

## Softs - Eaux

Coca Cola	33 cl	3.90 €
Orangina	25 cl	3.90 €
Ice Tea	25 cl	3.90 €
Jus de Fruits	25 cl	3.90 €
Limonade	33 cl	3.90 €
Diabolo	25 cl	3.90 €
Schweppes Agrumes	25 cl	3.90 €
Schweppes	25 cl	3.90 €
Perrier citron rondelle	33 cl	3.90 €
Vittel	50 cl	3.90 €
Vittel	100 cl	4.90 €
Perrier Fines Bulles	50 cl	3.90 €
Perrier Fines Bulles	100 cl	4.90 €
Sirop à l'eau (Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)	25 cl	2.50 €

## Boissons chaudes

Café Espresso Lavazza	2.50 €
Café allongé	2.80 €
Décaféiné Espresso Lavazza	2.80 €
Café Crème	3.00 €
Décaféiné crème	3.20 €
Cappuccino	4.80 €
Irish Coffee	7.80 €
Double Espresso	3.90 €
Thé & Infusion Palais des Thés	3.20 €
Chocolat chaud	3.80 €
Latte macchiato (Nature, noisette, caramel, vanille)	5.50 €

## Digestifs

	4cl	
Fine de la Marne - 40°	6.80 €	
Eau de vie de Poire - 40°	6.80 €	
Cognac Prestignac VS - 40°	6.80 €	
Cointreau - 40°	6.80 €	
Limoncello - 28°	6.80 €	
Get 27 - 21°	6.80 €	
Bailey's - 17°	6.80 €	
Amaretto - 28°	6.80 €	
Vodka - 40°	6.80 €	
Rhum - 40°	6.80 €	
Rhum vieux - 8 ans - 40°	8.20 €	

# L'Atelier

Restaurant Terrasse à Etoges

## Champagne

<b>CHAMPAGNE DU MOMENT</b>	75 cl
Blanc de Blancs	54 €
Rosé	49 €

Borel Lucas - Brut - Etoges	38 €
Verrier & Fils - Brut - Etoges	38 €
Bression Sébastien - Brut - Etoges	38 €
Francis Thomas - Brut - Etoges	38 €
Francis Thomas - Rosé - Etoges	48 €
Perrot Batteux - B. de blancs 1er cru	48 €
A. Bergère - Brut - Fèrebrianges	54 €
Pierre Mignon - Blanc de noirs	58 €
Duval Leroy - Rosé Prestige - Vertus	68 €
Nominé-Renard - Cuvée Spécial Club	98 €
Ulysse Collin - Rosé Les Maillons - Congy	118 €
Hatt et Soner - 2014 - Blanc de Blancs 1er Cru - Extra Brut - B.-les-Vertus	118 €
Perrot Batteux - Blanc de Blancs 1 <sup>er</sup> cru	30 €

# Bières

---

<b>PRESSION</b>		25 cl	50 cl
Bavik - Pils Blonde	5.2°	3.90 €	6.80 €
Kwaremont Blonde	6.6°	4.90 €	8.80 €

## **BOUTEILLE**

Bières Locales	6°	33 cl	5.80 €
Petrus Triple	8°	33 cl	5.80 €
Petrus double Brune	7°	33 cl	5.80 €
Petrus Foudre Rouge	8.5°	33 cl	5.80 €

# Cocktails

---

Cocktail du jour	20 cl	9.00 €
Virgin cocktail (sans alcool)	20 cl	5.80 €
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	8.50 €
Gin Tonic	12 cl	7.80 €

# Apéritifs

---

Cocktail du jour	20 cl	9.00 €
Coupe de Champagne - Brut	14 cl	7.80 €
<b>Coupe de Champagne - Rosé</b>	14 cl	8.50 €
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	8.50 €
Martini Rouge ou Blanc	6 cl	4.00 €
Pastis	3 cl	3.80 €
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	4.00 €
Ratafia de Champagne	8 cl	4.80 €
Porto rouge	8 cl	4.80 €
Américano de l'Atelier	9 cl	9.00 €
Malibu	6 cl	5.00 €
Whisky J.B. (40°)	4 cl	6.00 €
Whisky Chivas 12 ans (40°)	4 cl	7.00 €
Whisky Talisker (45°)	4 cl	9.00 €

# Carte des Vins

---

<b>VINS BLANCS</b>	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine – M. Laurent	24 €
Saumur – Domaine Couly-Dutheil	26 €
Bourgogne Aligoté – Domaine Roux	28 €
Touraine – Domaine de la Charmoise - <b>BIO</b>	32 €
Chablis	48 €
Pouilly Fumé – Joseph Mellot	58 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru - Leflaive	78 €
Meursault – Jadot	98 €
Puligny Montrachet – Jadot	138 €

## **VINS ROSES**

Domaine des Lys - Méditerranée	24 €
Rosé - Corse	30 €
Côte de Provence	34 €

## **VINS ROUGES**

Côte du Rhône – Domaine des 3 Lys	26 €
Côte du Rhône - Famille Perrin	28 €
Saint Amour	34 €
Saint Nicolas de Bourgueil	36 €
Château de Belcier - 2009 - Côtes de Castillon	38 €
Beaune – Les Prévoles – Vincent Girardin	58 €
Aurore de Duzac – 2016 – Margaux (végan)	78 €
Pavillon Léoville Poyferré – 2015 – St Julien	118 €
Châteauneuf du Pape – Château Beaucastel	196 €

## **VINS AU VERRE ET PICHET**

	15cl	25 cl	50 cl
Blanc Viognier - Pays d'Oc	5 €	8 €	15 €
Rosé Pinot Noir - Pays d'Oc	5 €	8 €	15 €
Rouge Tannat - Madiran	5 €	8 €	15 €
Sauternes (8 cl - liqueux)	7 €		