

**SOIF**

## AVANT...

### APERITIFS

---

Picon Bière / Vin blanc (33cl)	4,50€
Verre de Vin (15cl)	5,00€
Verre de Fino (15cl)	5,00€
Verre de Jurançon moelleux	6,00€
Kir cassis / Mûre (10cl)	6,00€
Kir Royal (10cl)	9,00€
Spritz	8,00€
Absinthe de Pontarlier, François Guy (4cl)	6,00€
Vodka (2cl)	4,00€
Ricard (2cl)	4,00€
Martini Blanc ou Rouge, Campari, Cinzano, Noilly Prat, Suze, Salers, Porto rouge	4,00€
Américano Maison	8,00€
Coupe de Champagne	8,00€
Coupe de Champagne Rosé	10,00€
Coupe de Cerdon du Bugey	6,50€

### GIN

---

Generous coriander	6,00€
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,00€
Gin Hendrick's (4cl)	6,00€
Tanqueray London Dry Gin (4cl)	6,00€
Bottega , Bacur dry gin (4cl)	6,00€

### WHISKY

---

Blend (4cl)	5,00€
Baby (2cl)	3,00€
Laphroaig, Ardbeg (4 cl)	8,00€
Lagavulin 16 ans (4cl)	10,00€
Glenlivet 18 ans (4cl)	10,00€

## SOFT

---

### Eaux

Vittel ½ litre	3,50€
San Pellegrino ½ litre	3,50€
Vittel 1 litre	4,00€
San Pellegrino 1 litre	4,50€
Châteldon (75cl)	5,00€

### Sodas

Perrier (20cl)	3,00€
Coca Cola Zéro (33cl)	4,50€
Rhubibulle (25cl)	4,00€

### Cafés et thés

Expresso "Caracoli" Maison Vayez à Arras	2,50€
Capuccino	3,50€
Double expresso	4,00€
Chocolat chaud	3,00€
Thés et infusions	3,00€

## JUS DE FRUITS

---

Jus d'orange pressé minute (15cl)	4,00€
Verre de jus de pommes du jardin (15 cl)	3,00€

### Patrick Font (25cl)

Poire Williams	5,00€
Pêche blanche	5,00€
Ananas Victoria	5,00€
Tomate	5,00€
Abricot	5,00€
Thé Noir Darjeeling, citron vert, gingembre	5,00€

## BULLE SANS ALCOOL

---

ANTIDOTE Domaine des Grottes (10cl)	5,00€
ANTIDOTE Domaine des Grottes (75cl)	25,00€

*(Jus de fruits et tisane gazéifié de 15 plantes avec des modes d'extractions adaptée à chaque plante (extraction à froid, à chaud, décoction et distillation pour les arômes les plus subtiles comme le thym.*

## BIERES

---

### Brasserie Orval

Orval -Bière de Trappiste – (Bouteille) 6,2% 33cl	5,00€
Vieil Orval -Bière de Trappiste – (Bouteille) 6,2% 33cl	6,00€

### Pression

Jupiler 5,5% 25cl	3,50€
Karmeliet – Triple 8% 25cl	5,00€

**RAISIN**

## BULLES

75cl

## BUGEY

---

### Domaine Renardat Fache

2021 Cerdon du Bugey

*Gamay, Poulsard*

30€

## JURA

---

### Domaine des Bottes Rouges

2017 Ouf

25€

## ALSACE

---

### Patrick Meyer

2020 « Les bulles d'EMMA »

*Auxerrois, Pinot blanc*

30€

### Jean Pierre Rietsch

2018/19 Crémant d'Alsace extra brut

*Auxerrois, Chardonnay et pinot gris*

30€

## CHAMPAGNE

---

### Bernard Robert

Brut

*Chardonnay, Pinot Noir*

50€

Rosé

*Chardonnay, Pinot Noir*

60€

### Drappier

Drappier « Clarevallis »

*Pinot Noir, Pinot Meunier et chardonnay*

75€

### Louis Roederer

2009 Roederer Rosé Millésimé

*Pinot Noir, Chardonnay*

90€

2007 Cristal Roederer Millésimé

*Pinot Noir, Chardonnay*

300€

### Ruppert Leroy

2019 « Fosse Grely »

