



COCKTAILS & SNACKING



Bonbec.
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 *Moelleux*

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^{er} Cru
« Les Coères » Buxy 2022

16€

80€

ROUGE

Verre Bouteille

Côtes-du-Rhône –
Maison Plantevin 2024 *Bio*

8€

35€

Savoie – Mondeuse « Terre d'Origine »
Fabien Trosset 2023

10€

50€

Argentine – Sierra de Plata Malbec
IGP Mendoza 2023 *Bio*

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 Tequila 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 Tequila 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

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

ASSIETTES À PARTAGER

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

BAR À HUÎTRES

De 18h à 22h

x3 x6

Spécial Oléron	12€	21€
Gillardeau	17€	32€

ALLERGÈNES

