

APÉRITIFS

Pineau des Charentes Blanc - 6cl	5,20€
Pineau des Charentes Rouge - 6cl	5,20€
Muscats de Rivesaltes - 6cl	5,20€
Kir Vin Blanc - 10cl <i>Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche</i>	5,20€
Kir Royal - 10cl <i>Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche</i>	10,00€
Martini Blanc - 6cl	5,20€
Martini Rouge - 6cl	5,20€
Campari - 6cl	5,20€
Porto Rouge - 6cl	5,20€
Ricard - 2cl	4,50€
Pastis 51 - 2cl	4,50€
Perroquet - 2cl	5,00€
Tomate - 2cl	5,00€
Moresque - 2cl	5,00€
Suze - 4cl	4,50€
Américano maison - 10cl	6,80€
Ti Punch HSE - 6cl	8,00€
Cognac Schweppes - 16cl	8,50€
Vodka Fjorowka - 4cl <i>France</i>	7,50€
Supplément soda	1,00€

SPIRITUEUX

WHISKYS & BOURBONS	
Johnnie Walker "Red Label" - 4cl <i>Écosse</i>	7,50€
Aberlour 10 ans - 4cl <i>Écosse</i>	10,00€
Jack Daniel's - 4cl <i>USA</i>	8,00€
Supplément soda	1,00€
RHUMS	
Havana 3 ans - 4cl <i>Cuba</i>	7,50€
Havana Especial - 4cl <i>Cuba</i>	8,50€
Diplomatico Reserva Exclusiva - 4cl <i>Venezuela</i>	9,50€
Bumbu XO - 4cl <i>Panama</i>	11,00€
Zacapa 23 ans - 4cl <i>Guatemala</i>	12,00€
Supplément soda	1,00€
GINS	
LionHeart - 4cl <i>France</i>	7,50€
Hendrick's - 4cl <i>Écosse</i>	10,00€
Supplément Tonic	1,00€

BIÈRES

COGNACS	
VS - 4cl	7,50€
VSOP Rémy Martin - 4cl	11,00€
Martell Cordon Bleu - 4cl	24,00€
PRESSIONS	
	- 25cl - - 50cl-
Ginette Blonde <i>Belgique</i>	4,50€ 8,50€
Lefte Blonde <i>Belgique</i>	5,00€ 9,50€
Goose IPA <i>USA</i>	5,00€ 9,50€
Bière Sirop	4,60€ 8,60€
Monaco	4,50€ 8,50€
Panaché	4,50€ 8,50€
Picon	5,00€ 9,00€
BOUTEILLES	
Asahi - 33cl <i>Japon</i>	5,50€
Singha - 33cl <i>Thaïlande</i>	5,50€
Hoegaarden - 33cl <i>Belgique</i>	5,50€
Heineken 0,0% - 33cl <i>Pays Bas</i>	5,00€

Les prix sont indiqués en euro TTC, taxes et services compris.

DIGESTIFS

Armagnac - 4c	7,50€
Calvados - 4cl	7,50€
Poire Williams - 4cl	7,80€
Baileys - 6cl	7,00€
Get 27 - 6cl	7,00€
Get 31 - 6cl	7,00€
Amaretto - 6cl	6,50€
Shooters - 4cl	3,50€

- Téquila Framboise,

- Madeleine,

- Get 27,

- Get 31,

- Orgasme...

Autres shooters disponibles à la demande.

