

Bière & Cidre

Mellerud eko pilsner 70 40cl draught beer

Meteor Blanche 110 40cl draught beer

Demory Paris, IPA 125

Sent om Cider 130

Spritz

Chandon Garden Spritz 125/600

Boissons froides - Kalla dryckar

Mineralvatten, Vals Finement Pétillant 75 75cl

Jus de Pommes Pétillant 45 gl

Coca-cola/zero 55

Melleruds alkoholfria pilsner 0,5% 70

Petterson, Sparkling tea 100 gl

Oddbird blanc de blancs 110 gl

Mera vin, vänligen fråga efter källarlistan

More wines, please ask for the cellar list

CHAMPAGNE DE MAISON

Moët & Chandon, Brut Impérial NV 145/850sek

COCKTAILS

Vacances d'été *

Vodka, Pastis, raspberry, chili, elderflower & lemon

Le Macaron

Gin, Cassis, lemon & almond foam

Bulle de Pomme

Calvados, lemon, mint, ginger, bitters & champagne

La Rhubarbe *

Cognac, rhubarb, cucumber & champagne

Last Word

Gin, green Chartreuse, Marashino & lime

Champs-Élysées

Cognac, yellow Chartreuse, lemon & bitters

La Louisiane

Rye whiskey, Vermouth, Dom Bénédictine, Absinth & bitters

Brandy Alexander

Cognac, crème de cacao, cream

175

135 * Non-alcoholic



Vin au Verre

Champagne

Moët & Chandon, Brut Impérial NV	145/850
Pierre Gerbais, Grains de Celles "The Sparrow" NV	180/1050
Frédéric Savart, L'Ouverture <i>Blanc de noirs</i>	250/1475

Blancs

Jeanjean, La Croix St Pierre NV, <i>Languedoc</i>	125/600
Cave de Beblenheim, Riesling 2022, <i>Alsace</i>	150/725
Ardoisières, Silice 2024, <i>Savoie</i>	175/850
Cloudy Bay, Sauvignon blanc 2024, <i>New Zealand</i>	195/950
Patrick Piuze, Petit Chablis 2023, <i>Bourgogne</i>	205/1000

Orange & Rosé

Majas, Orange 2024 <i>Vin de France</i>	165/800
Château d'Esclans, Whispering Angel 2024 <i>Provence</i>	145/675

Rouge

Jeanjean, Sans Chichi 2024, <i>Languedoc</i>	125/600
Terrazas de los andes, Malbec 2022, <i>Argentina</i>	145/700
Domaine de la Cavalière, Biquette 2023 <i>VdF, Provence</i>	155/750
Trapadis, Cuvée Sparrow 2022, <i>Södra Rhône</i>	165/800
Amélie Guillot, Trousseau 2023, <i>Jura</i>	185/900

Vin au Bouteille

Champagne

Jacques Selosse, Substance Grand Cru Brut NV <i>Blanc de blancs</i>	6500
Hugues Godmé, Les Romaines Premier cru Brut Nature 2012 <i>Blanc de noirs</i>	1700
Dom Pérignon Vintage 2015 Brut	5500
Krug, Grande Cuvée 170ème Édition Brut	4150
Emilien Feneuil, Les Goulats'Rosé de macération 2016 Brut Nature	1750
Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé 2016 Extra Brut	1600

Blancs

Dirler-Cadé, Riesling 2022, <i>Alsace</i>	750
Henri Prudhon, Saint-Aubin 1er cru Perrières 2022, <i>Bourgogne</i>	1325
Mosse, Savennières Arena 2020, <i>Loire</i>	1100
U Stiliccionu, Emy-Lidia 2021, <i>Korsika</i>	1150

Rouges

Simon Bize, Savigny-les-Beaune, <i>Bourgogne</i>	1350
Marc Delienne, Maurice 2020, <i>Beaujolais</i>	825
J-B Souillard, Crozes-Hermitage Les Baties 2021, <i>Norra Rhône</i>	1150
Solitude, Gigondas Bellecoste 2022, <i>Södra Rhône</i>	950