	190
AU BON CLIMAT _____	110	Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2017	
Au Bon Climat, Californie – 2018		RWT BAROSSA VALLEY SHIRAZ _____	390
AUXEY-DURESSSES _____	120	Domaine Penfolds, Australie – 2017	
Agnès Paquet, France, Bourgogne – 2017			
MARSANNAY LES LONGEROIES _____	130		
Domaine Jean Fournier, France, Bourgogne – 2017			
POMMARD "EN BRESFUL" _____	175		
Jean-Michel Giboulot, France, Bourgogne – 2017			
CHAMBOLLE-MUSIGNY "LES CONDEMNES" _____	240		
Aurélien Verdet, France, Bourgogne – 2018			
VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES BEAUX MONTS _____	310		
Aurélien Verdet, France, Bourgogne – 2018			

PRIMITIVO

CONTE GIANGIROLAMO _____	95
Tenute Girolamo, Italie – 2017	

SANGIOVESE

ROSSO DI MONTALCINO _____	110
Casanova Di Neri, Italie – 2016	
TIGNANELLO _____	270
Domaine Antinori, Italie – 2018	

SCIACERELLU

PUMONTE _____	89
Domaine D'Alzipratu, France, Corse – 2017	

SOUSAO

QUINTA DA GAIVOSA, VINTAGE _____	195
Alves De Sousa, Portugal – 2003	

SYRAH

CÔTES DU RHÔNE "CLOS BEATUS ILLE" _____	58
Domaine Saint Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019	

HAHN CENTRAL COAST _____	70
Hahn, Californie – 2019	
TERRASSES DU LARZAC L'ÉVEIL BIO _____	75
Domaine Mas Conscience, France, Languedoc – 2019	
CROZES-HERMITAGE LHONY _____	90
Domaine Gaylord Machon, France, Vallée du Rhône – 2016	
SAINT-JOSEPH LES GRANILITES BIO _____	115
Domaine M. Chapoutier, France, Rhône – 2019	
CÔTE RÔTIE BASSENON _____	190
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2017	
RWT BAROSSA VALLEY SHIRAZ _____	390
Domaine Penfolds, Australie – 2017	

TEMPRANILLO

AALTO "SOUS ALLOCATION" _____	180
Domaine Alto, Espagne – 2018	

ZINFANDEL

RIDGE GEYSERVILLE ZINFANDEL _____	185
Ridge, Californie – 2018	

ZWEIGELT

INK _____	55
Judith Beck, Autriche – 2020	

VINS ROSÉS

75 CL

GRENACHE

CHÂTEAU LA COSTE _____	65
Château La Coste, France, Provence – 2020	
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE (75CL/150CL) _____	70/140
Domaine Minuty, France, Provence – 2020	
ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY (75CL/150CL) _____	85/175
Domaine Minuty, France, Provence – 2020	

VINS NATURELS

75 CL

BLANCS

BOURGOGNE ALIGOTÉ LES VALENDONS _____ 80
Domaine Uliz Pommard, France, Bourgogne – 2018

ROUGES

CHAPELLE _____ 75
Domaine des Accoles, France, Ardèche – 2015

SAKÉ

75 CL

OMACHI

L'AUBE JUNMAI LES LARMES DU LEVANT _____ 95
France – 2019

RIZ

UMESAKE NO KYO UMETSU-SHUZO, 50CL _____ 135
Japon

TAMASAKAE

OMACHI JUNMAI CUVÉE SPÉCIALE
LES LARMES DU LEVANT _____ 110
France – 2018

VINS DE DESSERTS

75 CL

GEWURZTRAMINER

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES _____ 98
Domaine Hugel & Fils, France, Alsace – 2011

GRENACHE NOIR

RIVESALTES TUILÉ _____ 85
Domaine Cazes, France, Sud Ouest – 2007

CHAMPAGNES

75 CL

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____ 120
France, Champagne

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____ 145
France, Champagne

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____ 165
France, Champagne

LAURENT PERRIER ULTRA BRUT _____ 195
France, Champagne

BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO _____ 175
France, Champagne

"R" DE RUINART _____ 190
France, Champagne

RUINART ROSÉ _____ 220
France, Champagne

RUINART BLANC DE BLANCS _____ 245
France, Champagne

RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM _____ 490
France, Champagne

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE _____ 450
France, Champagne – 2012

DOM PÉRIGNON _____ 450
France, Champagne – 2012

KRUG _____ 590
France, Champagne

KRUG MAGNUM _____ 1 180
France, Champagne

SPARKLING

75 CL

GLERA _____ 55
Prosecco Zonin 1821, Bio Zonin, Italie

CALIFORNIA BRUT _____ 90
Louis Pommery, Napa Valley, Californie

VINS D'EXCEPTION

AMATEUR DE GRANDS CRUS OU ENVIE DE CÉLÉBRER UNE OCCASION ?
DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION.