SOFTS

Badoit - 75cl	6,00€
Evian - 75cl	6,00€
Badoit Rouge - 33cl	4,50€
Coca Cola - 33cl	4,50€
Coca Cola Zéro - 33cl	4,50€
Fanta - 25cl	4,50€
Fuze Tea - 25cl	4,50€
Sprite - 25cl	4,50€
Schweppes Tonic - 25cl	4,50€
Schweppes Agrumes - 25cl	4,50€
Jus de Fruit Pago - 20cl	4,00€
<i>Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate ou Tropical</i>	
	- 25cl - - 50cl -
Sirop à l'Eau	3,00€ 5,50€
<i>Citron, Fraise, Grenadine, Melon, Menthe, Orgeat ou Pêche.</i>	
Diabolo	4,20€ 6,50€
<i>Citron, Fraise, Grenadine, Melon, Menthe, Orgeat ou Pêche.</i>	
Limonade	4,00€ 6,00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€
Décaféiné	2,50€
Ristretto	2,50€
Double Espresso	4,90€
Café allongé	2,50€
Décaféiné allongé	2,50€
Café Crème	3,90€
Latte	5,20€
Noisette	2,80€
Cappuccino	4,80€
Chocolat Chaud	4,50€
Thé & Infusion	4,50€
Irish Coffee & déclinaisons	10,00€

BLANCS

CHARENTE

Maine au Bois _____ Verre: 5,00€
Charente IGP _____ Pichet 50 cl: 18,00€
Sauvignon _____ Bouteille: 26,00€

Domaine de l'Estuaire _____ Verre: 5,00€
Chenin _____ Bouteille: 26,00€

PAYS DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine AOC _____ 27,00€
Château de la Mouchetière
Melon de Bourgogne

Sancerre AOC _____ Verre: 9,00€
Pascal Jolivet _____ Bouteille: 48,00€
Sauvignon

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé AOC _____ 48,00€
Les Gavouilles
Chardonnay

Meursault AOC _____ 90,00 €
Vincent Girardin - Vieilles Vignes
Chardonnay

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC _____ 37,00€
E.Guigal - Château D'ampuis
Viognier, Roussanne, Marsanne,
Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc

ALSACE

Alsace AOP _____ 33,00€
Cuvée Gyotaku Terre d'Étoiles
Domaine Christophe Mittnacht
Pinot Blanc, Gewurztraminer,
Pinot Gris, Riesling, Muscat
🌱 Vin bio

SUD-OUEST

Pacherenc du Vic-Bilh AOC _____ Verre: 7,00€
Collection Plaimont _____ Pichet 50 cl: 23,00€
Petit courbe, Petit Manseng, _____ Bouteille: 35,00€
Gros Manseng

PAYS D'OC

Pays d'Oc IGP _____ Verre: 6,00€
Moment de Plaisir _____ Pichet 50 cl: 20,00€
Vermentino, Viognier, Sauvignon _____ Bouteille: 30,00€

CHAMPAGNES

Paul Romain _____ Coupe: 10,00€
Bouteille: 55,00€

R de Ruinart _____ 90,00€
Bouteille - **Brut**

R de Ruinart _____ 100,00€
Bouteille - **Rosé**

R de Ruinart _____ 140,00€
Bouteille - **Blanc de blancs**



ROUGES

CHARENTE

Domaine de l'Estuaire _____ 26,00€
IGP Charentais, Philosophique
Merlot, Cabernet Franc

PAYS DE LA LOIRE

Saumur Champigny AOP _ Verre : 6,00€
Les Chanteraines _____ Pichet 50 cl : 22,00€
Cabernet Franc _____ Bouteille : 32,00€

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Nuits AOC _ 45,00€
Domaine Cornu
Pinot Noir

Nuits-Saint-Georges AOC _____ 95,00€
Frédéric Magnien - Vieilles Vignes
Pinot Noir

VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras AOC _____ 39,00€
Domaines les Ondines
Grenache, Syrah, Mourvedre
🌱 *Vin bio*

BORDEAUX

Haut-Médoc AOP _____ Verre : 6,50€
Victoria II _____ Pichet 50 cl : 23,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, _____ Bouteille : 35,00€
Petit Verdot

Lalande de Pomerol AOP _____ 39,00€
Château la Croix Saint-André
Merlot, Cabernet Franc

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Roussillon Villages AOP _____ 28,00€
Le Petit Dernier
Domaine Chemin Faisant
Grenache, Carignan, Syrah

Pic Saint-Loup AOP _____ 39,00€
Vignoble des 3 Châteaux
Terre Haute Altitude 192
Syrah, Grenache

