

LE FRANÇAIS



LE FRANÇAIS - 7, avenue Alsace Lorraine - Bourg-en-Bresse - Tél. 04 74 22 55 14 - www.brasserielefrancais.com
Fermeture le samedi soir et le dimanche

Les Menus

Le Français

à 32,50 €

Entrée du Chef

Specialty house first course

ou Terrine de poisson

Fish pâté

ou Salade Lyonnaise

Lyonnaise salad

~

Poulet de Bresse à la crème

Riz

Creamed Bresse chicken with rice

ou Plat du jour

Daily's special

~

Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

ou Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crème caramel

Caramel cream

ou Tarte maison

Home made tart

ou Glaces et sorbets maison

Homemade ice creams and sorbets

Le Régional

à 37,50 €

Grenouilles sauvages fraîches,
à la persillade

Wild fresh frog's legs sauteed

chopped parsley

~

Poulet de Bresse à la crème

Riz

Creamed Bresse chicken with rice

~

Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

ou Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crème caramel

Caramel cream

ou Tarte maison

Home made tart

ou Glaces et sorbets maison

Home made ice creams and sorbets

L'Écolier à 8,00 €

Nuggets ou Steak haché,
Pommes frites ou Légumes

Nuggets or Chopped steak

French fries or Vegetables

Glaces *Ice cream*



Le Français rend hommage à la volaille de Bresse

« La Reine des volailles, la volaille des Rois » Brillat-Savarin, gastronome français.

De tous temps, la volaille a fait partie de l'univers quotidien des gens de Bresse.

Seule volaille au monde bénéficiaire de l'appellation d'origine contrôlée, la volaille de Bresse appartient au genre Gallus et à la race gauloise ou bresse, variété blanche. Elle est élevée exclusivement sur une zone géographique définie par l'appellation, s'étendant en partie sur les trois départements de l'Ain, du Jura et de la Saône et Loire. Elle se distingue par un plumage entièrement blanc, des pattes fines bleutées, crête simple à grandes dentelures, barbillons blancs ou sablés de rouge, peau fine et chair blanche. Son inimitable qualité gustative, elle le doit certes à son origine mais aussi à son mode d'élevage. Elevée en liberté pendant seize semaines minimum, sur un vaste parcours de plein air, toujours herbeux, elle bénéficie d'une alimentation exclusivement naturelle à base de maïs et de produits laitiers. Pour affiner sa chair goûteuse, elle est choyée en cage (épinette) pendant les quinze jours précédents son abattage.

Dans la Bresse opulente et paisible, où les rites de la bonne chair ont été élevés à l'éminente dignité d'une véritable religion (dixit Curnonsky, Prince élu des gastronomes), la volaille de Bresse occupe indubitablement une place de choix.

Toutes les volailles servies dans nos menus et à la carte sont exclusivement issues de la zone d'appellation contrôlée " Bresse "

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.

Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10% - Boissons non comprises.

Les Menus

Le Burgien

à 47,50 €

Saumon mariné
de Norvège Le Bömlo

Norway marinated salmon Le Bömlo

ou Grenouilles sauvages
fraîches, à la persillade

*Wild fresh frog's legs
sauteed chopped parsley*

ou Foie Gras de Canard

Duck foie gras

Poulet de Bresse
à la crème aux morilles

*Creamed Bresse chicken
with morel mushrooms*

ou Lotte persillée
ou grillée

*Monkfish sprinkled
with chopped parsley or grilled*

ou Filet de veau "origine France"
aux morilles

Veal fillet with morel mushrooms

Le dessert de votre choix

Choice of desserts

Le Bressan

à 70,50 €

Foie Gras de Canard

Duck foie gras

ou Coeur de Saumon Fumé et
son Caviar de Hareng

Heart of smoke salmon, and its herring caviar

Grenouilles sauvages
fraîches, à la persillade

*Wild fresh frog's legs
sauteed chopped parsley*

ou Quenelles de Brochet
sauce Nantua, Riz

Pike dumplings with Nantua sauce, rice

Filet de bœuf "origine France"
à la crème et aux morilles

*French beef fillet with cream sauce
with morel mushrooms*

ou Poulet de Bresse
à la crème et aux morilles

*Creamed Bresse chicken
with morel mushrooms*

Plateau de fromages

Assortment of various French cheese

ou Fromage blanc à la crème

Fresh cheese with heavy cream

Le dessert de votre choix

Choice of Desserts



Le Français is paying a tribute to the Bresse Chicken

« The Queen of poultry, a chicken fit for kings, » Brillat-Savarin, french gastronome.

