

Les Petits Parisiens

LES VINS

CHAMPAGNES & BULLES

	75cl	15cl
Brut Alpin – Crémant de Savoie – Blard & Fils	52 €	
Henriot Brut Souverain	80 €	16 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	100 €	
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	145 €	
2009 Dom Pérignon	310 €	
1998 Henriot – Cuvée des Enchanteleurs	250 €	
Henriot Rosé	95 €	19 €
Charles Heidsieck Brut réserve Rosé	110 €	
Billecart-Salmon Brut rosé	135 €	

MAGNUMS

Champagne – Billecart-Salmon Brut Rosé	270 €
2019 Blanc – Beaujolais Villages Blanc – Granit – Domaine Striffling	100 €
2017 Blanc – Anjou Blanc – Mozaïk – Pithon-Paillé	90 €
2023 Rouge – Saint Joseph – Les Parcelles – Maison Bruyère & David	132 €
2022 Rouge – Côtes du Rhône – Poignée de Raisins – Domaine Gramenon	84 €
2022 Rouge – Côtes du Rhône – La Sagesse – Domaine Gramenon	110 €
2022 Rouge – Côte Rôtie – Déclive – Maison Bruyère & David	230 €
2022 Rouge – Sancerre – Chavignol – Domaine Delaporte	114 €
2021 Rouge – Vin de pays D'Oc – Les Creisses – P. Chesnelong	108 €
2021 Rouge – Vin de Pays de l'Hérault – Les Brunes – P. Chesnelong	196 €
2021 Rouge – Côtes du Rhône – La Papesse – Domaine Gramenon	144 €
2021 Rouge – Côtes du Rhône – La Mémé Ceps Centenaires – Domaine Gramenon	220 €
2020 Rouge – Côtes du Rhône – La Mémé Ceps Centenaires – Domaine Gramenon	230 €
2018 Rouge – Anjou – Mozaïk – Pithon-Paillé	94 €

VINS BLANCS

Alsace

2021 Riesling – Kottabé – Josmeyer	58 €
------------------------------------	------

Savoie & Jura

2022 AOC Arbois – Chardonnay – Domaine de la Pinte – Famille Martin	49 €
2020 Vin de France – Malvoisie Passerillée (50cl) – Blard & Fils	95 €
2017 Vin de France – Malvoisie Passerillée (50cl) – Blard & Fils	80 €

Vallée de la Loire

2023 AOP Cheverny Blanc – Frileuse – Clos du Tue Bœuf	50 €	
2022 AOP Muscadet Sèvres & Maine sur Lie – Voilà le Muscadet – L&B Jousset	38 €	
2022 Saumur blanc – Les Perruches – Bruno Dubois	55 €	
2022 VDF – Premier Rendez Vous – L&B Jousset	59 €	12 €
2022 Saumur blanc – Château Yvonne	84 €	
2021 Savennières « Clos des Perrières » – Château Soucherie	70 €	15 €
2020 Sancerre Quaterons – Sébastien Riffault	67 €	
2020 Sancerre Akmeniné – Sébastien Riffault	70 €	
2020 Sancerre Auksinis – Macération – Sébastien Riffault	78 €	

Beaujolais & Bourgogne

2023 VDF – Chardonnay – Domaine Guillot-Broux	45 €	9 €
2023 Saint Véran – Les Rochettes – Domaine Guillot-Broux	62 €	
2023 Beaujolais Blanc – Château de Grand Pré	45 €	
2022 Chablis – Domaine d'Elise	58 €	
2022 Pouilly Fuissé – Repostère – Domaine Guillot-Broux	75 €	
2022 Puligny Montrachet 1er Cru « La Garenne » – Domaine Bonnardot	270 €	
2021 Hautes Côtes de Beaune « En Chaignot » – Domaine Bonnardot	66 €	
2021 Montagny 1er Cru Les Bassets – Domaine Cognard	84 €	
2021 Pernand Vergelesses – Vallet Frères	92 €	
2021 Meursault – Les Malpoiriers – Domaine Changarnier	135 €	
2020 VDF – Molland (Zéro souffre ajouté) – Domaine Bonnardot	70 €	
2018 Chassagne Montrachet – « En Pimont » – Au Pied du Mont Chauve	140 €	

Les vins du Domaine Henri Boillot

2022 Meursault 1er Cru – Clos Richemont Monopole – Henri Boillot	395 €
2022 Saint Aubin 1er Cru – En Remilly – Henri Boillot	385 €
2020 Corton Charlemagne Grand Cru – Henri Boillot	425 €

