

## 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	33 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	5.90 €
Perrier Fines Bulles	50 cl	3.90 €
Perrier Fines Bulles	100 cl	5.90 €
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 €
Double Espresso		3.90 €
Cappuccino		4.80 €
Irish Coffee	au Whiskey	8.00 €
French Coffee	au Cognac	8.00 €
Italian Coffee	à l'Amaretto	8.00 €
Thé & Infusion - Palais des Thés		3.20 €
Chocolat chaud		3.80 €
Café Latte (nature, noisette, caramel, vanille)		5.00 €

## Digestifs

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

# L'Atelier

Restaurant à Etoges

## Champagne

<b><u>CHAMPAGNE DU MOMENT</u></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		54 €
Pierre Mignon - Blanc de noirs		58 €
Borel Lucas - Blanc de noirs	Etoges	65 €
Duval Leroy - Rosé Prestige		68 €
Ruffin - Chardonnay d'Or	Etoges	69 €
De Venoge - Extra Brut		89 €
Nominé-Renard - Cuvée Spécial Club		98 €
Hatt et Soner - 2014 - Blanc de blancs 1er Cru - Extra Brut		118 €
Ulysse Collin - Les Maillons		259 €
<b><u>1/2 BOUTEILLE</u></b> (37.5 cl)		
Perrot Batteux - Blanc de blancs 1 <sup>er</sup> cru		30 €

# Bières

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

  

<u>BOUTEILLE</u>		33 cl
Bière Locale	6°	5.80 €
Petrus Triple	8°	5.80 €
Petrus Foudre Rouge	8.5°	5.80 €

# Cocktails

Cocktail du jour	20 cl	10.00 €
Virgin cocktail (sans alcool)	20 cl	6.50 €
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	9.20 €
Gin Tonic	12 cl	9.00 €
Planteur Punch (orange, ananas, goyave, rhum blanc)	20 cl	10.00 €

# Apéritifs

Cocktail du jour	20 cl	10.00 €
Coupe de Champagne - Brut	14 cl	8.50 €
Coupe de Champagne - Rosé	14 cl	9.20 €
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	9.20 €
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	10.00 €
Malibu	6 cl	5.50 €
Whisky J & B (40°)	4 cl	6.50 €
Whisky Jack Daniels (40°)	4 cl	8.00 €
Whisky Chivas 12 ans (40°)	4 cl	9.00 €
Whisky Talisker (45°)	4 cl	10.00 €

# Carte des Vins

<u>VINS BLANCS</u>	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine	24 €
Bourgogne Aligoté	28 €
Touraine - Domaine de la Charmoise - <b>BIO</b>	32 €
Chablis	48 €
Pouilly Fumé - Joseph Mellot	58 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru - O. 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 - Truffes noires	26 €
Costières de Nîmes	28 €
Saint Amour	34 €
Saint Nicolas de Bourgueil	36 €
Château de Belcier - Côtes de Castillon	45 €
Monthelie	58 €
Beaune	68 €
Aurore de Dauzac - 2016 - Margaux	78 €
Pavillon Léoville Poyferré - 2015 - St Julien	118 €
Châteauneuf du Pape - Château Beaucastel	196 €

<u>VINS AU VERRE - PICHET</u>	12cl	25 cl	50 cl
<u>Blanc</u>			
Viognier	5 €	8 €	15 €
Sélection	6 €		
Prestige	10 €		
<u>Rouge</u>			
Madiran	5 €	8 €	15 €
Sélection	6 €		
Prestige	10 €		
<u>Rosé</u>			
Pinot Noir	5 €	8 €	15 €
<u>Liquoreux</u> Sauternes (8 cl)	7 €		