



Le Bar

Les vins au verre

Les Champagnes

12 cl

Jacques Lassaigne, Les Vignes de Montgueux	19€
Joël Michel, Œil de Perdrix Rosé	19€
Egly-Ouriet, Brut Tradition Grand Cru	29€

Les Vins blancs / White Wines

15 cl

2009	Côtes du Ventoux, In fine	Domaine Caravinsérail	7 €
2009	Alsace, Senteurs des Vignes	Albert Mann	12 €
2006	Vouvray Sec	Philippe Foreau	14 €
2006	Limoux	Domaine de Mouscaillo	15 €
2007	Saint-Aubin 1er Cru, le Sentier du Clou	Denis Clair	17 €

Allemagne, Rheingau

2009	Landgeflecht Riesling Trocken	Peter Jakob Kühn	19 €
------	-------------------------------	------------------	------

Vin Rosé / Rosé Wine

15 cl

2009	Côtes de Provence	Domaine de la Courtade	10 €
------	-------------------	------------------------	------

Les Vins rouges / Red Wines

15 cl

2009	Côte Roannaise, Les Millerands	Robert Sérol	7 €
2007	Montagne Saint-Emilion	Vieux Château Saint André	13 €
2008	Côte de Beaune, Clos des Topes Bizot	Chantal Lescure	15 €

Italie, Campania

2006	Aglianico Del Taburno	Ocone	12 €
------	-----------------------	-------	------

Autriche, Burgenland

2008	Landwein Burgenland, Red	Heinrich	12 €
------	--------------------------	----------	------

Les Vins doux / Sweet Wines

10 cl

2009	Jurançon, Au Capcéu	Camin Larredya	16 €
2009	Coteaux du Layon, 4 Vents	Pithon-Paillé	19 €
2009	Muscat de Rivesaltes	Domaine des Schistes	12 €
N.M	Banyuls, Robert Pagès	Domaine Madeloc	13 €

Espagne, Andalucía

N.M	Montilla Moriles, Amontillado Solera	Toro Albalá	19 €
-----	--------------------------------------	-------------	------

Les Champagnes & Mousseux / Sparklings

Mousseux

Montlouis sur Loire, *Brut Tradition*, Domaine Jacky Blot 49€

Champagnes blancs

	Joël Michel, <i>Brut Classique</i>		82€
	René Geoffroy, <i>Brut Nuance</i>		112€
	Jacques Lassaigne, <i>Les Vignes de Montgueux</i>		110€
	Bollinger, <i>Special Cuvée</i>		140€
	Jacquesson, <i>Cuvée 734</i>		162€
	Billecart-Salmon, <i>Brut Blanc de blancs</i>		210€
	La Closerie, <i>Les Beguines</i>		182€
	Laherte Frères, <i>Blanc de Blancs Brut Nature</i>		115€
	Laherte Frères, <i>Les Clos Extra Brut</i>		160€
	Dosnon & Lepage, <i>Récolte Blanche</i>		146€
	Dosnon & Lepage, <i>Récolte Noire</i>		130€
	Egly-Ouriet, <i>Les Vignes de Vigny</i>		125€
	Egly-Ouriet, <i>Brut Tradition Grand Cru</i>		145€
	Jacques Selosse, <i>Initial</i>		275€
	Jacques Selosse, <i>V.O</i>		320€
2004	Billecart Salmon		210€
2002	Jacques Lassaigne		175€
1999	Alfred Gratien		192€
2000	Jacquesson		260€
2000	Jacquesson	Magnum	458€
1989	Jacquesson		295€

Champagnes rosés

	Joël Michel, <i>Œil de Perdrix</i>		105€
	Billecart-Salmon		190€
	Laurent Perrier		210€
2003	Jacquesson	Dizy-Terres Rouges	245€
2000	Billecart-Salmon	Cuvée Elizabeth salmon	480€

Les Grandes cuvées

	Alfred Gratien	Cuvée Paradis	230€
	Laurent Perrier	Grand Siècle	295€
2002	Roederer	Cristal	479€
2000	Billecart-Salmon	Cuvée N.F. Billecart	325€
2000	Moët & Chandon	Dom Perignon	500€
1999	Deutz	Amour de Deutz	387€
1997	Bollinger	RD	605€
1997	Salon	S.	720€