Vallée du Rhône & Languedoc

2023 VDF – Babel – L'Etranger	65 €	
2022 AOP Côtes du Roussillon – Coume Marie – La Préceptorie	45 €	
2022 IGP Aude – Aux amis de ma sœur – C & J.B Sénat	58 €	
2022 VDF – Les Ailes du Désir – L'Étranger	75 €	
2023 Viognier – Maison Bruyère & David	40 €	8 €
2023 Saint Joseph – Les Parcelles – Maison Bruyère & David	68 €	
2022 AOP Costières de Nîmes – La Grande Réserve – Domaine Scamandre	66 €	14 €
2022 AOP Côtes du Rhône – Pantomine – Domaine Maxime François Laurent	38 €	
2021 AOP Côtes du Rhône – "La vie on y est" Domaine Gramenon	51 €	
2021 Condrieu – Les Grandes Terrasses – Maison Bruyère & David	90 €	
2021 VDP du Gard Roc d'Anglade – Anglada – R&M Pédréno	180 €	
2020 VDP du Gard Roc d'Anglade – R&M Pédréno	110 €	
2017 AOP Condrieu – Les Chaillées de l'Enfer – Domaine G. Vernay	175 €	
2014 Châteauneuf-du-Pape – Château de Beaucastel	200 €	

VINS ROSES

Vallée du Rhône

2019 AOP Gard – Scamandre Le Rosé – Domaine Scamandre	59 €
---	------

Provence

2023 AOP Côtes de Provence – Château La Martinette	39 €
2020 AOP Côtes de Provence – Miraval – Jolie-Pitt & Perrin	52 €

VINS ROUGES

Savoie

2022 AOC Arbois – Poulsard – L'ami Karl – Famille Martin	60 €	
2014 Vin de France – Ma Douce – Domaine Giachino	60 €	

Beaujolais

2022 Morgon – Kewin Descombes	52 €	
-------------------------------	------	--

Bourgogne

2023 Côtes de Nuits Village – Domaine Ami	105 €	
2022 Bourgogne Pinot Noir – Les Forêts – Domaine Perraud	49 €	10 €
2022 Mercurey – Les 2 terres – Domaine Laurent Cognard	82 €	
2022 Monthélie – Pierrefite – Domaine Changarnier	79 €	
2022 Pommard – Les Vaumuriens-Haut – Domaine Ami	145 €	
2022 Gevrey Chambertin – En Vellé – Domaine Marchand Grillot	150 €	
2021 Maranges "Sur le bois" – Domaine Bonnardot	66 €	
2021 Santenay – Domaine Bonnardot	77 €	
2018 Beaune 1 ^{er} cru – Hospices de Beaune – Dames Hospitalières – L. Le Moine	210 €	

Vallée de la Loire

2023 Saumur Champigny – La Folie – Château Yvonne	48 €	10 €
2022 VDF – Pineau d'Aunis – Domaine Les Grandes Vignes – Famille Vaillant	60 €	
2022 Sancerre – Chavignol – Domaine Delaporte	57 €	
2018 Saumur Champigny – Le Clos – Clos Rougeard	650 €	

Vallée du Rhône

2023 Saint Joseph – Les Parcelles – Maison Bruyère & David	68 €	14 €
2023 Vin de France – Syrah – Maison Bruyère & David	39 €	
2022 Côtes du Rhône – La Sagesse – Domaine Gramenon	55 €	
2022 Côtes du Rhône – L'émouvante – Domaine Gramenon	68 €	
2022 Côtes du Rhône – Contre couleur – Domaine Gramenon	70 €	
2022 Côtes du Rhône – La Papesse – Domaine Gramenon	72 €	
2022 Côtes du Rhône – La Mémé – Domaine Gramenon	110 €	
2022 Côtes du Rhône – "Il fait soif" – Maxime François Laurent	38 €	
2022 Cornas – Saint Pierre – Maison Bruyère & David	125 €	
2022 Côte Rôtie – Déclive – Maison Bruyère & David	110 €	
2015 Costières de Nîmes – Scamandre – Domaine Scamandre	72 €	

Collection du Domaine Roc D'Anglade

2021 VDP du Gard – Roc d'Anglade – R&M Pédréno	120 €	
2020 VDP du Gard – Roc d'Anglade – R&M Pédréno	117 €	
2019 VDP du Gard – Roc d'Anglade – R&M Pédréno	115 €	
2018 VDP du Gard – Roc d'Anglade – R&M Pédréno	120 €	
2017 VDP du Gard – Roc d'Anglade – R&M Pédréno	140 €	
2014 VDP du Gard – Roc d'Anglade – R&M Pédréno	165 €	
VDP du Gard – Roc d'Anglade – Reserva Especial N°8 – R&M Pédréno	185 €	
VDP du Gard – Roc d'Anglade – Reserva Especial N°9 – R&M Pédréno	190 €	
VDP du Gard – Roc d'Anglade – Reserva Especial N°10 – R&M Pédréno	195 €	

