

*Le  
1924  
du Pigonnet*

*“Too much of anything is bad,  
but too much Champagne is just right.”*

Mark Twain

## NOS CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Brut	16€
Coupe de Champagne Rosé	20€
Coupe de Prosecco	12€
Besserat Bellefond « Bleu » Brut - 75 cl	89€
Charles Heidsieck Brut Reserve - 75 cl	89€
Ruinart Blanc de Blancs - 75 cl	170€

## LES APÉRITIFS

Le Kir Royal	16€
Kir Vin Blanc	9€
Campari, Suze, Lillet, Vermouth Otto's, Les Martinis	6€
Pastis 51, Ricard, Tio Pepe, Pastis Bardouin	6€

## LES VINS AU VERRE / GLASS WINES

15cl / 75cl

AOC Côtes de Provence	
Jas d'Esclans, Rosé 2018 <i>Agriculture Biologique</i>	7€ / 35€
Jas d'Esclans, Blanc 2018 <i>Agriculture Biologique</i>	9€ / 45€
Jas d'Esclans, Rouge 2018 <i>Agriculture Biologique</i>	9€ / 45€

Blanc:

AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits, Domaine des Perdrix 2018	13€ / 65€
AOC Pouilly Fumé, Alphonse Mellot 2018	13€ / 65€

Rouge:

AOC Pessac Léognan, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2016	15€ / 75€
AOC Mercurey, Château de Chamirey 2016	13€ / 65€

## NOS BIÈRES / SELECTION OF BEERS

Corona	8€
La Petite Aixoise blonde, blanche et ambrée	7€
Heineken draft 25cl	7€

## LES SODAS & JUS DE FRUITS / SOFT DRINK

Jus de Fruits Pressé / <i>Squeezed Juices</i>	8€
Jus de Fruits ( <i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Fraise</i> )	6€
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Orangina	6€
Schweppes, Fever Tree, Seven Up, Perrier	6€
Evian, Badoit - 33cl	4€

## LES VODKA

Belvedere	13€
Grey Goose	13€
Grey Goose Poire	13€
Ketel One	10€
Viche Pitia	13€
Zubrowka	10€
Russian Standard	10€

## LES GIN

Tanqueray	10€
Mare	13€
Monkey 47	13€
Juillet	13€
Hendrix, Hendrix Solstice, Hendrix Orbium	13€
Bombay Sapphire	10€
Beefeater	10€
Oli'Gin	13€

## LES TEQUILA

Milagro silver select barrel	12€
Milagro anejo select barrel	15€
Milagro silver	10€
Milagro reposado	10€
Patron Silver	10€

## LES SCOTCHES

J&B	10€	Monkey Shoulder	12€
J'Walker Red Label	10€	J'Walker Black Label	15€
Chivas 12ans	14€	Chivas 18ans	15€

## LES MALT & SINGLE MALT

Glenmorangie	15€	Monkey Shoulder	12€
Lagavulin 16 ans	15€	Nikka Yoichi	15€
Laphroaig 10ans	15€	Nikka Coffey	15€
Macallan 12ans	15€	Talisker	15€
Bellevoe Malt	15€	Bellevoe Sauterne	12€
Glenfiddich IPA ou XX18€		Macallan 18ans	40€
Glenfiddich 21ans winter storm,		Glenfiddich grand cru	25€

## LES BOURBONS

Bulleit Bourbon12€	
Maker's Mark	12€
Jack Daniel's	10€

## LES RYE

Bulleit Rye	10€
Jim Beam Rye	10€

## MICHEL COUVREUR

Overaged	18€
Blossoming	20€
High Privacy 1998	25€

## LES COCKTAILS 14€

### **DAIQUIRI CARDAMONE**

Bacardi, Citron vert, Sirop de Cardamone Maison

### **BELLINI**

Pêche de vigne, Prosecco

### **STINGER**

Cognac, Crème de Menthe blanche

### **FARIGOULE SOUR**

Liqueur de thym, Citron, Sucre

### **TONKA LIBRE**

Bourbon Bulleit au tonka, Pimm's, Coca Cola Smoky

### **VIEUX CARRE**

Bourbon, Cognac, Bénédictine, Martini rouge, Angostura bitter,  
Peychaud's bitter

### **GRASSHOPPER**

Get 27, Crème de Cacao Blanc, Crème Fraiche

## **LES COCKTAILS CHAMPAGNE 16€**

### **BULLE DE PECHE**

Rinquiquin, Champagne, Menthe Fraiche

### **L'AGAVE DES ROIS**

Tequila, Chambord, Liqueur de Griottes, Jus de Citron, Champagne

### **FRENCH 75**

Gin, Champagne, Jus de citron, Sucre

### **CREVASSE**

Vodka Framboise, Poire Williams, Liqueur de Fraise des Bois,  
Champagne

### **SAINT-GERMAIN SPRITZ**

Saint-Germain, Champagne, Soda

### **MIDNIGHT MOON**

Cognac, Liqueur de Cacao Blanc, Amaretto, Champagne

### **COCKTAILS SANS ALCOOL**

**SELON VOTRE DÉSIR 9€**

### **NON-ALCOHOLIC COCKTAILS**

**AS YOU DESIRE**

Porto, Sherry 7cl – Anis 3cl – Gin, Cognac, Armagnac 5cl – Nectar de Fruits 20cl – Short drink 12 cl – Long Drink 14cl – Bière 33cl – Verre de vin 15cl – Coupe de Champagne 12c

