

APÉRITIFS

Pineau des Charentes Blanc - 6cl	5,20€
Pineau des Charentes Rouge - 6cl	5,20€
Muscat 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€
GIN S	
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€
Leffe 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€
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate ou Tropical	

- 25cl - - 50cl -

Sirop à l'Eau	3,00€	5,50€
Citron, Fraise, Grenadine, Melon, Menthe, Orgeat ou Pêche.		

Diabolo	4,20€	6,50€
Citron, Fraise, Grenadine, Melon, Menthe, Orgeat ou Pêche.		

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	10,00€
& déclinaisons	

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.

CERTAINS COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.

COCKTAIL DU MOMENT: AZTEC GOLD 15cl



Téquila Acayacan (3cl), Crème de pamplemousse (2cl), Campari (2cl), Jus de citron, Jus d'ananas, Sirop de sucre maison, Solution saline

*Fruité
Rafraîchissant
Piquant*

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*

FUNKY TOWN 15cl

Tequila Acayucan (4cl), Crème de framboise (2cl), Cordial de rhubarbe maison, Jus de citron, Mousseux, Fee Brothers Foamer.

*Bonbon
Fruité
Acidulé*

COCKTAILS SANS ALCŒOL 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*

VINS DU MOMENT

MAESTRIA BLANC

Verre 6€ / Pichet 22€ / Bouteille 33€

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

Verre 6€ / Pichet 22€ / Bouteille 33€

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

Cépages : Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon.