

<b>COCKTAILS ALCOOLISÉS</b>	20 cl
<b>Pina Colada</b> , rhum, crème de coco, lait de coco, jus ananas	14 €
<b>Le Coq Joyeux</b> , Rhum, gingembre, jus d'ananas	14 €
<b>Mojito</b> , rhum, citron vert, feuilles de menthe, perrier sucre de canne, angostura	14 €
<b>Rhum Cathy</b> rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, glace pillée	14 €
<b>Margarita</b> , tequila, cointreau, sirop de sucre de canne jus de citron vert 12 cl	12 €
<b>French Martini</b> vodka, liqueur de framboise, jus ananas 12 cl	12 €

<b>COCKTAILS SANS ALCOOL</b>	20 cl - 40 cl
<b>Colada</b> jus d'ananas, crème de coco, lait de coco	10 € -
<b>Virgin Mojito</b> limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	10 € -
<b>Cocktail Détox</b> jus de fruits pressés orange, citron, gingembre, menthe fraîche, eau pétillante, glace pillée	13 € -
<b>Jus de gingembre</b> , gingembre, jus d'ananas	25 cl - 12 € 35 cl - 15 €
<b>Bissap</b> fleurs d'hibiscus, extrait de fraise	25 cl - 10 € 35 cl - 15 €
<b>Baiser du Dragon</b> jus de gingembre, jus d'ananas et bissap	12 € 15 €

<b>COCKTAILS CHAMPAGNE</b>	
<b>Ultime Désir</b> champagne, crème de fraise, jus d'orange	20 cl 15 €
<b>French 75</b> gin, jus citron jaune, sirop de sucre, champagne	12cl 15 €

<b>CARTE DES CHAMPAGNES</b>	
<b>Les Bruts</b>	75 cl
Charles Mignon	70 €
Le Trouillard d'Elexium	90 €
Deutz	90 €
Veuve Clicquot	125 €
Ruinart	130 €
<b>Le Demi-Sec</b>	75 cl
Deutz	90 €
<b>Le Blanc de Blancs</b>	75 cl
Deutz Blanc de blancs	150 €
Virginie T Blanc de blancs	140 €
Ruinart Blanc de blancs	250 €
<b>Le Rosé</b>	75 cl
Deutz rosé	95 €
<b>Les Cuvées prestige</b>	75 cl
Amour de Deutz	395 €
Krug	480 €
Dom Pérignon	480 €
<b>supplément crème</b>	<b>2 €</b>

<b>DIGESTIFS</b>	6 cl
<b>Marie Brizard, Baileys, Get 27, Noce royale</b>	10 €
<b>Vieille Prune, Poire Williams</b>	12 €
<b>Cognac VSOP Remy Martin</b>	15 €
<b>Cognac XO Remy Martin</b>	25 €
<b>Rhum Canoubier</b>	15 €
<b>Vodka Absolut, Tequila, Gin Bombay Sapphire</b>	10 €



## Menu de la Saint-Sylvestre

160€ par personne  
(entrée / plat / dessert - hors boissons)

*Les prix des alcools ne seront pas modifiés à la carte*

### Apéritif

Coupe de Champagne & Amuse-bouches

### Mise en Bouche

Gâteau de pistache

suivi de

Soupe de Maïs

suivi de

Escargots façon coq noir

### L'entre-deux

Sorbet au citron

### Les plats au choix

Ndolé mixte, accompagnement au choix

ou

Queue de langouste Braisée, sauce aux herbes,  
riz au curry et ses petits légumes

ou

**Poissons Braisés** : Bar / Daurade Royale

accompagnement au choix

ou

Coquelet en crapaudine, accompagnement au choix

ou

Gambas grillées, christophines et patates douces

### Desserts au choix

### Tigame ou café

Servi à partir de 2h30

Bouillon Queue de Boeuf

L'orchestre du Coq noir au complet  
Lancé de cotillons à Minuit  
**2026**

CARTE DES VINS

Vins Rouges	15 cl - 75 cl
<b>St Emilion AOP l'esprit de Château Belle Assise Coureau</b>	- 42 €
<i>Charnu et bien enrobé, au nez de prune, de cèdre et de pain grillé</i>	
<b>Haut Médoc Château Beauséjour Hostens</b>	8,50 € 39 €
<i>Note d'arôme de cassis et de fruits rouge</i>	
<b>Afrique du Sud Syrah Vinologist</b>	8 € 39 €
<i>Souple, charnu, nez de fruits noirs, de poivre, avec des notes fumées</i>	
<b>St-Estèphe AOC Château Haut Baradieu</b>	- 43 €
<i>Des tanins ciselés, nez de prune et de fumée</i>	
<b>St-Julien AOP Château Lagrange</b>	- 68 €
<b>Brouilly AOC Château de Corcelles</b>	7,50 € 37 €
<i>Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges</i>	