## **L'EN-CAS / FAST PLATTERS**

Service de 11h à 22h30 / Service from 11am to 22:30pm

Burger du Pignonnet, Bacon, Pommes Frites maison et Mesclun 23€  
*Pignonnet Burger, Bacon, Home-made French Fries & Salad*  
*(15 minutes)*

Risotto de Fregula Sarda, Duo de Gambas aux Herbes 17€  
*Sardinian pasta risotto, Duo of Prawns with herbs*

Blanquette de Veau, Riz Camarguais 18€  
*Veal in white sauce, Camargue rice*

Salade de Boulgour aux Légumes Racines, Huile de Combawa 12€  
*Root Vegetable and Bulgur wheat Salad, Kaffir Lime Oil*

Salade César 17€  
*Caesar salad*

Terrine de foie gras de canard, pain grillé et confiture maison 21€  
*Duck Foie Gras Terrine, Toast and Handmade Jam*

Supplément frites 6€  
*Fries supplement*

Supplément mesclun 5€  
*Mesclun Supplement*

## LES DESSERTS / SWEETS

Les Pâtisserie de Kevin Duthel 9€  
*The Pastries of Kevin Duthel*

## TAPAS

Service de 11h à 22h30 / Service from 11am to 22h30pm

Croque-Monsieur aux Jambons et à l'huile de truffe <i>Croque-Monsieur with Ham and Truffle oil</i>	12€
Assiette de charcuteries Italiennes <i>Selection of Italian charcuterie</i>	14€
L'Assiette de 3 fromages <i>Selection of Cheeses</i>	14€
Saumon Gravlax, Concombre Mentholé <i>Gravlax Salmon, Mint Cucumber</i>	12€
Trois Gambas Sautées, sauce aigre douce et Mesclun <i>Three Sautéed Gambas, Sweet Sour Sauce and Mesclun</i>	15€
Œuf Meurette, Lardons mouillette <i>Poached Eggs, Meurette Sauce, Bacon Bread Fingers</i>	10€
Crêpes de Farine de Châtaigne au Jambon Cru et Brousse <i>Chesnut Flour Pancakes with Cured Ham and Brousse Cheese</i>	12€



## LES EAUX DE VIE & MARC

Marc de Garlaban		12€
Eau de vie de Pêche		12€
Eau de vie de framboise	12€	
Poire William		12€
Vieille Prune		12€

## LES COGNACS

Remy Martin, <i>Hennessy VSOP</i>	12€
Courvoisier, Remy Martin, <i>Hennessy XO</i>	28€
Hine « Triomphe »	80€
Hennessy Paradis Impérial	150€
Remy Martin Louis XIII	230€

## LES CALVADOS

Calvados	12€
Calvados Vénérable, Roger Groult	15€
Calvados Doyen d'Age, Roger Groult	20€
Calvados Ancestrale, Roger Groult	40€

## LES PORTOS

Graham's 10 ans	15€
Graham's 30 ans	35€
Graham's 40 ans	42€

## LES RHUMS / RON

Bacardi carta blanc	10€	St James Brun	12€
Zacapa 23ans	20€	Havana 3ans	10€
El Pasador	15€	Diplomatico	15€
Havana 7ans	14€	Embargo	12€
Ferroni 18mois	15€	3 Rivieres	10€
Unhiq	30€		

## NOTRE COLLECTION D'ARMAGNACS

1942	Château de Lasserrade	92€
1951	Château de Lasserrade	78€
1957	Château de la Béroje	52€
1968	Domaine de Busquet	46€
1971	Domaine de Pounon	42€
1976	Domaine de Jaulin	38€
1980	Domaine de la Beroje	35€
1994	Château de la Béroje	28€
1996	Château de la Béroje	20€

## LES LIQUEURS

Get 27, Get 31, Marie Brizard	10€
Amaretto, Limoncello, Fernet Branca, Kalhua	10€
Malibu, Bailey's, Drambuie, Manzana	10€
Cointreau, Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Bénédictine	10€
Jagermeister	10€
Liqueur de Chambord	10€
Farigoule, Genepi, Chartreuse Verte	10€
Chartreuse MOF	15€
Grand Marnier Centenaire	18€
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	25€

Porto, Sherry 7cl – Anis 3cl – Gin, Cognac, Armagnac 5cl – Nectar de Fruits  
20cl – Short drink 12 cl – Long Drink 14cl – Bière 33cl – Verre de vin 15cl –  
Coupe de Champagne 12cl

*Les prix indiqués sont nets et en euro, taxes et service compris  
Net Price, VAT and service included*