*Pinot Noir, Chardonnay*

85€

2019 « Papillon »

*Pinot Noir*

85€

« 11,12,13...20 »

*Pinot Noir, Chardonnay*

85€

### Vouette & Sorbée

2009 « Blanc d'Argile »

*Chardonnay*

90€

2012 « Saignée de Sorbée »

*Pinot Noir, Chardonnay*

115€

## BLANCS

75cl

## LOIRE

---

<b>Domaine Thierry Chancelle</b>			
2020	Saumur (AOC)	<i>Chenin</i>	15€ (37,5cl)
<b>Domaine Guy Baudin</b>			
2020	Pouilly Fumé (AOC)	<i>Sauvignon</i>	20€ (37,5cl) 30€
<b>Paul Prieur</b>			
2021	Sancerre (AOC)	<i>Sauvignon</i>	35€
<b>Les Maisons Brûlées</b>			
2014	Poussière de lune	<i>Sauvignon, Menu Pineau</i>	40€
<b>Agnès et René Mosse</b>			
2012	Vin de Pays « Le Rouchefer »	<i>Chenin</i>	40€
<b>Nicolas Réau</b>			
2012	Anjou (AOC) « Victoire »	<i>Chenin</i>	45€
<b>Sylvie Augereau</b>			
2017	Vin de France « Pulpes »	<i>Chenin</i>	45€
<b>Domaine de Bellivière</b>			
2018	Coteaux du Loir (AOC) « L'Effraie»	<i>Chenin</i>	45€
<b>Les Cailloux du Paradis</b>			
2015	Vin de France- « Racines » Claude Courtois	<i>Sauvignon</i>	60€
2013	Vin de France « Romorantin » E.Courtois	<i>Romorantin</i>	55€
2015	Vin de France « Plumes d'Ange» E. Courtois	<i>Sauvignon</i>	50€
2019	Vin de France « Quartz » E. Courtois	<i>Sauvignon, Menu pineau</i>	50€
2018	Vin de France « Cuvée Camille » E. Courtois	<i>Sauvignon, Menu pineau</i>	50€
<b>Julien Courtois</b>			
2016	Originel- Vin de France-	<i>Menu Pineau</i>	45€
2015	Autochtone- Vin de France-	<i>Romorantin</i>	55€
<b>Noella Morentin</b>			
2019	« Chez Charles » Vin de France	<i>Sauvignon</i>	30€

## ALSACE

---

<b>Domaine Christian Binner</b>			
2016	« Salon des Bains »	<i>Riesling</i>	35€
<b>Domaine Patrick Meyer</b>			
2017-18	Alsace « Les pierres chaudes »	<i>Pinot blanc</i>	40€
2020	Alsace « A la Vie »	<i>Sylvaner, Pinot blanc</i>	40€
2020	Sylvaner « Zellberg »	<i>Sylvaner</i>	40€
2020	Riesling « Zellberg »	<i>Riesling</i>	40€
2020	Alsace « Mer & Coquillage »	<i>Sylvaner, Riesling</i>	40€
2016	Grittermatte	<i>Riesling</i>	40€
2014	Riesling Gd cru « Muenchberg» (AOC)	<i>Riesling</i>	65€
<b>Gérard Schueller &amp; fils</b>			
2018	Pinot Blanc	<i>Pinot blanc</i>	40€
2020	Pinot Gris	<i>Pinot gris</i>	40€
2020	Sylvaner	<i>Sylvaner</i>	40€
2017	Grand cru Pfersigberg	<i>Riesling</i>	65€
<b>JP Rietsch</b>			
2021	Alsace Blanc au litre (AOP)	<i>Riesling, Sylvaner, Auxerrois</i>	30€
2019	Alsace Vieille Vigne Sylvaner	<i>Sylvaner</i>	40€
2019	Alsace Stein Riesling	<i>Riesling</i>	40€
2019	Alsace Grand cru Zotzenberg	<i>Riesling</i>	65€