VINS BLANCS

75CL

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES BIO _____ 330
Domaine Olivier Leflaive, France, Bourgogne – 2017
MEURSAULT 1^{ER} CRU "LES PERRIÈRES" _____ 1 900
Jean-Marc Roulot, France, Bourgogne – 2009

VINS ROUGES

75CL

DIAMOND CREEK RED ROCK TERRACE _____ 390
Diamond Creek, Californie – 2011
OPUS ONE OUVERTURE _____ 590
Domaine Opus One, Californie – 2017
AMARONE DELLA VALPOLICELLA _____ 870
Dal Forno, Italie – 2013
CHÂTEAU HAUT-BRION "1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ" _____ 840
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2004
SASSICAIA _____ 780
Tenuta San Guido, Italie – 2013
CHÂTEAU LA TOUR HAUT-BRION
"CRU CLASSÉ DE GRAVES" _____ 1200
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2005
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION _____ 480
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2011
BAROLO ROCCHES DI CASTIGLIONE _____ 650
Alfredo Vietti, Italie – 2015
CLOS VOUGEOT GRAND CRU _____ 420
Camille Giroud, France, Bourgogne – 2014
GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUT-SAINT-JACQUES _ 430
Camille Giroud, France, Bourgogne – 2018

SOFTS

JUS

NECTAR, 25CL	12
Cranberry, Fraise, Pêche de vigne, Poire Williams	
PUR JUS ORANGE BLONDE, 25CL	12
PUR JUS POMME BRUT BIO, 25CL	12
PURE JUS TOMATE ROUGE, 25CL	12

SODAS

HOMEMADE ICED TEA, 33CL	8
COCA-COLA, 33CL	7
COCA-COLA ZÉRO, 33CL	7
EAU DE COCO VAIVAI, 33CL	9
FEVER TREE LIGHT TONIC WATER, 20CL	8
RED BULL, 25CL	8
SPRITE, 33CL	7

EAUX

BADOIT ROUGE, 75CL	8
EVIAN, 75CL	8
EVIAN, 33CL	6
PERRIER, 33CL	6
SAN PELLEGRINO, 75CL	8
EAU FILTRÉE*, 50CL	4

*1€ reversé à l'association



HOT DRINKS

ESPRESSO	5
CAFÉ AMÉRICAIN	6
DOUBLE ESPRESSO	8
LATTE	8
MATCHA LATTE KUSMI TEA	8
FLAT WHITE	8
CAPPUCCINO	8

THÉ KUSMI	8
Earl Grey, Ceylan bio, English Breakfast, Earl Grey goût Polonais bio, Anastasia, Anastasia bio, Kashmir Tchaï, Genmaicha bio, Thé vert Sencha bio, Thé vert Matcha, Thé vert jasmin, Thé vert à la menthe, White Anastasia, Earl Grey déthéiné aux agrumes, Quatre fruits rouges, Boost, Rooibos Vanille, Verveine, Camomille, Verveine menthe poivrée	

DETOX BIO KUSMI	8
Bio détox, Bio Darjeeling	

LAIT CHAUD	8
Avoine, soja, amande, demi-écrémé, écrémé, entier	

CHOCOLAT CHAUD	8
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS	10

BIÈRES

1664, 25CL	10
1664 SANS ALCOOL, 33CL	10
AUBRAC AMBRÉE, 33CL	10
BUDWEISER USA, 33CL	10
CORONA, 33CL	10
LA PARISIENNE ROUSSE, 33CL	10
ALTIPLANO BIO, 33CL	10

BIÈRES PRESSION

25 CL

DEMORY PARIS (ALE)	9
BROOKLIN EAST (IPA)	9
BÊTE BLANCHE (BLANCHE)	9