ESPAGNE

Rioja AOP _____ Verre : 6,50€
Marqués de Cáceres _____ Pichet 50 cl : 23,00€
Excellens Cuvée Especial - Tempranillo _ Bouteille : 35,00€
🌱 *Vin Vegan*

ROSÉS

CHARENTE

Domaine de l'Estuaire _____ Verre : 5,00€
IGP charentais, L'Égail _____ Bouteille : 26,00€
Merlot, Cabernet Franc

PROVENCE

Sable de Camargue AOP _ Verre : 6,00€
Domaine _____ Pichet 50 cl : 22,00€
du Petit Chaumont _____ Bouteille : 32,00€
Carigan, Cinsault, Grenache
🌱 *Vin bio*

Pétale de Rose _____ 36,00€
Château de la Tour de l'Evêque
AOP Côtes de Provence
Cinsault, Grenache

Les prix sont indiqués en euro TTC, taxes et services compris.



DISCO FEVER COCKTAILS 11€

Cocktails créés et élaborés par l'équipe du bar d'Iséo, inspirés des chansons Disco.

DEMANDEZ VOTRE
RHUM ARRANGÉ
Shooter 3,50€
Digestif 6cl 6€

COCKTAIL DU MOMENT : MÛRE BARNIER 16cl

Rhum Agricole HSE (3cl), Crème de mûre (3cl),
Liqueur de violette (1cl), Jus de cranberry,
Jus de citron, Sirop de cannelle maison.



Sucré
Fruité
Puissant

JUST AN ILLUSION 22cl

Rhum Havana 3 ans (6cl), Cordial
de menthe et de citron vert
maison, Angostura Bitters, Badoit.

Mentholé
Acidulé
Low ABV

DO YOU WANT TO FUNK ? 22cl

Martini Bianco (4cl), Liqueur de sureau (3cl),
Angostura Bitters, Jus d'orange, Jus de
citron, Sirop de melon, Sirop d'orgeat.

Floral
Sucré
Herbacé

LET'S GROOVE 21cl

Cognac VS A. Rambaud (2cl), Gin Lion Heart
(2cl), Crème de pêche (3cl), Jus de citron, Jus
de pomme, Sirop de pêche.

Fruité
Boisé
Sucré

BOOGIE WONDERLAND 18cl

Gin Lion Heart (2cl), Suze (3cl), Sirop
d'orgeat, Ginger beer.

Rafraîchissant
Herbacé
Épicé

LE FREAK 18CL

Vodka Fjorowka (4cl), Crème de framboise
(2cl), Campari (1cl), Jus de citron, Jus
d'ananas, Sirop de sucre maison.

Fruité
Sucré
Amer

SPRITZ 22cl 8€50

Cinzano/Campari/Liqueur de sureau (5cl),
Mousseux, Badoit.

Rafraîchissant
Sucré
Amer

DISCO INFERNO 12cl

Téquila Acayucan (5cl), Triple sec (1cl),
Jus de citron, Sirop de concombre
maison, Bitter piment maison.

Puissant
Frais
Pimenté

COCKTAILS SANS ALC00L 9,50€

WHAT IS LOVE 25cl

Cordial de menthe et de
citron vert maison, Badoit.

Désaltérant
Acidulé
Sucré

BLUE MONDAY ou COCKTAIL KLUB 20cl

Martini Florale, Jus de cranberry, Lococo,
Sirop d'orgeat, Jus de citron.

Légèrement amer
Tropical
Sucré

NIGHT FEVER 25cl

Sirop de thé Brumes Éternelles maison
(INFINI'THE), Jus de citron, Badoit.

Sucré
Fruité (mûre,
cassis, basilic)
Acidulé

CERTAINS COCKTAILS CLASSIQUES
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

VINS DU MOMENT

MAESTRIA BLANC

Vin blanc sec et minéral aux notes d'agrumes, de fruits exotiques
et de fruits à chair blanche.

Cépages : Gros et Petit Manseng, Petit Courbu.

Océanide Rosé

Vin rosé fruité, léger et rafraîchissant aux notes d'agrumes, de
fleurs et de fruits rouges.

Cépages : Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon