

# Les Françaises

## VINS & CHAMPAGNE

### VINS ROUGES

Bordeaux, Château La Passonne - 15 ou 75 cl	7.0	32.0
Pessac-Leognan, Château Lafargue - 75 cl	-	67.0
Anjou, Château des Rochettes, Vieilles Vignes - 75 cl	-	32.0
Saint-Amour, Domaine de La Creuse Noire, Cuvée Belle Vue - 75 cl	8.0	35.0
Hautes Côtes de Nuits, Prosper Maufroux - 15 ou 75 cl	8.5	38.0
Givry 1er Cru, Domaine Vincent Lumpp, Le Vigron - 75 cl	-	57.0
Côte du Rhône, Rochegude, Domaine des Trois - 15 ou 75 cl	6.5	29.0
Crozes-Hermitage, Domaine des Clairmonts, BIO - 75 cl	-	45.0
Corbières, Château Les Palais, Les 6 petits gars - 75 cl	-	31.0
Côtes-de-Thongue, Domaine Coussan, Le Jardin - 75 cl	-	49.0

### VINS BLANCS

Coteaux du Layon, Domaine de l'été, moelleux - 15 ou 75 cl	6.5	29.0
Ménetou Salon, Domaine Champarlan - 15 ou 75 cl	7.0	32.0
Crozes Hermitage, Cave de Clairmont, Les Palais - 15 ou 75 cl	8.0	37.0
Saint Joseph, Domaine Boissonet, Cuvée Emisphère Blanc - 75 cl	-	65.0
Hautes Côtes de Nuits, Prosper Maufroux - 15 ou 75 cl	8.5	38.0
Pouilly Fuissé, Domaine de La Creuse Noire - 75 cl	-	42.0
Givry 1er Cru, Domaine Vincent Lumpp, Le Vigron - 75 cl	-	67.0
Pouilly Fumé, Domaine de Maltaverne - 75 cl	-	45.0
Pessac-Léognan, Château Lafargue, Cuvée Alexandre - 75 cl	-	61.0

### ROSÉS

Méditerranée, Domaine des Trois Lys - 15 ou 75 cl	6.0	27.0
Côte de Provence, Château du Rouet, Esterelle - 15 ou 75 cl	7.0	32.0
Languedoc-Roussillon, Puech Haut, Argali - 75 cl	-	45.0

### CHAMPAGNES & BULLES

Veuve Cliquot, Carte Jaune - 15 ou 75 cl	15.0	75.0
--	------	------

# Les Françaises

## BIÈRES & CIDRE

### PRESSION

Ninkasi, blonde - 25 ou 50 cl	4.5	8.0
Fils de Pomme, Brut - 25 ou 50 cl	4.5	8.0

### BOUTEILLES

Ninkasi, IPA ou blanche - 33 cl	-	6.5
---------------------------------	---	-----

## SAKES FRANÇAIS

Wakaze Classic- 15 ou 75 cl	9.5	45.0
Wakaze The Barrel - 15 ou 75 cl	10.0	50.0
Wakaze The Barrel Limited - 15 ou 75 cl		65.0
Wakaze Nigori - 33 cl	9.5	45.0

## COCKTAILS

Bienvenue chez Les Françaises !

En hommage aux merveilleuses actrices françaises qui nous ont fait et nous font tant rêver, notre carte des cocktails automnale emprunte quelques uns des prénoms les plus emblématiques de notre septième art tricolore. Tous les ingrédients de nos concoctions sont préparés sur place par Carlos Le Gentil Herboriste à partir de produits frais et les cocktails sont disponibles sans alcool.

CLARA M - Vodka / fraise / framboise / citron vert / ginger beer	13.0
CATHERINE D - Gin / concombre / menthe / citron vert	13.0
SOPHIE M - Cognac infusé romarin / Vermouth dry / citron vert / thym & canneberge	14.0
ISABELLE H - Pisco / poire / pécan & marron / citron vert	13.5
AUDREY T - Calvados / Vermouth blanc infusé combava / litchi / noix de coco / citron vert	13.5
LÉA S - Chartreuse verte / myrtilles / noix torréfiés / citron vert	14.0
JULIETTE B - Tequila / pomme Granny Smith / fève tonka / citron vert / tonic	13.5
FANNY A - Mezcal / raisin / baies de Fagara / citron vert / betterave	14.0
EMMANUELLE B - Gin / fenouil / vinaigre de framboise / citron vert	13.5
JEANNE M - Vodka / amande / thé noir / citron vert / ginger beer / bitter cerise	13.5
LAETITIA C - Rhum blanc / quetsche & persil / citron vert	13.5
NOEMIE N - Bourbon infusé Aka Miso / Saké vieilli en barrel de Pinot noir / citron vert	15.0