1995	Bruno Paillard	N.P.U	486€
1995	Henriot	Enchanteleurs	330€

Les Cocktails

The Lancaster experience

<i>Lewis</i>	<i>18cl</i>		
7up, rhum, oseille, vinaigre de citron			20€
<i>Winegar</i>	<i>18cl</i>		
Jus de fruits rouges frais, sucre de canne, vin blanc, vinaigre de fruits rouges			20€
<i>Cosmopolite</i>	<i>18cl</i>		
Jus de cranberry, vodka, cointreau, vinaigre d'Orléans			20€
<i>Printania</i>	<i>9cl</i>		
Crème de pêche, cidre brut, cognac			20€
<i>Stranger in Moscow</i>	<i>18cl</i>		
Citron vert, cidre brut, vodka			20€
<i>Ice Russian</i>	<i>18cl</i>		
Crème glacée vanille, jus de citron, vodka, caviar			40€

Les Pétillants

<i>Cointreau Bellini</i>	<i>18cl</i>		
Jus de citron, jus de cranberry, cointreau, champagne			26€
<i>Orangina Bellini</i>	<i>18cl</i>		
Orangina, jus de pêche, Grand Marnier, champagne			26€
<i>Peach Bellini</i>	<i>18cl</i>		
Pêche, liqueur de pêche, champagne			26€
<i>Rossini Bellini</i>	<i>18cl</i>		
Fraise, liqueur de fraise, champagne			26€
<i>Caribbean Bellini</i>	<i>18cl</i>		
Banane, ananas, Batida de coco, champagne			26€
<i>Apple Bellini</i>	<i>18cl</i>		
Pomme verte, basilic, champagne			26€

Les Gourmands

<i>Sweet Russian</i>	<i>9cl</i>	
Pâte à tartiner, liqueur de cacao, vodka		20€
<i>Lemon pie</i>	<i>9cl</i>	
Sirop de citron, limoncello, crème liquide		20€
<i>B53</i>	<i>9cl</i>	
Cointreau, amaretto, baileys, vodka		20€
<i>Black cherry</i>	<i>9cl</i>	
Sirop de cerise, crème de cacao, amaretto, crème liquide		20€
<i>Perfect after eight</i>	<i>9cl</i>	
G27, crème de cacao blanc		20€

Les Glacés

<i>Red Mojito</i>	<i>18cl</i>	
Fraise, citron vert, menthe fraîche, rhum		22€
<i>Green Mojito</i>	<i>18cl</i>	
Pomme, citron vert, menthe fraîche, rhum		22€
<i>Citrus Mojito</i>	<i>18cl</i>	
Pamplemousse, citron vert, orange, rhum		22€
<i>Coconut Mojito</i>	<i>18cl</i>	
Batida de coco, jus d'ananas, citron vert, rhum		22€
<i>Royal Mojito</i>	<i>18cl</i>	
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, champagne		26€

Les Virgin Colors

<i>Nankin</i>	<i>18cl</i>	
Banane, mangues, orange		16€
<i>Vermillon</i>	<i>18cl</i>	
Jus de tomates, oranges et pamplemousse		16€
<i>Fuchsia</i>	<i>18cl</i>	
Jus d'ananas, passion, citron et grenadine		16€
<i>Indigo</i>	<i>18cl</i>	
Jus de fruits rouges, abricots, melon, limonade		16€

Aperitifs (4cl)

Suze	12€	Martini rouge	12€
Pastis	12€	Martini blanc	12€
Ricard	12€	Martini rosé	12€
Pernod	12€	Campari	12€
Noilly Prat	12€	Tio Peppe	12€
Cinzano	12€	Lillet blanc	12€
Dubonnet	12€	Pineau Charentais, Lhéraud	12€
Americano	21€	Dry Martini	22€

Portos (8cl)

	Quinta Do Noval White	19€
2003	Quinta do Noval Late Bottled Vintage	14€
1998	Quinta do Noval Silval	29€
1995	Quinta do Noval Colheita	37€
	Casa Santa Eufemia White	12€
	Casa Santa Eufemia Tawny	14€
2002	Casa Santa Eufemia Late Bottled Vintage	20€
	Casa Santa Eufemia Tawny 20 years	49€

Gin (4cl)

Gordon's	16€
Tanqueray	16€
Beefeater	16€
Bombay Sapphire	16€
Hendricks	18€

Vodka (4cl)