Poultry has been part of Bresse culture through the ages.

The Bresse chicken is the only breed of poultry in the world to be granted the prestigious mark of appellation d'origine contrôlée. It belongs to the genus Gallus and the race Gauloise or Bresse, white variety. It is reared exclusively in an area defined by its mark that stretches through parts of the departments of Ain, Jura and Saone & Loire. It is distinguished by a completely white plumage, slender bluish feet, a simple crest with large indentations, white or red-speckled barb, superb skin and white flesh. It owes its unrivalled taste surely in part to genetics but equally to the way it's reared. Allowed to roam freely for a minimum of sixteen weeks in a huge grassy space in the open air, its food consists only of maize and dairy products. To refine its tasty flesh, it is cosseted and pampered in a spruce cage during the last two weeks of life.

In Bresse, where eating well is a ritual elevated to a real religion (so said Curnonsky, Crown Prince of gourmets), the Bresse chicken undoubtedly occupies the top table.

All the chicken served in our menus and à la carte is exclusively coming from the "Bresse" appellation contrôlée area

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.

Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10% - Boissons non comprises.

La Carte

Entrées froides *Cold first course*

Salade Bressane (salade verte, foies de volailles, maïs)	12,90 €
<i>Bresse salad (green salad, chicken livers, sweetcorn)</i>	
Salade verte aux toasts de Crottin de Chavignol chaud <i>Green salad of hot goats cheese on its toast</i>	12,90 €
Salade pescadou (salade verte, tomates, thon, écrevisses, œuf dur et fines herbes)	12,90 €
<i>Pescadou salad (green salad, tomatoes, tuna, cray-fish, hard boiled egg and fines herbes)</i>	
Salade de la mer (salade verte, petits légumes, lotte, Saint-Jacques et saumon grillé)	25,00 €
<i>Seafood salad (green salad, fresh vegetable, monkfish, queenie scallops and grilled salmon)</i>	
Cœur de saumon fumé et son caviar de hareng <i>Heart of smoke salmon, and its herring caviar</i>	19,80 €
Terrine de poisson <i>Fish pâté</i>	12,90 €
Saumon mariné de Norvège Le Bömlo <i>Norway marinated salmon Le Bömlo</i>	16,90 €
Tartare de saumon de Norvège Le Bömlo <i>Norway Salmon tartare Le Bömlo</i>	16,90 €
Assiette de jambon Serrano <i>Plate of Serrano ham</i>	11,90 €
Terrine du Chef <i>Specialty house pâté</i>	14,60 €
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	16,80 €
Foie gras de canard <i>Duck foie gras</i>	18,90 €

Entrées Chaudes *Hot first course*

Assiette de légumes mélangés <i>Plate of mixed vegetables</i>	12,50 €
Soupe de poisson avec rouille et croûtons <i>Fish soup</i>	15,50 €
Omelette fromage ou fines herbes ou jambon (3 pièces) <i>Cheese omelette or with herbs or ham (3 eggs)</i> ..	12,90 €
Omelette aux morilles (3 pièces) <i>Omelette with morels</i>	17,90 €
Escargots de Bourgogne (la 1/2 douzaine) <i>Burgundy snails in garlic (half a dozen)</i>	8,90 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine) <i>Burgundy snails in garlic (a dozen)</i>	17,80 €
Grenouilles sauvages fraîches à la persillade demi-portion (150g) <i>Wild fresh frog's legs, sauteed chopped parsley</i>	14,00 €
Grenouilles sauvages fraîches à la persillade (300g) <i>Wild fresh frog's legs, sauteed chopped parsley</i>	28,00 €
Quenelles de brochet sauce Nantua, riz <i>Pike dumplings with Nantua sauce, rice</i>	17,40 €
Quenelles de volaille à la crème et aux morilles, riz <i>Poultry quenelle with morel cream sauce, rice</i>	23,90 €

