

## NOS SOFTS

SODAS 20CL, 25CL OU 33CL ..... 5,00 €  
Coca-Cola (Light & Zéro)/ Orangina / Schweppes Tonic & Agrumes/ Ice Tea / Red Bull

JUS DE FRUITS 25cl.....4,00 €  
Ananas - Abricot - Tomate - Orange - Pomme - ACE - Pamplemousse

### EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 50cl .....4,00 €  
Evian, Badoit 1L ..... 5,50 €  
Perrier 33cl.....3,50 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO, ESPRESSO, DÉCAFFEINATO, LUNGO 3,00 €  
ESPRESSO MACCHIATO ..... 3,50 €  
LATTE MACCHIATO.....6,00 €  
ICED MACCHIATO..... 6,00 €  
GOURMANDISE DE SPÉCULOS.....6,00 €  
CHOCO-COOKIE MACCHIATO..... 6,00 €  
CAPPUCINO.....5,00 €  
CHOCOLAT CHAUD..... 4,50 €  
THÉ KUSMI TEA..... 5,50 €

## NOS COCKTAILS

### SHORT DRINK 10CL 10,00 €

#### PARADIS DES ÎLES

RHUM BLANC, PURÉE DE PASSION, CITRON VERT,  
SIROP DE VANILLE  
*White Rum, passion puree, lime juice, vanilla syrup*

#### COSMOPOLITAN

VODKA, COINTREAU, CITRON VERT PRESSÉ, JUS  
DE CRANBERRY  
*Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice*

#### BASIL SMASH

GIN HENDRICK'S, BASILIC FRAIS, SUCRE DE  
CANNE, CITRON JAUNE  
*Hendrick's gin, fresh basilic, sugar, lemon*

#### TI'PUNCH

RHUM, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT  
*Rum, can sugar, lime*

### SANS ALCOOL 12CL 8,00 €

#### DOUCEUR D'ENFANCE

PURÉE DE FRAISE, SIROP DE VIOLETTE,  
JUS DE CITRON, LIMONADE  
*Strawberry puree, violet syrup, lemon juice,  
Lemonade*

#### BORA BORA

CRÈME DE COCO, JUS DE BANANE,  
JUS D'ANANAS, JUS EXOTIQUE  
*Coconut cream, banana juice, pineapple juice,  
exotic juice*

## A DÉGUSTER

PLANCHE /ARDOISE AU CHOIX.....10 €

- PLANCHE DE CHARCUTERIE
- ARDOISE FROMAGÈRE

SÉLECTION DE RILLETES À PARTAGER (2/3 personnes).....10 €

- RILLETES DE SAUMON AU PIMENT D'ESPELETTE
- TARTINADE DE CANARD, MOUTARDE À L'ANCIENNE

### LONG DRINK 14CL 12,00 €

#### PIÑA COLADA

RHUM, CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS, SIROP  
DE VANILLE  
*White rum, coconut cream, pineapple juice,  
Vanilla syrup*

#### ASIAN CAÏPIROSKA

VODKA, QUARTIERS DE CITRON VERT & JAUNE,  
SIROP DE SUCRE DE CANNE, GINGER BEER  
*Vodka, lime and lemon slices, cane syrup,  
ginger beer*

#### APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE  
*Aperol, prosecco, sparkling water*

### CHAMPAGNE 16CL 14,00 €

#### MOJITO IMPÉRIAL

RHUM VIEUX 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE,  
QUATRIERS DE CITRON VERT, CASSONADE,  
CHAMPAGNE BRUT  
*Aged rum, Mint leaves, lime slices, brown sugar,  
Champagne*



