

COCKTAILS ALCOOLISÉS

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

COCKTAILS CHAMPAGNE

Ultime Désir champagne, crème de fraise, jus d'orange	20 cl	15 €
French 75 gin, jus citron jaune, sirop de sucre, champagne	12cl	15 €

CARTE DES CHAMPAGNES

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

DIGESTIFS

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

Tisane ou café

Servi à partir de 2h30

Bouillon Queue de Boeuf

L'orchestre du Coq noir au complet

Dancé de cotillon à Minuit

2026

CARTE DES VINS

Vins Rouges		15 cl - 75 cl
St Emilion AOP l'esprit de Château Belle Assise Coureau	-	42 €
<i>Charnu et bien enrobé, au nez de prune, de cèdre et de pain grillé</i>		
Haut Médoc Château Beauséjour Hostens	8,50 €	39 €
<i>Note d'arôme de cassis et de fruits rouge</i>		
Afrique du Sud Syrah Vinologist	8 €	39 €
<i>Souple, charnu, nez de fruits noirs, de poivre, avec des notes fumées</i>		
St-Estèphe AOC Château Haut Baradieu	-	43 €
<i>Des tanins ciselés, nez de prune et de fumée</i>		
St-Julien AOP Château Lagrange	-	68 €
Brouilly AOC Château de Corcelles	7,50 €	37 €
<i>Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges</i>		
Vins Rosés		15 cl - 75 cl
Côte de Provence AOP vin bio La Belle Vie Château Astro	-	42 €
<i>Arômes d'agrumes et de bonbons anglais</i>		
Argali Château Puech Haut IGP pays d'oc	7,50 €	39 €
<i>Pétales de rose et de fraises écrasées apportant légèreté</i>		
IGP Côte de Gascogne Haut Marin	-	42 €
Vins Blancs		15 cl - 75 cl
La Sereine Chablis AOP	-	44 €
<i>Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille</i>		
Sancerre AOC Raffaitin planchon	-	44 €
<i>Elégant et raffiné</i>		
Côtes de Gascogne blanc moelleux Haut-Marin	8 €	42 €
<i>Mangue, coings et miel avec une bouche gourmande</i>		
Pouilly fumé AOP les clairières	-	46 €
<i>Nez floral sur fonds de fruits exotiques avec une note minérale</i>		
Afrique du Sud, Chenin Vinologist	-	39 €
<i>Chemin souple, tendre et plein, nez de fruits blancs et fleur d'acacia</i>		
Afrique du Sud, Chardonnay Colombard	7 €	37 €
Cheverny AOP château de Chambord vin bio	-	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

Ricard 5cl	10 €
Martini rosso, bianco 5cl	10 €
Porto rouge 5cl	10 €
Coupe Champagne 12cl	13 €
Kir Royal 12cl	14 €
Kir 15cl	9 €
<i>cassis, fraise, pêche</i>	
Whisky bouteille	70 cl
Dalwhinnie 15 ans	120 €
Oban 14 ans	120 €
Lagavulin 16 ans	170 €
Chivas 18 ans	150 €
Glenfiddich 18 ans	180 €
Johnny Walker carte noire, Jack Daniel's	90 €
Glenfiddich 12 ans, Chivas 12 ans supplément soft	90 €
	4 €

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

Whisky verre	4 cl
J&B, Johnny Walker carte noire, Jack Daniel's	12 €
Glenfiddich 12 ans, Chivas 12 ans	12 €

Vodka Belvedere	70 cl
	130 €

BIÈRES

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

BOISSON FRAÎCHES

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

Abatilles eau plate	75 cl
Abatilles eau pétillante	7 €
Jaure eau plate - eau de source naturelle de Laponie	9 €
Jaure eau pétillante - eau de source naturelle de Laponie	9 €