Poissons *Fish*

Noix de Saint-Jacques persillade ou grillées <i>Queenie scallops with chopped parsley or grilled</i>	27,90 €
Lotte persillée ou grillée, pêche Bretagne <i>Monkfish sprinkled with chopped parsley or grilled</i>	25,90 €
Raie au beurre avec ou sans câpres, pêche Bretagne <i>Skate wing in butter with or without capers</i>	25,90 €
Sole meunière ou grillée, pêche France <i>Sole meunière or grilled</i>	44,90 €
Saumon grillé de Norvège Le Bömlo <i>Grilled Norway salmon Le Bömlo</i>	22,90 €
Tous nos poissons sont garantis frais et garnis. <i>All our fishes are guaranteed fresh and served with a garnish.</i>	

Fromages *Cheese*

Plateau de fromages <i>Assortment of various French cheese from</i>	10,90 €
Fromage blanc à la crème <i>Fresh cheese with heavy cream</i>	6,30 €

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10%

La Carte

Viandes Meat

Carré de veau rôti (origine France), sauce à la crème et aux trompettes de la mort, pomme purée ... 22,90 €
Roasted rack of veal with cream sauce and black trumpet mashed potatoes

Filet de veau (origine France), à la crème et aux morilles, pomme purée 25,90 €
Veal fillet with cream and mashed potatoes morels

Entrecôte grillée beurre maître-d'hôtel, ou poêlée 24,90 €
Entrecôte steak maître d'hôtel butter grilled or fried

Entrecôte au poivre vert *Pepper Entrecôte steak* 25,90 €

Entrecôte à la crème et aux morilles *Entrecôte steak with cream sauce with morel mushrooms* 29,80 €

Filet de bœuf grillé beurre maître-d'hôtel, ou poêlé *Beef fillet grilled maître d'hôtel butter or fried* 27,90 €

Filet de bœuf au poivre vert *Beef fillet with green pepper sauce* 28,90 €

Filet de bœuf à la crème et aux morilles *Beef fillet with cream sauce with morel mushrooms* 33,90 €

Steack tartare *Raw ground steak specially seasoned and cured* 23,90 €

Filet Pierre "Spécialité Maison" 23,90 €

(filet de bœuf cru, huile d'olive, vinaigre, persil, échalotes, oignons)

Pierre "Home specialty" (raw beef fillet, olive oil, vinegar, shallots, onions)

Toutes nos viandes sont d'origine "France", garanties fraîches et garnies. *All our meats are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Abats Offal

Andouillette grillée sauce moutarde *Grilled andouillette with a mustard sauce* 15,90 €

Cervelle de veau avec ou sans câpres *Veal brains with or without capers* 22,90 €

Foie de veau poêlé nature ou persillé, ou persillade *Veal liver fried or sprinkled with chopped parsley* 24,90 €

Rognon de veau madère ou grillé *Veal kidneys with Madeira sauce* 22,90 €

Ris de veau meunière *Sweetbread meunière* 25,70 €

Ris de veau à la crème *Creamed sweetbread* 27,90 €

Ris de veau à la crème aux morilles *Creamed sweetbread with morel mushrooms* 36,90 €

Tous nos abats sont d'origine "France", garantis frais et garnis. *All our offal is guaranteed fresh and served with a garnish.*

Volailles Poultry

Poulet de Bresse à la crème (le 1/4) *Creamed Bresse chicken (a quarter)* 20,90 €

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles (le 1/4) 29,90 €

Creamed Bresse chicken with morel mushrooms (a quarter)