Vins Rosés 15 cl - 75 cl

<b>Côte de Provence AOP vin bio La Belle Vie Château Astro</b>	- 42 €
<i>Arômes d'agrumes et de bonbons anglais</i>	
<b>Argali Château Puech Haut IGP pays d'oc</b>	7,50 € 39 €
<i>Pétales de rose et de fraises écrasées apportant légèreté</i>	
<b>IGP Côte de Gascogne Haut Marin</b>	- 42 €

Vins Blancs 15 cl - 75 cl

<b>La Sereine Chablis AOP</b>	- 44 €
<i>Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille</i>	
<b>Sancerre AOC Raffaitin planchon</b>	- 44 €
<i>Elégant et raffiné</i>	
<b>Côtes de Gascogne blanc moelleux Haut-Marin</b>	8 € 42 €
<i>Mangue, coings et miel avec une bouche gourmande</i>	
<b>Pouilly fumé AOP les clairières</b>	- 46 €
<i>Nez floral sur fonds de fruits exotiques avec une note minérale</i>	
<b>Afrique du Sud, Chenin Vinologist</b>	- 39 €
<i>Chemin souple, tendre et plein, nez de fruits blancs et fleur d'acacia</i>	
<b>Afrique du Sud, Chardonnay Colombard</b>	7 € 37 €
<b>Cheverny AOP château de Chambord vin bio</b>	- 54 €



LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
\* Nos viandes proviennent de la zone euro et de France .  
Prix nets en euros, taxes et services compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.  
Net price in euro, taxes and service included. No checks

APÉRITIFS

<b>Ricard 5cl</b>	10 €
<b>Martini rosso, bianco 5cl</b>	10 €
<b>Porto rouge 5cl</b>	10 €
<b>Coupe Champagne 12cl</b>	13 €
<b>Kir Royal 12cl</b>	14 €
<b>Kir 15cl</b>	9 €
<b>cassis, fraise, pêche</b>	

<b>Whisky bouteille</b>	70 cl
<b>Dalwhinnie 15 ans</b>	120 €
<b>Oban 14 ans</b>	120 €
<b>Lagavulin 16 ans</b>	170 €
<b>Chivas 18 ans</b>	150 €
<b>Glenfiddich 18 ans</b>	180 €
<b>Johnny Walker carte noire, Jack Daniel's</b>	90 €
<b>Glenfiddich 12 ans, Chivas 12 ans</b>	90 €
<b>supplément soft</b>	4 €

<b>Whisky demi-bouteille</b>	35 cl
<b>Chivas 12 ans</b>	55 €
<b>Johnny Walker carte noire</b>	55 €
<b>Jack Daniel's</b>	55 €

<b>Whisky verre</b>	4 cl
<b>J&amp;B, Johnny Walker carte noire, Jack Daniel's</b>	12 €
<b>Glenfiddich 12 ans, Chivas 12 ans</b>	12 €

<b>Vodka Belvedere</b>	70 cl
	130 €

BIÈRES

<b>Bouteille</b>	33 cl
<b>Leffe</b>	8,50 €
<b>Guiness Cameroun</b>	8,50 €
<b>Pression</b>	25 cl - 50 cl
<b>Affligem, Heineken</b>	8 € 11€

BOISSON FRAÎCHES

<b>Perrier, Coca-Cola, Zéro 33 cl</b>	7 €
<b>Ice tea pêche, Fanta 25 cl</b>	7 €
<b>Schweppes Tonic 25 cl</b>	7 €
<b>Red bull 25 cl</b>	7 €
<b>Top grenadine ou Top D'jino 75 cl</b>	11 €
<b>Jus de fruit 25 cl orange, goyave, mangue, ananas</b>	8 €
<b>Aquachiara eau plate 75 cl</b>	5,20 €
<b>Aquachiara eau pétillante 75 cl</b>	5,60 €

«Transformée sur place, comme le sont tous nos produits, l'eau de dégustation AQUACHIARA est une alternative durable aux eaux en bouteilles »

EAUX MINÉRALES

<b>Abatilles eau plate</b>	7 €
<b>Abatilles eau pétillante</b>	7 €
<b>Jaure eau plate - eau de source naturelle de Laponie</b>	9 €
<b>Jaure eau pétillante - eau de source naturelle de Laponie</b>	9 €