Absolut, Absolut citron	16€
Moskovskaya	18€
Zubrovka	18€
Grey Goose, Grey Goose orange, Grey Goose Lemon	19€
Belvedere	19€
U'Luvka	22€

Téquila, Mezcal & Cachaça (4cl)

Mezcal Extra Reposado, El Señorío	30€
Téquila Sauza blanco	16€
Téquila José Cuervo	18€
Cachaça Mangaroca	18€

Whisky (5cl)

Blend

Big Peat Islay Blend	19€	Johnny Walker Red Label	15€
Ballantine's	15€	Johnny Walker Black Label	19€
Dewar's	15€	Johnny Walker Green Label	18€
Chivas Regal 12 yrs	22€	Johnny Walker Gold Label	28€
Asyla, Compass Box	17€	Johnny Walker Blue Label	49€
Famous Grouse	15€		
J & B Rare	15€		

Single Malt

Oban 14 yrs	22€	Glenmorangie 10 yrs	19€
Talisker 10 yrs	22€	Glenmorangie Burgundy wood	22€
Glenfiddich 12 yrs	19€	Glenmorangie, Sauternes Wood	19€
Benromach 10 yrs	18€	Macallan 12 yrs	22€
Glenfiddich Caoran	22€	Macallan 1997 Murray Mc David	22€
Glenlivet 12 yrs	20€	Macallan 1999, Gordon acphail	22€
Dalmore 15 yrs	20€	Cardhu 12 yrs	22€
Benromach 10 yrs	18€	Auchentoshan 12 years	20€
Balblair 1997	18€	Benrines 1984, Signatory Vintage	38€
Lagavulin 16 yrs	22€	Tomatin 12 yrs	20€
Laphroaig 10 yrs	22€	Isle of Jura 16 yrs	23€
Benriach 16 yrs	19€	Mortlach 1991, S.Vintage	26€
Clynelish 1992, S.Vintage	19€	Strathisla 1967	55€
Cragganmore 12 yrs	18€	Old Pulteney 1974	62€
Glen Elgin 1991	32€	Highland Park 12 yrs	21€
Kilchoman, Autumn 2009 Release	20€	Highland Park 1998, Old Malt Cask	22€
Edradour Sassicaia Finish	24€	Glenrothes 1985	34€
Caol Ila 2000, Berry Bros	24€	Benrines 1984, Signatory Vintage	38€

Irish whiskey

Bushmills	17€
Jameson 12 yrs	17€
Redbreast 12 yrs	17€

Canadian whiskey

Canadian Club	15€
Crown Royal	19€
Shenley OFC	17€
Shenley Reserve	22€

American whiskey

Blanton's Original	17€
Four Roses	15€
Jim Beam	17€
Old Grand Dad	22€
Jack Daniel's	22€
Jack Daniel's Single Barrel	29€

Japanese whiskey

Nikka Yoichi 10 yrs	26€
Nikka 2000 Coffey Grain	40€
Yamazaki 18 yrs	30€

Liqueurs & Digestifs (5cl)

Crèmes de fruits

Cassis	14€	Abricot	14€
Framboise	14€	Pêche	14€
Fraise des bois	14€	Mûre	14€

Liqueurs de plantes

Fernet Branca	16€		
Chartreuse verte	18€	Get 27	16€
Chartreuse verte V.E.P.	32€	Get 31	16€
Bénédictine	18€		

Autres liqueurs

Bailey's	18€	Marie Brizard	18€
Khalua	18€	Malibu	18€
Amaretto di Saronno	18€	Batida de Coco	18€
Cointreau	18€	Grand Marnier Cordon rouge	18€
Drambuie	18€	Grand Marnier Cordon jaune	20€
Sambuca	18€	Grand Marnier Centenaire	30€
Southern Comfort	18€	Vieille Cure de l'Abbaye de Cenon	22€

Eaux de vie de fruits

Framboise, Brana		Pays Basque	29€
Poire Williams, Metté		Alsace	26€
Fraise, Metté		Alsace	25€
Vieille Prune de Souillac, Roques		Lot	19€
Vieille Mirabelle, Metté		Alsace	21€
Kirschwasser, Schladerer		Allemagne	21€
Abricotine, Morand		Valais, Suisse	18€
Fleur de Sureau, Metté		Alsace	26€
Spiritueux de Lavande, Metté		Alsace	21€
1983 Eau de Vie de Quetsch, Zind Humbrecht	Alsace		25€