## BEAUJOLAIS

---

<b>Château Cambon</b>			
2021	Beaujolais (AOP)	<i>Chardonnay</i>	25€

## JURA & SAVOIE

---

### Adrien Berlioz

2018 Malvoisie Marcelle (AOP Savoie) *Pinot Gris* 45€

### Domaine Philippe Bornard

2015 Côtes du Jura (AOC) »Les Gaudrettes « *Chardonnay* 40€

### Domaine André et Mireille Tissot

2009 Arbois (AOC) « SEIS » *Savagnin* 70€

### Domaine des Bottes Rouges

2016 Arbois (AOC) « Léon » *Chardonnay* 45€

2016 Côtes du Jura (AOC) « face b » *Savagnin ouillé* 45€

### Domaine des Cavarodes

2015 Arbois (AOC) « Guille Bouton » *Chardonnay* 45€

2015 Arbois (AOC) Chardonnay de Messagelin *Chardonnay* 45€

2016 Côtes du Jura (AOC) Savagnin Pressé *Savagnin* 45€

### Ratapoil

2016 Arbois (AOC) « Agape » *Savagnin ouillé* 45€

2018 Arbois (AOC) « Va donc » *Chardonnay* 45€

### Domaine de La Tournelle

2016 Arbois (AOC) « Fleur de Savagnin » *Savagnin ouillé* 45€

## BOURGOGNE

---

### Domaine Julien Cruchandeau

2017 Bouzeron (AOC) *Aligoté* 25€

2018 Hautes Côtes de Nuits (AOC) « Vieilles Vignes » *Chardonnay* 35€

2016 Puligny Montrachet 1<sup>er</sup> cru (AOC) « Hameau de Blagny » *Chardonnay* 70€

### Domaine Guy Robin

2016 Chablis *Chardonnay* 25€ (37,5cl) 30€

2017 Chablis 1<sup>er</sup> cru (AOC) « Montée de Tonnerre » *Chardonnay* 45€

### Domaine de la Cadette

2015 Vezelay (AOP) *Chardonnay* 30€

2017 « Melon » Vin de France *Melon* 25€

### Domaine Philippe Valette

2014 Mâcon Chaintré (AOC) « Vieilles vignes » *Chardonnay* 45€

### Philippe Pacalet

2016 Chassagne Montrachet (AOC) *Chardonnay* 160€

2017 Meursault *Chardonnay* 160€

### Domaine Renaud Boyer

2015 SR *Chardonnay* 60€

2018 Puligny Montrachet « Les Reuchaux » *Chardonnay* 100€

## VALLEE DU RHONE

---

### La Ferme St Martin

2016 Côtes du Rhône « Carlina » (AOC) *Viognier* 40€

### Julien Barge

2016 Viognier Marsannay *Viognier* 25€

2016 Condrieu « La Solarie » (AOC) *Viognier* 60€

## SUD OUEST

---

### Domaine Plageoles

2016 Gaillac Premières Cotes (AOP) « Mauzac vert » *Mauzac* 22€

### Les Hautes Terres

2016 Limoux (AOP) « Louis » *Chenin, Chardonnay* 35€

### Domaine Maxime Magnon

2017 Corbières (AOC) « Bégou » *Grenache gris, grenache blanc* 48€

## ROUGES

75cl

## LOIRE

---

### Domaine Thierry Chancelle

2018 Saumur Champigny (AOC) Cabernet Franc 15€ (37,5cl) 25€

### Paul Prieur

2020 Sancerre (AOC) Pinot Noir 35€

### Sylvie Augereau

2017 Vin de France « Les Manquants » Cabernet Franc 45€

### Mathieu Coste

2019 MC2 Gamay, Pinot Noir 35€

### Domaine de Bellivière

2013 Coteaux du Loir (AOC) « Rouge Gorge » Pineau d'Aunis 38€

### Clos des Treilles / Nicolas Reau

2020 Anjou (AOC) « Pompois » Cabernet franc 35€

### Les Maisons Brûlées

2018 Dernier né Gamay, Pineau d'Aunis 30€

2018 R2L'O Gamay, Pinot Noir, Pineau d'Aunis 35€

2018 Erebe Cot, Cabernet franc 35€

### Les Cailloux du Paradis

2014 VdF « Racines » Claude Courtois Cab Franc, Cab Sauv, Côt, Syrah... 55€

2014 VdF « Cuvée des Etoirneaux » E. Courtois Gamay 50€

2015 VdF « L'Icaunais » E. Courtois Gascon 50€

