

Champagne

Champagne à la coupe	14 cl
Tradition – brut sans année	9 €
Rosé	9.5 €
Blanc de Blancs	12 €

Francis Thomas - Brut	Etoges	42 €
Bression Sébastien - Brut	Etoges	46 €
Francis Thomas - Rosé	Etoges	48 €
Borel Lucas - Brut	Etoges	52 €
Verrier & Fils - Brut	Etoges	55 €
Borel Lucas - Blanc de noirs	Etoges	60 €
Ruffin - Chardonnay d'Or	Etoges	69 €
Geoffroy P. - Rosé de saignée	Fèrebrianges	59 €
Geoffroy P. - Millésimé 2016	Fèrebrianges	59 €
A. Bergère – Origine	Fèrebrianges	62 €
Nominé-Renard - Spécial Club	Villevénard	95 €
Perrot Batteux - B. de blancs - 1er cru		58 €
Duval Leroy - Rosé Prestige	Vertus	115 €
Duval Leroy - Femme de Champagne		218 €
Pierre Mignon - Blanc de noirs	Le Breuil	72 €
De Venoge - Extra Brut	Epernay	75 €
Taittinger – Prélude – Grand Cru	Reims	160 €

1/2 BOUTEILLE (37.5 cl)

Champagne Perrot Batteux - Blanc de blancs 1 ^{er} cru	34 €
Quincy - Loire Blanc (Sauvignon Blanc)	16 €
Saint Amour – Beaujolais Rouge (Gamay)	22 €

Carte des Vins

VINS BLANCS	75 cl
Chardonnay Les Cotilles	28 €
Bourgogne Aligoté	32 €
Chablis	48 €
Pouilly Fumé - Joseph Mellot	58 €
Montagny 1 ^{er} Cru - O. Leflaive	78 €
Meursault - Jadot	98 €
Puligny Montrachet - Jadot	138 €

VINS ROSES

Domaine des Lys - Méditerranée	26 €
Rosé - Corse	30 €
Côte de Provence	34 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône - Truffes noires	28 €
Costières de Nîmes	30 €
Saint Amour	34 €
Saint Nicolas de Bourgueil	36 €
Domaine Maurice - Côtes de Castillon	45 €
Monthelie	58 €
Beaune	68 €
Château Pavil de Luze - Margaux	88 €
Chassagne Montrachet – O. Leflaive	98 €
Château Cos Labory – Saint Estèphe	118 €
Châteauneuf du Pape - Château Beaucastel	196 €

VINS AU VERRE

		12cl
Blanc	Sauvignon - Touraine	6 €
	Pouilly Fumé	10 €
Rouge	Gamay - Touraine	6 €
	Monthelie Vieilles Vignes	10 €
Rosé		6 €
Liquoreux	Sauternes (8 cl)	7 €

Bières

PRESSION – Draft		25 cl	50 cl
Bavik - Pils Blonde	5.2°	4.20 €	7.20 €
Kwaremont Blonde	6.6°	5.20 €	9.20 €
Panaché	2.6°	4.20 €	7.20 €
Monaco	2.6°	4.80 €	7.80 €

BOUTEILLE		33 cl	
Bière Locale	6°	6.80 €	
Petrus Triple	8°	6.80 €	
Petrus Foudre Rouge	8.5°	6.80 €	
Bière sans alcool		5.50 €	

Apéritif & Cocktail

Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	10.00 €
Spritz Champagne	20 cl	11.00 €
Cocktail « L'Atelier » Curaçao, campari, jus d'orange, sirop de pêche, champagne	20 cl	11.00 €
Virgin cocktail Jus d'orange, nectar d'abricot, jus de goyave	20 cl	6.50 €
L'Effervescent (cocktail sans alcool) Limonade, jus d'orange, grenadine	20 cl	6.50 €
Martini Rouge ou Martini Blanc	6 cl	5.00 €
Pastis	3 cl	4.00 €
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)	14 cl	5.00 €
Ratafia de Champagne	8 cl	5.00 €
Gin Tonic	12 cl	10.00 €
Alcool (whisky-vodka-rhum) + Tonic ou soft		10.00 €
Porto rouge	8 cl	5.00 €
Américano de L'Atelier	9 cl	11.00 €
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 €

Softs - Eaux

Coca Cola	33 cl	4.20 €
Orangina	25 cl	4.20 €
Ice Tea	25 cl	4.20 €
Jus de Fruits	25 cl	4.20 €
Limonade	33 cl	4.20 €
Diabolo	33 cl	4.20 €
Schweppes Agrumes	25 cl	4.20 €
Schweppes	25 cl	4.20 €
Perrier citron rondelle	33 cl	4.20 €
Vittel	50 cl	4.20 €
Vittel	100 cl	6.00 €
Perrier Fines Bulles	50 cl	4.20 €
Perrier Fines Bulles	100 cl	6.00 €
Sirop à l'eau (Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)	25 cl	2.80 €

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°	7.20 €
Eau de vie de Poire	40°	7.20 €
Eau de vie de Mirabelle / Prune	40°	7.20 €
Cognac ou Calvados	40°	7.20 €
Cointreau	40°	7.20 €
Limoncello ou Amaretto	28°	7.20 €
Get 27	21°	7.20 €
Bailey's	17°	7.20 €
Vodka ou Rhum	40°	7.20 €
Rhum vieux	40°	8.50 €