Marc

1986	Marc de Bourgogne,	Maison Jadot	30€
	Marc de Bourgogne	Domaine de l'Arlot	25€
1990	Vieux Marc de Bandol	Château de Pibarnon	24€
	Marc de Gewurztraminer, Metté		26€
	Marc de Muscat, Metté		21€

Eaux de vie de vin

Fine de Bourgogne, Fine des Lambrays, Domaine des Lambrays	40€
Eau de Vie de Vin, Fine du Languedoc, 6 ans, Daumas Gassac	20€
Eau de Vie de Vin, Folle Blanche, Château de Lacquy	21€

Liqueurs & Digestifs (5cl) (suite)

Bas-Armagnac

	Château de Lacquy, VSOP	Bas-Armagnac	21€
	Château de Lacquy, Hors D'Age	Bas-Armagnac	26€
1983	Château de Lacquy	Bas-Armagnac	52€
1979	Baron Gaston Legrand	Bas-Armagnac	40€
1949	Baron Gaston Legrand, Vieil-Armagnac	Bas-Armagnac	120€
	Les Pièces Oubliées, 16 ans, F.Daroze	Bas-Armagnac	20€
1979	Domaine de Bousquet, F. Daroze	Bas-Armagnac	42€
1968	Domaine du Petit Lassis, F. Daroze	Bas-Armagnac	48€

Cognac

	Martell V.S.O.P.		25€
	Hine, Antique X.O		45€
	Hennessy X.O.		75€
	Lhéraud X.O		42€
	Gosperrin, 12 ans	Petite Champagne	18€
1988	Gosperrin	Fins Bois	35€
1980	Gosperrin	Grande Champagne	40€
1982	Lhéraud	Fins Bois	45€
1976	Lhéraud	Bons bois	72€
1973	Lhéraud	Petite Champagne	48€
1969	Lhéraud	Grande Champagne	79€

Vin de Liqueur

	Pineau des Charentes	Guy Lhéraud	12€
1976	Vieux Pineau des Charentes	Guy Lhéraud	40€

Calvados

	Christian Drouin, VSOP	Pays d'Auge	20€
	Christian Drouin, Hors d'Age	Pays d'Auge	30€
1976	Christian Drouin	Pays d'Auge	60€
	Roger Groult, 8 ans d'âge	Pays d'Auge	18€
	Roger Groult, Vénéral	Pays d'Auge	25€
1984	Lemorton	Domfrontais	30€
1978	Lemorton	Domfrontais	42€
1968	Lemorton	Domfrontais	46€

Rhum

	Santa Teresa, Ron Antiguo de Solera	Venezuela	18€
	Ron Bacardi	Cuba	16€
	Havanna Club 3 ans	Cuba	18€
	Mount Gay Extra old, Eclipse	Barbade	18€
	Matusalem, Solera Gran Reserva	Cuba	20€
	Mombacho Gran Reserva 15 años	Nicaragua	30€

Bières (33cl)

Heineken	12€
Carlsberg	12€
Budweiser	12€
Kronenbourg 1664	12€
Hoegaarden blanche	12€

Eaux Minérales

33cl	Perrier	8€
50cl	Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino	7€
75cl	Chateldon	10€
100cl	Vittel, Badoit, San Pellegrino, Ferrarelle	10€
100cl	Evian	9€

Sodas

25cl	Schweppes Tonic, Seven'up, Schweppes Ginger ale	8€
33cl	Coca Cola, Coca Zero / Coca Cola Light*	8€/7€

Jus de Fruits

Jus de fruits frais

Orange, Pamplemousse, Citron, fruits rouges	10€
---	-----

Jus de fruits

Tomate, Ananas, Pomme, Framboise, Airelle, Pêche, Fruits de la passion, Abricot, Mangue, Fraise	8€
---	----

Boissons chaudes

Les Cafés	8€
Le Café « Blue Mountain »	8€
Le Cappuccino	12€
Les Thés	10€
Les Infusions	10€
Les Chocolats	12€