### Domaine Julien Courtois

2015 Vin de France « 100% » Gamay 45€

2015 Vin de France « Elements » Chaudenay 45€

2016 Vin de France « Ancestral » Côt, Gamay, Gascon 45€

### Noella Morentin

2019 «Tango Atlantico » Vin de France Cab Franc, Côt 30€

## BEAUJOLAIS

---

### Michel Guinier

- Vin de France « Bistère » Vieilles vignes Gamay 35€

### Domaine des Grottes

- Vin de France « Les Canicules s'emballent » Gamay 35€

### Château Cambon

2016 Beaujolais (AOP) Gamay 30€

2020 Brouilly (AOC) Gamay 35€

### M. Lapierre

2020 Morgon (AOC) Gamay *rupture*

2020 Morgon (AOC) « Cuvée Camille » Gamay 65€

### Christophe Pacalet

2020 Moulin à vent (AOC) Gamay 35€

2018 Fleurie (AOC) Gamay 35€

## BOURGOGNE

---

### Domaine Cruchandeau

2021 Hautes Cotes de Nuits (AOC) Pinot Noir 35€

2021 Savigny Les Beaune (AOC) Pinot Noir 50€

2020 Nuits St Georges (AOC) Pinot Noir 75€

### Domaine Renaud Boyer

2017 St Romain (AOC) Pinot Noir 60€

2017 Beaune « Les Prevolles »(AOC) Pinot Noir 65€

### Philippe Pacalet

2014 Nuits St Georges 1<sup>er</sup> cru « Aux Argilas » (AOC) Pinot Noir 200€

2016 Aloxe Corton (AOC) Pinot Noir 180€



## ROUGES

75cl

### JURA & SAVOIE

---

**Noel Dupasquier**2013 Savoie (AOC) « Gourmandise» *Gamay, Mondeuse* 25€**Renardat Fache**2020 Bugey (AOC) «Comme dans la cave à mémé » *Ploussard, Gamay* 30€**Adrien Berlioz**2018 Savoie (AOC) «Octavie» *Persan* 50€**Domaine de La Tournelle**2016 Arbois (AOC) « L'uva » *Ploussard* 45€2012 Arbois (AOC) « Trousseau des corvées » *Trousseau* 45€2017 Vin de France « Cul du Brey » *Petit Bèclan, Syrah, Ploussard et Trousseau* 45€**André et Mireille Tissot**2015 Arbois (AOC) « Sous la Tour» *Pinot Noir* 50€**Ratapoil**2016 Vin de France « Par ici » *Ploussard* 45€2016 Vin de France L'ingénu *Pinot Noir* 45€**Domaine des Bottes Rouges**2017 Vin de France « Aléas » *Ploussard, Trousseau et Pinot Noir* 45€**Domaine des Cavarodes**2016 Arbois (AOC) « Trousseau de Messagelin » *Trousseau* 45€2016 Cotes du Jura (AOC) « Trousseau les lumachelles » *Trousseau* 45€2016 Arbois (AOC) « Poulsard de Chemenot » *Poulsard* 45€

### SUD OUEST

---

**Domaine Gilles Bley**2018 Cahors (AOC) « Clos Siguier » *Malbec* 25€**Domaine de Dernacueille**2018 Vin de Pays de Cucugnan « Le petit Derna » *Grenache, Syrah* 25€**Marc Penavayre**2020 Fronton « Serr Da Beg » *Négrette* 25€**Domaine du Pech**2020 Buzet (AOC) « Jarnicoton » *Merlot, Cabernet franc* 30€2017 Buzet (AOC) « Pech Abusé » *Merlot, Cabernet franc* 35€**Domaine JB Senat**2019 Ornicar » *Grenache, Carignan, Mourvèdre* 40€**Domaine Plageoles**2016 Vin de France « Le Duras » *Duras* 25€-16 Vin de France « TERROIRISTS » *Braucol, Duras, Jurancon Noir, Marocain gris, Mauzac vert, Morrastel, Mourtes, Nebelescol, Ondenc, Piquepoule gris, Prunelart blanc et noir, Verdanel***Domaine de Gabelas**2019 St Chinian (AOC) « Epicure » *Grenache, Syrah, Carignan* 25€**Domaine Maxime Magnon**2015 Corbières (AOC) « Rozeta » *Carignan,,Cinsault, Grenache* 40€**Domaine les Hautes Terres**2016 Limoux (AOC) « Maxime » *Malbec, Merlot* 30€**Matassa**