Ouvert de 9h00 à 00H00 tous les jours  
Open from 9pm to midnight every day

## NOS BIÈRES

<b>PRESSION</b>	<b>25CL</b>	<b>50 CL</b>
HEINEKEN .....	4,00 €	7,50 €
AFFLIGEM.....	4,50 €	8,00 €

BOUTEILLES 33 CL..... 5,50 €

Desperados, Grimbergen rouge, Edelweiss, Pelforth Brune, Cidre 25 cl

## NOS APÉRITIFS

APÉRITIFS 5 CL.....6,00 €

Martini Blanc, Martini Rouge, Kir (pêche, framboise, cassis),  
Porto Noval Ruby, Porto Noval Blanc, Ricard

CRÈMES ET LIQUEURS 5 CL.....7,50 €

Get 27, Get 31, Bailey's, Eau de Vie de Poire, Cointreau

## NOS WHISKIES 5 CL

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

SINGLETON OF DUFFTOWN SUNRAY ...8,00 €

CARDHU AMBER ROCK.....8,00 €

TALISKER PORT RUIGHE.....9,00 €

KNOCKANDO MASTER RESERVE 12 ANS ...12,00 €

LAGAVULIN 16 ANS.....14,00 €

### WHISKIES BLENDS

J&B RARE ..... 8,00 €

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS.....9,00 €

### BOURBON

BULLEIT BOURBON .....7,50 €

BULLEIT RYE .....8,50 €

### WHISKIES DU MONDE

EDDU BRETAGNE.....8,50 €

NIKKA PURE MALT RED JAPON.....12,00 €

## NOS ALCOOLS DE DÉGUSTATION 5 CL

GIN HENDRICK'S .....7,00 €

GIN TANQUERAY LONDON DRY GIN.....8,00 €

RHUM ZACAPA .....12,00 €

RHUM XO .....20,00 €

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE VSOP.....9,00 €

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE XO.....14,00 €

COGNAC HENNESY FINE COGNAC.....8,00 €

COGNAC HENNESY XO.....25,00 €

ARMAGNAC CLÉ DES DUCS.....7,00 €

ARMAGNAC CLÉ DES DUCS VSOP...9,00 €

VODKA BELVEDERE.....8,00 €

TEQUILA DON JULIO RESPASADO...13,00 €

## NOS VINS

### VINS AU VERRE

VOIR NOTRE SÉLECTION

### BLANCS

75CL

#### VINS DE LA VALLÉE DE LOIRE

VIN DU PAYS NANTAIS LA FOLLE BLANCHE 2016 16,00 €

IGP VAL DE LOIRE J.MOURAT « OVNI » 2016 ....16,00 €

### ROUGES

75CL

#### VIN DU BORDELAIS

AOP GRAVES CHÂTEAU BRONDELLE 2014..... 26,00 €

#### VIN DU LANGUEDOC

AOP LA CLAPE CHÂTEAU L'HOSPITALET 2015 ..... 28,00 €

### ROSÉS

75CL

#### VINS DE PROVENCE

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉFINE 2017..... ..17,00 €

IGP CÔTES DE GASCOGNE TANNAT MERLOT....17,00 €

## LA CAVE À CHAMPAGNE DU SAINT ANTOINE

### COUPE DE CHAMPAGNE

12CL

NICOLAS FEUILLATE .....12,00 €

### BRUTS

75CL

NICOLAS FEUILLATE .....65,00 €

RUINART BRUT .....90,00 €

RUINART BLANC DE BLANCS.....120,00 €

RUINART ROSÉ.....120,00 €

RUINART R DE RUINART MAGNUM 150CL.....180,00 €

RUINART BLANC DE BLANC MAGNUM 150CL.....230,00 €

### MILLÉSIMÉS

75CL

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE BLANC 80,00 €

VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2008.....100,00 €

RUINART .....120,00 €

RUINART MAGNUM 150CL.....230,00 €

### ROSÉS

75CL

NICOLAS FEUILLATE ROSÉ.....80,00 €

RUINART .....120,00 €

RUINART MAGNUM ROSÉ 150CL.....230,00 €

Prix TTC - Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Verres de 10 cl. servis avec la D-Vine

10cl glasses served with the D-Vine

11

LE SAINT ANTOINE

# La sélection du Saint Antoine

Saint Antoine's selection

Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

Enjoy today a perfect tasting of a glass of wine. Your 10-cl Glass of wine is served in the perfect serving conditions: ideal temperature and aeration corresponding to 3 hours decantation.



