

## APERITIFS

<b>BIERES</b>		Kir cassis / mûre / framboise / pêche	<b>9€</b>
Heineken	<b>8€</b>	Kir Royal cassis / mûre / framboise / pêche	<b>14€</b>
Edelweiss	<b>7€</b>	Martini Blanc ou Rouge	<b>7€</b>
Triple Karmeliet	<b>9€</b>	Lillet Blanc ou Rouge	<b>7€</b>

## SOFT & CAFES

<b>EAUX MINERALES</b>	33cl	50cl	1L	<b>JUS DE FRUITS / SODA</b>	
Perrier	<b>5€</b>	-	-	Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca Zero	<b>6€</b>
Perrier Fine Bulle	-	<b>5.50€</b>	<b>7€</b>	Fever Tree Lemonade	<b>6€</b>
San Pellegrino	-	<b>5.50€</b>	<b>7€</b>	Fever Tree Tonic	<b>6€</b>
Vittel	-	<b>5.50€</b>	<b>7€</b>	Jus d'orange / Pomme / Pamplemousse / Tomate / Ocean Spray Cranberry	<b>6€</b>

### CAFES « Gold » de la maison Lavazza

Expresso	<b>4.50€</b>	<b>THE MARIAGES FRERES</b>	
Expresso allongé / double	<b>5€</b>	Darjeeling	<b>5.50€</b>
Décafeiné allongé / double	<b>4.50€</b>	Ceylan	<b>5.50€</b>
Café crème	<b>4.50€</b>	Fujiyama	<b>5.50€</b>
Double café crème	<b>5.50€</b>	Earl Grey	<b>5.50€</b>
Cappuccino	<b>5.50€</b>	Marco Polo	<b>5.50€</b>
Chocolat chaud	<b>5.50€</b>	Empereur Chen-Nung	<b>5.50€</b>



Vins

Prix Net en Euros, TVA et Service Compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
62 rue Mazarine, 75006 PARIS  
19/06/2018

ALCAZAR  
Restaurant · Salle à manger · Balcon

## CHAMPAGNES

	15cl	75cl	150cl	300cl
Esterlin Brut Eclat	15€	90€	180€	
Esterlin Brut Rosé Eclat		100€		
Perrier-Jouët Grand Brut	18€	110€	220€	450€
Perrier-Jouët Blason Rosé		145€		
Perrier-Jouët, Belle Epoque Millésimé 2008		225€		
Louis Roederer, Cristal 2009		390€		
Louis Roederer, Cristal 2007			1180€	
Perrier-Jouët, Belle Epoque Blancs de Blancs		580€		

## VINS BLANCS

<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>	75cl
2017 Quincy, Domaine des Croix, Sauvignon Blanc	42€
2017 Sancerre, Domaine Chézatte	48€
2016 Pouilly-Fumé "La Moynerie", Michel Redde & Fils	71€
<b>BORDEAUX</b>	
2017 Blaye-Côtes-de-Bordeaux, Château Haut-Grelot	31€
2015 Pessac-Léognan, Château Lamothe-Bouscaut	58€
2011 <b>Sauternes</b> , Château de Myrat, Grand Cru (50cl) <i>Elisabeth &amp; Slanie de Pontac</i>	67€
<b>GRAND SUD</b>	
2016 Viognier, Domaine de Mingraut	36€
2016 Côtes-de-Gascogne "Côté Tariquet", Domaine du Tariquet, Famille Grassa	39€

<b>VALLEE DU RHONE</b>	75cl
2015 Condrieu, Château Mas-Neuf, Luc Baudet	92€
<b>BOURGOGNE</b>	
2017 Chablis, Domaine William Fèvre	45€
2016 Bourgogne Vézelay "Impatiente", Domaine La Croix Montjoie, <i>Sophie Woillez</i>	47€
2016 Mâcon-Azé, Domaine de la Garenne	49€
2014 Hautes-Côtes-de-Beaune "Pinot Beurot", Domaine Guillemard-Pothier	56€
2016 Pouilly-Fuissé "La Soufrandise", Vieilles Vignes	67€
2015 Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre", Domaine du Chardonnay	72€
2016 Puligny-Montrachet, Domaine Jean Pascal & Fils	98€
2013 Corton-Charlemagne Grand Cru, Bouchard Père & Fils	210€