2019 « Olla rouge » Vin de France du Roussillon 30€

## ROUGES

75cl

### ALSACE

---

#### Domaine Binner

2009 Pinot Noir « Cuvée Excellence » *Pinot Noir* 60€

#### Domaine Patrick Meyer

2017 Pinot Noir « Les Pierres chaudes » *Pinot Noir* 40€

2018 Vin de France « Loulou » *Pinot Noir et Pinot Gris* 40€

#### JP Rietsch

2021 Alsace Pinot Noir *Pinot Noir* 40€

2021 Alsace Stierkopf » *Pinot Noir* 50€

### SUD EST ET CORSE

---

#### Domaine Ray Jane

2014 Vin de Pays du Var *Mourvèdre, Grenache, Cinsault* 20€

2014 Bandol (AOC) *Mourvèdre, Grenache, Cinsault* 40€

#### Domaine de Sulauze

2020 Vin de France « Les Amis » *Syrah* 30€

#### Antoine Marie Arena

2020 Patrimonio (AOC) « Carco » *Nieluccio* 45€

### BORDEAUX

---

#### Château La Galiane

2015 Margaux (AOC) *Merlot* 75€

#### Château Lusseau

2019 Graves (AOC) « La Bérue Déglinguée » *Merlot* 35€

#### Château Les Margagnis

2019 Blaye (AOC) *Merlot* 30€

#### Château Le Puy

2017 Côtes de Francs (AOC) *Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon,* 50€

#### Château Meylet

2014 St Emilion (AOC) *Merlot* 110€

### VALLEE DU RHONE

---

#### JP Daumen

2015 Vaucluse (IGP) « Principauté d'Orange » *Cab. Sauvignon, Grenache, Syrah, Merlot* 20€

*Cinsault, Mourvèdre et Carignan*

#### Domaine de la Ferme St Martin

2021 Côtes du Rhône « Les Romanins » *Grenache, Syrah, Cinsault* 25€

2018 Beaufort de Venise *Grenache, Syrah,* 30€

#### Cave de l'Iserand

2019 St Joseph « Lou Taissou » *Syrah,* 45€

2020 Gamay vin de France *Gamay* , 28€

#### Marcel Richaud

2020 Côtes du Rhône (AOC) « Terre de Galets » *Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault,* 25€

*Mourvèdre*

2019 Côtes du Rhône Villages « L'Ebrejade » *Cab. Sauvignon, Grenache, Syrah, Merlot* 45€

#### Domaine de la Vieille Julienne

2012 Châteauneuf du Pape (AOC) *Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cournoise* 95€

*Cinsault, Muscardin et Vaccarèse*

#### Julien Barge

2020 Côtes du Rhône (AOC) « Serine » *Syrah* 30€

2019 Côte Rôtie (AOC) « Les Côte » *Syrah, Viognier* 65€

## ROSES

---

### Paul Prieur

2021 Sancerre (AOC) 35€

### Marc Penavayre

2021 Fronton (AOP) *Negrette, etc.* 25€

### Domaine Maxime Magnon

2017 Corbières (AOC) « Métisse » *Lledoner, Cinsault, Mourvèdre* 35€

### Domaine Ray Jane

2021 IGP du Var 25€

## MAGNUM

---

150cl

(Tous les magnums sont servis à température de cave)

### Jean Pierre Rietsch

2019/17/15/13/11 Pas à Pas (Vin de France) <sup>r</sup> *Savagnin rose* 99€

### Domaine Pierre et Catherine Breton

2015 Bourgueil (AOC) « Nuit d'ivresse » *Cabernet Franc* 50€

### Domaine de Gabelas

2014 St Chinian (AOC) « Terres Rouges » *Grenache, Syrah, Carignan* 50€

### Domaine M. Lapierre

2016 Morgon (AOC) *Gamay* 70€

### Domaine Binner

2015 Pinot Noir *Pinot Noir* 70€

2009 Pinot Noir « Cuvée Excellence » *Pinot Noir* 120€

### Les Maisons Brûlées

2018 R2L'O – Vin de France- (41) *Gamay, Pinot Noir, Pineau d'Aunis* 70€

### Château Le Puy

2014 Côtes de Francs (AOC) *Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec, Cinsault, Muscardin et Vaccarèse* 80€