### PETIT CHABLIS

11°C 9 €

Domaine de la Motte 2017

Chablis  
AOC Grand Cru



### SANCERRE

10°C 11 €

#### Héritage

Domaine Alban Roblin 2016

Sancerre  
AOC Grand Cru



### CÔTES DE PROVENCE

10°C 7 €

#### Prunelle

Villa Vallombrosa 2016

Côte de Provence  
AOC Grand Cru



### SAINT-ÉMILION GRD CRU

18°C 10 €

Château de Béchaud 2014

Saint-Émilion  
AOC Grand Cru



### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

17°C 13 €

Domaine de la Graveirette 2013

Châteauneuf-du-Pape  
AOC Grand Cru



### PAUILLAC

18°C 13 €

#### Bois de Rose

La Rose Pauillac 2013

Pauillac  
AOC Grand Cru

# CARTE DES BOCAUX

## MAP LIST

Retrouvez l'ambiance et la cuisine des Bistrot's Parisiens en Bocaux !

Retrouvez l'ambiance et la cuisine des Bistrot's Parisiens en Bocaux !

### PLATS - 16,50 €

MEALS

Accords vins D-Vine  
D-Vine wine pairing

Confit de canard du Sud-Ouest, Pommes de terre Salardaises  
Preserved duck, Salardais potatoes *Pauillac*

Sauçon au citron confit, Riz de Camargue  
Salmon & lemon confit, sautéed rice *Petit chablis, Sancerre blanc*

Gnocchis à la crème de gorgonzola  
Gnocchis & Gorgonzola cream *Saint-Émilion*

Suggestion du Chef  
Chef's suggestion *Se rapprocher de la réception*

### SOUPE - 12,50 €

SOUP

Soupe du moment (chaude ou froide)  
Seasonal soup (hot or cold) *se rapprocher de la réception*

### DESSERTS - 7,50 €

DESSERTS

Le petit pot de chocolat noir intense, éclats de noisettes  
Dark chocolate pot, hazelnut praline *Châteauneuf-du-Pape*

Panna cotta aux fruits de saison  
Seasonal fruits panna cotta *Côtes de Provence*

Dessert du Chef  
Chef's dessert *Se rapprocher de la réception*

### APÉRITIFS - 12,50 €

APPETIZERS

Rillettes traditionnelles  
Traditional rillettes *Sancerre, Pauillac*

Rillettes de saumon  
Salmon rillettes *Petit Chablis*

Foie Gras au piment d'Espelette (+4€)  
Duck foie gras with Espelette pepper *Chateauneuf-du-Pape, Saint-Émilion*

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

Flacons de 10 cl. servis avec la D-Vine dans les conditions parfaites de température et d'aération.

Flacons de 10 cl. servis avec la D-Vine dans les conditions parfaites de température et d'aération.



### PETIT CHABLIS

11°C 9€

Domaine de la Motte 2017



### SANCERRE

10°C 11€

#### Héritage

Domaine Alban Roblin 2016

Sauvignon Blanc

Blanc de Dry white



### CÔTES DE PROVENCE

10°C 7€

#### Prunelle

Villa Vallombrosa 2016

Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah



### SAINT-ÉMILION GRD CRU

12°C 10€

Château de Béchaud 2014

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Blanc, rouge - Medium-bodied red



### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

17°C 13€

Domaine de la Graveirette 2013

Grenache, Syrah, Cinsaut

Blanc, rouge - Full-bodied



### PAUILLAC

18°C 13€

#### Bois de Rose

La Rose Pauillac 2013

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Blanc, rouge - Full-bodied



Présence de gluten



Présence de lactose



Fruit à coque



Plat végétarien