## VINS ROSES

2017 IGP Méditerranée "Cuvée des Princes", Saint Béatrice	32€
2017 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières	41€

## LES MAGNUMS

<b>BLANCS</b>	150cl	<b>ROUGES</b>	
2015 Chablis, Domaine William Fèvre	90€	2012 Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Lieujean	100€
<b>ROSES</b>			
2016 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières	82€		

## VINS ROUGES

<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>	75cl	<b>VALLEE DU RHONE</b>	75cl
2017 Chinon, Les Graves, Domaine Fabrice Gasnier	39€	2016 Côtes-du-Rhône "Amour de fruit", Domaine Dieu-Le-Fit, Rémi Pouzin	32€
2017 Saumur-Champigny, Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain	41€	2016 Crozes Hermitage "Les Galets", Domaine des Hauts Châssis	50€
2015 Menetou Salon, Domaine Philippe Gilbert	56€	2014 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Roger Perrin	82€
<b>BORDEAUX</b>		2015 Saint-Joseph "Cuvée du Papy", Stéphane Montez	88€
2014 Médoc, Pépin d'Escurac	37€	<b>BEAUJOLAIS</b>	
2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	41€	2016 Brouilly, Château de Pierreux	38€
2015 Graves, Château les Majureaux	42€	2016 Saint-Amour "La Villa Violette 1685", Domaine Cheveau	43€
2014 Canon-Fronsac, Château Lariveau	46€	<b>BOURGOGNE</b>	
2012 Haut-Médoc Cru Bourgeois, Château Lieujean	50€	2014 Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Parigot	60€
2015 Pessac-Léognan, Château d'Alix	55€	2015 Santenay, Maison Chanzy	70€
2012 Saint-Emilion Grand Cru, Château Cruzeau	57€	2016 Auxey-Duresses, Domaine Pigué-Chouet	72€
2015 Lalande-de-Pomerol, Château Sergant	59€	2014 Mercurey "Clos du Roi" Premier Cru, Château de Chamirey	88€
2011 St-Emilion Grand Cru, Château Tauzinat l'Hermitage	68€	2014 Pommard-Charmots 1er Cru "Les Charmots", Domaine Parigot	95€
2012 Saint-Estèphe, Château La Croix Saint Estèphe	71€	2013 Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes", Domaine Faiveley	97€
2014 Blayes-Côtes-de-Bordeaux "Big Five", Château des Tourtes	82€	2014 Vosne-Romanée, Domaine Michel Guyon	135€
2012 Margaux, Château Mongravey, Cru Bourgeois	87€	2014 Beaune-Grèves "Vigne de l'Enfant Jésus", Bouchard Père & Fils	200€
2012 Saint-Emilion Grand Cru, Château Pavillon Figeac	93€		
2011 Moulis-en-Médoc, Château Chasse-Spleen	115€		
<b>GRAND SUD</b>			
2015 Grand Marrenon, Lubéron	37€		
2014 Saint-Chinian, Domaine de la Madura	38€		
2015 Côteaux-d'Aix-en-Provence, Domaine d'Eole	39€		
2012 Grés-de-Montpellier, Mas du Novi	42€		
2012 Les Baux-de-Provence "Equinoxe", Domaine de Lauzières	44€		
2011 Bandol "Tarente" Réserve, Moulin de La Roque	47€		

## VINS AU VERRE (14cl)

<b>BLANCS</b>		<b>ROUGES</b>	
2017 Quincy, Domaine des Croix, Sauvignon Blanc	8.5€	2016 Brouilly, Château de Pierreux	8.5€
2016 Côtes-de-Gascogne "Côté Tariquet", Domaine du Tariquet, Famille Grassa	8.5€	2015 Côteaux-d'Aix-en-Provence, Domaine d'Eole	8.5€
2017 Chablis, Domaine William Fèvre	9.5€	2014 Côtes-de-Bourg, Château Mercier, Cuvée Prestige	9.5€
2011 <b>Sauternes</b> , Château de Myrat, Grand Cru (10cl)	14.5€	2014 Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Parigot	14€
<b>ROSE</b>			
2017 Les Baux-de-Provence "Equinoxe" Domaine de Lauzières	8.5€		

 : Vin issu de viticulture biologique

*Sélection Elodie Cadiou, caviste au  
119 rue Monge, 75005 PARIS*