### Domaine Thierry Chancelle

2014 Saumur (AOC) *Chenin* 40€

2015 Saumur Champigny (AOC) *Cabernet Franc* 40€

### Domaine Philippe Bornard

2014 Arbois Pupillin (AOC) « Le Rouge Queue » *Melon* 90€

2015 Arbois Pupillin (AOC) « Le Ginglet » *Trousseau* 90€

2015 Arbois Pupillin (AOC) « La Chamade » *Ploussard* 90€



## BIZARRERIES

### VIN de MACERATION

---

#### Domaine Binner

« SI ROSE » Vin Orange

*Pinot Gris, Gewurztraminer*

30€ (75cl)

*Le vin orange est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. Ici Christian a laissé macérer des Pinots Gris et des Gewurztraminer. SI Rose est un assemblage de la macération de 2014 (8 mois) et de 2015 (8 jours).*

#### Domaine Patrick Meyer

2017 Muscat « Petite Fleur » macération

*Muscat*

25€ (75cl)

#### Matassa

2019 « Olla blanc » Vin de France du Roussillon

*Muscat*

30€ (75cl)

#### Jean Pierre Rietsch

2020 Quand le chat n'est pas là

*Pinot gris*

30€ (75cl)

#### Domaine de la Tournelle

2016 Arbois (AOC) « Ambre de Savagnin »

*Savagnin ouillé*

50€ (75cl)

#### Les Cailloux du Paradis

2014 Or'Norm – Vin de France- Etienne Courtois

*Sauvignon*

60€ (75cl)

### VIN DE VOILE

---

#### Ratapoil

2011 Vin jaune (Jura)

*Savagnin*

75€ (62cl)

#### Les Cailloux du Paradis

2014 Evidence – Vin de France- Etienne Courtois

*Menu Pineau*

100€ (75cl)

#### Domaine de la Tournelle

2011 Vin jaune (Jura)

*Savagnin*

75€ (62cl)

#### Domaine Julien Meyer

2000 Zellberg « L'hermitage » Sylvaner sous voile

*Sylvaner*

75€ (75cl)

#### Domaine Plageoles

2000 Gaillac (AOP) Vin de Voile

*Mauzac*

35€ (50cl)

#### Domaine du Haut Campagnau

2005 Les Pissenlits (doux)

*Chardonnay*

60€

2007 Les Pissenlits (sec)

*Chardonnay*

60€

## ... APRES

### EAUX DE VIE

---

<b>Genièvre</b>	Balegemsche « Graangeneber » vieux système	4cl	10,00€
<b>Calvados du Pays d'Auge</b>	Le Père Jules 3 ans	4cl	10,00€
	Le Père Jules 20 ans	4cl	15,00€
	Le Père Jules 1977	4cl	25,00€
<b>Cognac</b>	Paul Giraud, VSOP Grande Champagne	4cl	10,00€
	Paul Giraud, VSOP Grande Champagne 1999	4cl	15,00€
<b>Bas Armagnac</b>	Domaine Boingneres 5 ans	4cl	10,00€
	Domaine Boingneres Folle Blanche 2001	4cl	15,00€
<b>Eaux de Vie blanche d'Alsace</b>			
	Quetsch Joseph Binner	4cl	12,00€
	Coing Joseph Binner	4cl	12,00€
	Poire Joseph Binner	4cl	12,00€
	Baie de Houx Joseph Binner	4cl	12,00€
	Mirabelle Joseph Binner	4cl	12,00€
<b>Eaux de Vie blanche</b>			
	Mauzac rose Laurent Cazotte	4cl	12,00€
	Prunelart Laurent Cazotte	4cl	12,00€

### Autres

---

Get 27	6,00€
Get 31	6,00€
Manzana	6,00€
Mandarine Napoléon	6,00€
Fleur de Bière (4cl)	6,00€
Genièvre de Houille (4cl)	7,00€
Cognac (4cl)	7,00€
Rhum Mount Gay « Black Barrel »	7,00€
Rhum Mount Gay, « XO » Barbados ( <i>meilleur rhum du monde 2016</i> )	15,00€
Irish Coffee	9,00€