Provence

IGP Alpilles – Mourvèdre – Domaine Lauzières	45 €	
2015 Les Baux de Provence – Solstice – Domaine de Lauzières	50 €	

Languedoc-Roussillon

2022 VDF - Fahrenheit - L'Étranger	65 €	
2022 Minervois - Hors Champs - C & J.B Sénat	32 €	
2022 Minervois - La Nine - C & J.B Sénat	47 €	10 €
2021 Vin de pays D'Oc - Les Creisses - P. Chesnelong	54 €	
2021 Vin de Pays de l'Hérault - Les Brunes - P. Chesnelong	98 €	
2020 IGP l'Hérault - Domaine de la Grange des Pères - L. Vaillé	390 €	

Bordelais

2019 Côtes de Bourg - Roc de Cambes - F & E Mitjavile	175 €
2019 Montagne Saint Emilion - Vieux Château Saint André - Famille Berrouet	50 €
2018 Côtes de Bourg - Roc de Cambes - F & E Mitjavile	180 €
2017 Margaux du Château Margaux	120 €
2015 Margaux - Baron de Brane - Lurton	88 €
2015 Côtes de Castillon - Aurage - Caroline & Loulou Mitjavile	119 €
2015 Saint Julien - Les Fiefs de Lagrange	95 €
2014 Saint Julien - Château Branaire Ducru - 4 ^{ème} Cru Classé	120 €
2014 Saint Estèphe - Château Montrose - 2 ^{ème} Cru Classé	230 €
2014 Saint Estèphe - Château Haut-Marbuzet	120 €
2011 Médoc - Château Potensac	90 €
2010 Margaux - Château d'Issan - 3 ^{ème} Cru Classé	195 €
2010 Saint Emilion Grand Cru - Château Figeac - 1 ^{er} Grand Cru Classé	480 €
2004 Margaux - Château Margaux - 1 ^{er} Cru Classé	890 €

COCKTAILS, APERITIFS, EAUX DE VIE ET LIQUEURS

Le Barteleur Premium Cocktails

Margarita 12 €
Téquila, triple sec & citron vert avec une pointe de pamplemousse, combinant ainsi son acidité à des notes fruitées. Un vrai concentré frais et vitaminé.

Espresso Martini 12 €
Vodka & de liqueur de café. Cocktail signature de la scène londonienne des années 1980 devenu un «Modern Classic». Il donne un éclat corsé au café noir par un délicat chocolat respectant ainsi le goût doux et amer

The Fetichist Cocktails

Cosmopolitan 14 €
Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry

Moscow Mule 14 €
Vodka, citron vert, gingembre, eau gazeuse
Cocktail américain long drink épicé & rafraichissant

Daiquiri 12 €
Rhum blanc, citron vert & sucre - Rond, léger & rafraichissant

Pornstar Martini 14 €
Vodka, fruit de la passion, vanille - fruité, doux & acidulé

Apéritifs

Spritz	10 €
Kir	9 €
Kir Royal	16 €
Américano	12 €
Bière - la Belle Blonde	8 €
Pastis Henri Bardouin 45% - Suze 15% - Meletti - Anisetta - 34%	8 €
Dolin vermouth blanc ou rouge - 16%	7 €
Meletti - Bitter Aperitivo - 25%	9 €

Whisky & Bourbon

Blends

Trade Mark X - JE James Eadie - 45.6%	10 €
<i>Floral, fruité, fumé, iode, miel & vanille</i>	
Johnnie Walker - 12 ans - Black Label Officiel - 40%	10 €
<i>On ne présente plus ce cher Johnnie..</i>	

Speyside

Orcines - Glen Moray - 11 ans - Cask n°5449 - 46%	15 €
<i>Opulent et chaud, agrumes, cassis</i>	
Orcines - Glenrothes 2011 - 12 ans - Cask n°3179	17 €
<i>Opulent, plein, fruits confits, épices</i>	
Orcines - Dailuaine 2013 - 10 ans - Cask n°317666 - 46%	13 €
<i>Rond, végétal, bonbon anglais, abricot</i>	
Orcines Craigellachie 2014 - 9 ans - Cask n°30024 - 46%	13 €
<i>Puissant, fruité, boisé, épicé</i>	

Higlands

Kirk & Bright 5 ans - 41,5%	10 €
<i>Frais, fruits blancs, agrumes, céréales</i>	
Kirk & Bright 8 ans - 41,5%	10 €
<i>Onctueux, gourmand, abricoté, frais</i>	
Dalwhinnie Single Highland Malt - 15 ans - 43 %	12 €
<i>Fruité, gracieux, abricot, caramel, fumé, miel de bruyère</i>	
Glenmorangie - Nectar d'Or Officiel - 46%	15 €
<i>Fruité, gourmand, Abricot sec, crème brûlée, raisins</i>	