Poulet de Bresse rôti entier (pour 2 ou 4 personnes - 50 mn) 88,00 €

Full roasted Bresse chicken (for 2 or 4 persons)

Toutes nos volailles sont garanties fraîches et garnies. *All our poultry are guaranteed fresh and served with a garnish.*

Desserts Desserts

Sorbets et glaces *Sorbets and ice creams* ~ Crème caramel *Caramel cream* 7,30 €

Mousse au chocolat *Chocolate mousse* ~ Crème brûlée *Caramelised custard vanilla cream* 9,30 €

Pâtisserie maison *Home made pastry* 9,30 €

Soufflé glacé au Grand Marnier *Iced Grand Marnier soufflé* 10,30 €

Tous nos desserts sont faits Maison. *All our desserts are homemade.*

INFORMATIONS RELATIVES AUX RISQUES ALLERGÈNES. Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires et pouvant être présents dans nos produits, même de manière fortuite : *du lait ou lactose, *du poisson, des crustacés et des mollusques, *des oeufs, *du gluten, *du soja, *de l'arachide, *des fruits à coque, *du céleri, *de la moutarde, *du sésame, *du lupin, *des sulfites.
Pour tout complément d'informations, merci de vous adresser au personnel. Conformément à l'ANNEXE II du règlement CE 1169/2011 dit INCO, et au décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Prix Net TTC dont TVA à 10%

La Cave

Val de Loire

Vin Blanc / White wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Louis Métaireau Grand Mouton	27,00 €	
Sancerre, Comte Lafond	38,00 €	20,50 €
Pouilly Fumé, De Ladoucette	49,00 €	26,50 €

Vin Rouge / Red wine

Bourgueil, Domaine de la Butte, Jacky Blot	35,00 €	
Sancerre, Les Bonnes Bouches, Domaine Henri Bourgeois	39,00 €	20,50 €

Bordelais

Vin Rouge / Red wine

	bouteille bottle 75 cl	1/2 bouteille 1/2 bottle 37,5 cl
Château Bonnet, Réserve Bordeaux, Henri Lurton	29,00 €	
Château le Bonnat, Graves	39,00 €	
Baron Henri, Médoc, Baron Philippe de Rothschild	44,00 €	
Baron Carl, Saint Emilion, Baron Philippe de Rothschild	46,00 €	
Château La Louvière, Pessac Leognan, André Lurton	71,00 €	
Château de Pez, Saint Estèphe	74,00 €	
Château Haut Beausejour, Saint Estèphe	46,00 €	

Sud Ouest et Languedoc

Vin Rouge / Red wine

Cahors, Clos de la Coutale, Domaine Bernede	23,00 €	
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut	29,00 €	

Vallée du Rhône

Vin Blanc / White wine

Hermitage,	71,00 €	
------------------	---------	--

Vin Rouge / Red wine

Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier	23,00 €	12,50 €
Crozes Hermitage, Les Meyssoniers, Maison Chapoutier	33,00 €	17,50 €
Saint Joseph, La Croix de Chabot, Maison Chapoutier	42,00 €	
Chateauneuf du Pape, La Bernardine, Maison Chapoutier	60,00 €	
Hermitage, La Sizeranne, Maison Chapoutier	85,00 €	

Vin Rosé / Rosé wine

Tavel, Château d'Acquéria	29,00 €	15,50 €
---------------------------------	---------	---------

Provence

Vin Rosé / Rosé wine

Bandol, Château Ramassan, Domaines Ott	46,00 €	24,50 €
Côtes de Provence, Cuvée Clarendon, Domaine Gavoty	30,00 €	
Côtes de Provence, Clos Mireille, Domaines Ott	43,00 €	

Alsace

Vin Blanc / White wine

Riesling, Grossi Laüe, Maison Hugel	80,00 €	40,00 €
Gewurztraminer, Grossi Laüe, Maison Hugel	70,00 €	36,00 €
Gewurztraminer, Vendanges tardives, Maison Hugel	75,00 €	



