



# COCKTAILS & SNACKING



Bon  Bec.  
RESTO  
& LOUNGE

# VIN Ô VERRE

## CHAMPAGNE

	Verre	Bouteille
Taittinger blanc Cuvée Prestige NM	19€	95€

## BLANC

	Verre	Bouteille
Italie – DOC Vénétie Pinot Grigio 2024	8€	35€
Italie – DOC Sicile Grillo Caruso & Minini 2022	10€	50€
Autriche – Burgenland Spätlese Domaine Kracher 2022 <i>Moelleux</i>	11€	55€
Savoie – Apremont « La Déchirée » Jean Masson 2024	11€	55€
Bourgogne – Chardonnay Domaine Jeannot NM	12€	60€
Savoie – Chignin-Bergeron « Les Roches Blanches » 2024	14€	70€
Bourgogne – Montagny 1 <sup>er</sup> Cru « Les Coères » Buxy 2022	16€	80€

## ROUGE

	Verre	Bouteille
Côtes-du-Rhône – Maison Plantevin 2024 <i>Bio</i>	8€	35€
Savoie – Mondeuse « Terre d'Origine » Fabien Trosset 2023	10€	50€
Argentine – Sierra de Plata Malbec IGP Mendoza 2023 <i>Bio</i>	11€	55€
Côtes-du-Rhône – Crozes-Hermitage « Les Amandiers » Domaine Murinais 2023	13€	65€
Bourgogne – Hautes-Côtes de Nuits « Les Roncières » Domaine Hudelot 2023	13€	65€
Bourgogne – Givry « Champ-Lalot » Domaine Faiveley 2022	16€	80€

# COCKTAILS

## MOCKTAILS

12€

**Country Club** Jus de pomme & framboise, sirop de caramel, jus de citron, blanc d'œuf

**Fleur du Pélican** Martini Floreale, jus d'orange, sirop de miel, sirop de caramel, jus de citron vert, blanc d'œuf

**Virgin Negroni** Gin Nolow, Martini Vibrante, Bitter San Pellegrino

## COCKTAILS

16€

**Cinnamon Sour** Whisky William Lawson's, sirop de miel, sirop de cannelle, jus de citron jaune, blanc d'œuf

**Select Sour** Select Aperitivo, jus de citron, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf

**Tatin des Caraïbes** Bacardi Carta Oro, Bacardi Carta Blanca, jus de pomme, jus de citron, sirop de caramel, cannelle

**Vanilla Margarita** Tequilla Patrón Silver, cointreau, sirop de vanille, jus de citron vert

**Rose Garden** Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sirop de rose, blanc d'œuf, Fever-Tree Tonic Water

**Patrón Paloma** Tequilla Patrón Reposado, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Fever-Tree Grapefruit

**White Velvet** Vodka Grey Goose, jus d'ananas, Malibu, jus de citron vert, sirop de vanille

**Les classiques disponibles sur demande**

15€

## SPRITZ

15€

**Apérol Spritz** Apérol, Prosecco, Badoit rouge

**Framboise Spritz** Gin Bombay Bramble, Prosecco, Fever-Tree framboise & rhubarbe

**Hugo Spritz** Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco, Badoit rouge

**Italicus Spritz** Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco, Badoit rouge

# SNACKING

De 18h à 22h

<b>Cancoillotte fumée à l'échalote</b> <i>Pommes de terre grenaille au piment d'Espelette</i>	<b>14€</b>
<b>Os à moelle</b> <i>Poêlée aux deux champignons, pain de campagne</i>	<b>15€</b>
<b>Petit camembert rôti</b> <i>Brunoise de pommes acidulées flambée au Calvados, tuile de pain brûlé</i>	<b>15€</b>
<b>Brioche surprise à la truffe</b> <i>Jambon blanc truffé d'Italie, crème légère au Comté</i>	<b>16€</b>
<b>Queue de langoustine croustillante</b> <i>Mayonnaise moutardée à la bisque</i>	<b>16€</b>

## ASSIETTES À PARTAGER

<b>3 charcuteries</b> <i>Mortadelle à la truffe, Jambon Cebo de Campo Ibérico, Chorizo Ibérico</i>	<b>14€</b>
<b>3 fromages</b> <i>de la cave de maître Dubouloz</i>	<b>14€</b>
<b>5 fromages</b> <i>de la cave de maître Dubouloz</i>	<b>22€</b>

## BAR À HUÎTRES

De 18h à 22h

	<b>x3</b>	<b>x6</b>
<b>Spécial Oléron</b>	<b>12€</b>	<b>21€</b>
<b>Gillardeau</b>	<b>17€</b>	<b>32€</b>

## ALLERGÈNES