*Ces produit bénéficient de la baisse de TVA à 5,5%

***These products benefit of the VAT cut at 5,5%**

Les repas légers

Jusqu'à 22h30

Le Salé / Main course

Potage aux légumes verts <i>Green vegetable soup</i>	18€
Assortiment de canapés (pour 2) : 6 pièces par personne <i>Assortment of canapés (for 2 persons): 6 pieces per person</i>	28€
Tempura de légumes et poissons, ketchup maison <i>Vegetables and fish tempura, home made ketchup</i>	32€
Crab cake, vinaigrette de crustacés <i>Crab cake, shellfish vinaigrette sauce</i>	18€
Bisque de crustacés, croutons, rouille et râpé <i>Cream of shellfish soup, croutons, rouille and grated</i>	20€
Assiette de saumon fumé et sa gaufre <i>Smoked salmon plate and waffle</i>	18€
Foie gras de canard au fil des saisons <i>Seasonnal duck foie gras</i>	30€
Caviar Oscière 50gr, accompagné de champagne ou vodka <i>Oscièrre caviar 50gr, accompanied with champagne or vodka</i>	155€
Omelette blanche ou traditionnelle, garnies au choix: jambon, fromage, tomate, herbes <i>White omelette or traditional: garnished to your choice: ham, cheese, tomato, herbs</i>	16€
Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	20€
Suprême de poulet fermier rôti <i>Filleted breast of roasted farm chicken</i>	22€
Entrecôte de bœuf normand grillé 300gr <i>Grilled normand filet of Beef of 300gr</i>	26€
Sole grillée ou meunière <i>Grilled sole or "meunière"</i>	36€
Hûîtres « Perle Blanche » / « Perle Blanche » Oysters 6 pièces / pieces	26€
9 pièces / pieces	28€
12 pièces / pieces	33€
Club sandwich <i>Club sandwich</i>	23€

Croque-monsieur <i>Croque-Monsieur</i>	22€
Croque-madame <i>Croque-Madame</i>	22€
Penne ou tagliatelle: bolognaise, sauce tomate, parmesan, carbonara, ou pesto <i>Penne or tagliatelle, served with: bolognaise, tomato sauce, parmesan or pesto sauce</i>	23€
Ham / Cheeseburger au bœuf de Kobe <i>Ham / Cheeseburger with Kobe beef</i>	30€
Salade César aux gambas <i>Salad Caesar with king prawns</i>	29€
Salade César classique <i>Salad classic Caesar</i>	22€
Nuggets de poulet, faits maison <i>Home-made chicken nuggets</i>	18€
Assiette de fromages fermiers affinés <i>Selection of aged cheeses</i>	18€

Le Sucré / Dessert

Brownie, glace à la vanille de Tahiti <i>Brownie, Tahiti vanilla ice cream</i>	14€
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonnal fruit tart</i>	17€
Les glaces et les sorbets du moment <i>Seasonal ice cream and sorbets</i>	16€
Cheesecake, sorbet acidulé <i>Cheesecake tangy sorbet</i>	16€
Profiteroles à la vanille, sauce au chocolat noir <i>Vanilla profiteroles, black chocolate sauce</i>	16€
Micmac de fruits frais <i>Micmac of fresh fruits</i>	14€
Mi-cuit au caramel coulant, au beurre salé <i>Half cooked salted butterscotch</i>	16€

Garnitures au choix / Garnitures to your choice

Pommes de terre, purée faite maison, épinards, riz blanc, pâtes, frites, salade verte
Potatoes, home made purée, spinaches, white rice, pastas, French fries, green salad

Servis après 22 h 30 / Served after 10:30 pm

Le Salé / Main course

Penne ou Tagliatelle: bolognaise, sauce tomate, parmesan, carbonara, ou pesto <i>Penne or Tagliatelle, served with: bolognese, tomato sauce, parmesan or pesto sauce</i>	23€
Assiette de saumon fumé et sa gaufre <i>Smoked salmon plate and waffle</i>	18€
Salade César aux gambas <i>Salad Caesar with king prawns</i>	29€
Salade César classique <i>Salad classic Caesar</i>	22€
Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	20€
Club sandwich <i>Club sandwich</i>	23€
Croque-monsieur <i>Croque-Monsieur</i>	22€
Croque-madame <i>Croque-Madame</i>	22€
Assiette de fromages fermiers affinés <i>Selection of aged cheeses</i>	18€

Garnitures au choix / Garnitures to your choice

Pâtes ou salade verte / Pastas or green salad

Le Sucré / Dessert

Brownie, glace à la vanille de Tahiti <i>Brownie, Tahiti vanilla ice cream</i>	14€
Les glaces et les sorbets du moment <i>Seasonal ice cream and sorbets</i>	16€
Mic-mac de fruits frais <i>Fresh fruit mic-mac</i>	14€