La Cave

Beaujolais

bouteille
75 cl

1/2 bouteille
37,5 cl

Vin Rouge / Red wine

Chiroubles, Maison Trénel	25,00 €	
Chiroubles, La Secrète, Domaine Cheysson	38,00 €	
Côte de Brouilly, Maison Trénel	26,00 €	
Juliénas, L'esprit Marius Sanguard, Maison Trénel	26,00 €	
Morgon, Côte du Py, Maison Trénel	26,00 €	
Saint Amour, Maison Trénel	28,00 €	15,50 €
Fleurie, Maison Trénel	28,00 €	
Moulin à Vent, Château des Jacques, Louis Jadot	42,00 €	22,50 €

Bourgogne

Vin Blanc / White wine

Macon - Vergisson, Roger Lassarat	29,00 €	
Saint Véran, Roger Lassarat	36,00 €	19,50 €
Pouilly Fuissé, 1 ^{er} Cru, Les Chailloux, Maison Auvigne	49,00 €	25,00 €
Rully, Les Villeranges, Domaine Faiveley	43,50 €	
Chablis, 1 ^{er} cru Les Fourchaumes, Vieilles Vignes, Domaine Laroche	69,00 €	36,00 €
Meursault Genevrières, 1 ^{er} cru, Maison Louis Latour	85,00 €	
Puligny Montrachet, 1 ^{er} cru Les Reffers, Louis Jadot	93,00 €	

Vin Rouge / Red wine

Mercrey, Château de Chamirey	43,00 €	23,25 €
Côte de Beaune Villages, Louis Jadot	39,00 €	
Côte de Nuits Villages, Le Vaucrain, Louis Jadot	45,00 €	
Savigny les Beaune, La Dominode, Louis Jadot	53,00 €	
Pommard, 1 ^{er} Cru, Clos de la Commaraine, Louis Jadot	89,00 €	46,00 €
Vosne Romanée, Les Suchots, Louis Jadot	120,00 €	
Nuits-Saint-Georges, Domaine Faiveley	78,50 €	
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	82,50 €	
Volnay, 1 ^{er} cru, Fremiets, Domaine Faiveley	95,00 €	
Chambolle-Musigny, 1 ^{er} cru, Charmes, Domaine Faiveley	112,00 €	
Clos Vougeot, Grand Cru, Domaine Jadot	170,00 €	
Charmes Chambertin, Grand Cru, Domaine Jadot	190,00 €	
Chambertin Clos de Bèze, Grand Cru, Domaine Jadot	220,00 €	

Bugey Savoie Jura

Vin Blanc / White wine

Bugey Chardonnay, Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste	23,00 €	
Seyssel, Clos de la Pécellette, Maison Mollex	23,00 €	12,50 €
Bugey Manicle, Cuvée des Eboulis, Le Caveau Bugiste	36,00 €	18,00 €
Montagnieu (Vin pétillant naturel), Domaine Pierre Guigard	24,00 €	
Arbois Traditionnel, Domaine Rolet	32,00 €	
Arbois Vin Jaune (62 cl), Domaine Rolet	95,00 €	

Vin Rouge / Red wine

Bugey Pinot Noir, Cuvée Vieilles Vignes, Le Caveau Bugiste	24,00 €	
Bugey Machuraz, Le Caveau Bugiste	30,00 €	
Bugey Manicle, Cuvée des Rocailles, Le Caveau Bugiste	36,00 €	18,00 €

Tous nos vins sont des AOP/AOC sauf ceux marqués *
Igp côtes de Gascogne Tariquet "PREMIÈRES GRIVES"
Igp Collines Rhodaniennes "les contours Deponcins" Vignier Domaine F Villard

La carte des Grands Vins

Les Trésors de la Cave
est à votre disposition sur demande.