Islay

Orcines - Williamson 2012 - 11 ans - Cask n°93612	17 €
<i>Intense, fumé, marin, gourmand</i>	
Orcines - Bunnahabhain Staoisha 2013 - 9 ans - Cask n°130276 - 46%	14 €
<i>Frais, fumé, marin, fin</i>	
Lagavulin - 16 ans - 43%	16 €
<i>Intense, raffiné, équilibré</i>	

Lowland

Orcines - Lowland 2015 Single Malt - 7 ans - small batch n°01 - 46%	11 €
<i>Végétal, frais, agrumes, fruits blancs</i>	

Bourbon

Heaven Hill Officiel 40%	9 €
<i>Légèrement miellé, notes de jasmin, réglisse</i>	

Gin, Vodka, Tequila

Drunken Horse Gin Officiel - 42%	10 €
Gin Citadelle - Gin de France - 44%	12 €
Caorunn - Small Batch Scottish Gin - 41,8%	12 €
Houlle - Distillerie Persyn - 42%	12 €
Vodka Belvédère Officiel - 40%	12 €
Tequila San José Silver	10 €
Tequila Don Julio - Reposado Officiel - 38%	12 €

Rhum, Cachaça

Bristol - Caribbean Collection - Blend of Trinidad Rums -40%	8 €
Bristol - Dominican Rum - 2013-2022 - Madeira Finish - 47%	14 €
Bristol - Cuban Rum - 2003 - Sherry Finish - 43%	20 €
Bristol - Reserve Rum of Belize - 2005 - 46%	18 €
Bristol - Mauritius - 5 ans - 2010-2015 - Sherry Finish - 43%	10 €
Bristol - Trinidad - 8 ans - 43%	12 €
Zacapa - 23 ans - Centenario Officiel - 40%	18 €
Bielle - Blanc Officiel - 59%	12 €
Damoiseau - Rhum Blanc Guadeloupe - 50%	10 €
Appleton Estate - Jamaïque - 12 ans Rare Blend Officiel - 43%	10 €
Cachaça - Sagatiba Cristalina - 38% - Leblon - 40%	9 €

Eaux de vie, Liqueurs, Cognac, Armagnac

Liqueur d'Abricot « L'abricot du Roulot » Domaine Roulot - 25%	16 €
Liqueur de citron « Le citron du Roulot » Domaine Roulot - 25%	16 €
Calvados Domfrontais 12 ans	11 €
Chartreuse verte ou jaune	15 €
Chartreuse M.O.F. ou Liqueur d'Elixir 1605	18 €
Cognac Rémy Martin - Fine Champagne - Cœur de Cognac	12 €
Cognac XO - Réserve de l'empereur - Grande Champagne - Peuchet	30 €
Cognac Hennessy - X.O - 40%	33 €
Bas-Armagnac - 1987 - Domaine de Jouanda 40%	15 €
Bas-Armagnac - VSOP - Cachet Noir Peuchet - 40%	11 €
Eau de vie de Framboise, Poire, Mirabelle, Vieille Prune - Peuchet - 45%	12 €
Eau de vie de Mirabelle de Lorraine - Distillerie Antoine - 45%	12 €
Eau de vie de Griotte - Distillerie Metté - 45%	12 €

Softs

Eau Gazeuse - Vals 75cl - Eau Plate - Thonon 75cl	7 €
Perrier, Coca Classic, Coca Zéro	6 €
Jus & nectars de fruits Alain Milliat, Maison Menau	7 €
<i>Jus de tomate (20cl) Raisin rouge Merlot, Pommes bio (25cl), Nectar d'Abricot bio (25cl)</i>	
Tonic Fever Tree 20cl	7 €
Ginger Beer - La French 25cl	7 €

Cafés, Thés & infusions

Espresso Illy	3,50 €
Double Espresso	7 €

Betjeman & Barton

Rooibosh-Jardin Rouge, Sencha, Thé vert au jasmin, Earl Grey, Darjeeling	5 €
Infusions : Citronnelle, Verveine, Menthe Poivrée, Verveine Menthe, Tilleul	5 €

Contenances : Alcools blancs, whiskies, eaux de vie & liqueurs 4cl, anisés 4cl, porto, vermouths 6cl,
champagne 15cl, cocktails long drinks 20cl, short drinks 12cl, bières 33cl, jus de fruits 20cl & 33cl
softs drinks 33cl, tonic 20cl, ginger beer 25cl