Les Pichets du Français

	verre glass	25 cl	50 cl
Vin rouge / Red wine			
Beaujolais	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Côtes du Rhône	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Bordeaux	6,00 €	8,00 €	15,00 €
Vin rosé / Rosé wine			
Côtes de Provence	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Vin blanc / White wine			
Chardonnay du Bugey	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Macon	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Tariquet*	5,00 €	7,00 €	12,00 €
Viognier*	6,50 €	9,00 €	18,00 €
Alsace Gewurztraminer	6,50 €	9,00 €	18,00 €
Alsace Gewurztraminer vendanges tardives	9,50 €	17,00 €	32,00 €
Sauternes	9,50 €	17,00 €	32,00 €

Apéritifs

Apéritif maison 8 cl	6,50 €
Ricard, Pastis, Pernod, Casanis, Berger, Pacific 4 cl	5,00 €
Kir, Martini, Cinzano, Suze, Muscat, Ambassadeur, Guignolet, Dubonnet 5 cl	5,00 €
Campari, Porto Rouge ou Blanc 5 cl	5,00 €
Americano, Spritz 10 cl	10,00 €
Whisky	
<i>IRELAND</i>	
Irish Whiskey Jameson 5 cl	9,00 €
<i>USA Bourbon :</i>	
Kentucky Four Roses 5 cl	9,00 €
Tennessee Jack Daniel's 5 cl	9,00 €
<i>SCOTLAND</i>	
Chivas Regal, Glenfiddich 5 cl	9,00 €
Cragganmore 12 ans 5 cl	9,00 €
Distillers Edition : Talisker, Cragganmore, Oban, Glenkinchie 5 cl	12,00 €
Bière	
Heineken, demi 25 cl	4,60 €
Affligem, demi 25 cl	5,00 €
Bière du moment, demi 25 cl	5,00 €
Picon Bière 25 cl	6,00 €
Jus de fruits	
Orange, Poire, Ace, Ananas, Banane, Fraise, Pamplemousse, Abricot, Pomme, Raisin, Tomate 25 cl	4,60 €
Soda	
Coca cola, Perrier, Oasis, Sprite 33 cl	4,60 €
Ice Tea, Orangina 25 cl	4,60 €
Schweppes 20 cl	4,60 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	4,60 €

Champagnes

Coupe de Champagne 14 cl	10,00 €
Couquette de Champagne 9 cl	8,00 €
Kir Royal 14 cl	10,50 €
	1/2 bouteille bouteille magnum jeroboom
Veuve Cliquot Ponsardin (CRD verte)	42,00 € 80,00 € 180,00 €
L. Roederer, Taittinger (CRD verte)	80,00 €
Bollinger, Ruinart (CRD verte)	90,00 €
Moët et Chandon "Dom Pérignon" (CRD verte)	220,00 €
L. Roederer "Cristal" (CRD verte)	220,00 €
Krug "Grande Cuvée" (CRD verte)	250,00 €
Armand de Brignac "Ace of Spades" (CRD verte)	350,00 €
Lanson "Noble Cuvée" 2004 (CRD verte)	220,00 €
Veuve Cliquot Ponsardin "La Grande Dame" 2012 (CRD verte)	220,00 €
Pol Roger "Cuvée Winston Churchill" 2013 (CRD verte)	240,00 €
Lanson "Black Réserve" (CRD verte)	450,00 €

Digestifs

Marie Brizard, Get 27 ou 31, Arquebuse, Cointreau, Fernet Branca 4 cl	de 9,00 € à 12,00 €
Gin, Rhum, Malibu, Tequila, Vodka, Marc, Vieille Prune, Calvados 4 cl	de 9,00 € à 12,00 €
Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte, Verveine Verte, Eau de Vie Blanche 4 cl	de 9,00 € à 12,00 €
Bas Armagnac, Cognac 4 cl	de 14,00 € à 90,00 €
Chartreuse VEP, Verte ou Jaune 4 cl	16,00 €

Eaux Minérales

Eaux Plates	
Demi-bouteille : Evian, Vittel	4,00 €
Bouteille : Thonon, Vittel, Evian	6,00 €
Eaux Pétillantes	
Demi-bouteille : Badoit, San Pellegrino	5,00 €
Bouteille : Badoit, Chateldon, Eau de Perrier, St Yorre, San Pellegrino, Vals	7,00 €