



LE 300

Offrant une vue imprenable sur la Riviera,
Le 300 vous propose une sélection de cocktails signature
puisant leur inspiration dans le bassin méditerranéen.
Nos produits locaux comme le citron et la lavande sont mis en
valeur pour composer un menu changeant avec les saisons.

*With a breathtaking view of the Riviera,
Le 300 is offering a selection of signature cocktails
inspired by the Mediterranean flavors.
Our local products such as lemon and lavender are highlighted
to create a menu according to the seasons.*

SNACKS
12h15-22h

CROUSTILLANT CEVICHE AUX AGRUMES 25€

Tartelettes de pâte de brick, ceviche de poisson du jour, gel d'orange sanguine, petits pois
Brick pastry tartlets, fish ceviche of the day, blood orange gel, peas

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA « PATA NEGRA » 38€

80g de Jambon de Bellota, servi avec pain grillé et concassé de tomates
80gr of Bellota ham, toasted bread and crushed tomatoes

BEIGNETS DE CREVETTES EN KADAÏF 24€

Servi avec une sauce mexicaine « Salsa Roja »
Served with mexican sauce "Salsa Roja"

BRUSCHETTA CECINA DE WAGYU 28€

Cecina de bœuf wagyu servie sur un pain grillé à la tomate fumée
Wagyu beef cecina, served on smoked tomato toasted bread

FOCACCIA ITALIENNE À PARTAGER 28€

Focaccia, pistou, mortadelle, stracciatella et pistaches
Focaccia, pesto, meat-cured pork, stracciatella cheese and pistachios

BARBAJUANS 18€

Raviolis frits farcis aux blettes, fromage de chèvre et citron confit, servi avec une anchoïade
Fried raviolis stuffed with swiss chard, goat cheese and lemon confit, served with anchovies and olives sauce

FRITES 12€

Frites de pomme de terre - *French fries*

Prix nets en Euros, T.V.A. et service compris.

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Veuillez nous informer de vos allergies.

Provenance des viandes : cecina de wagyu (hors U.E.), viande hachée (U.E).

Net prices in Euros, V.A.T. and service included.

List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc. Please let us know your allergies so we can accommodate Origin of the meat: cecina de wagyu (outside EU), minced meat (EU).

LES INCONTOURNABLES
CLASSICS

CAVIAR VOLZHENKA SIBERIAN STURGEON V15 (30g) 150€

CAVIAR STURIA CLASSIC OSCIÈTRE (250g) 750€

Servi avec œufs, crème fraîche, ciboulette, oignons rouges, blinis
Served with eggs, crème fraîche, chives, red onions, blinis

BURGER RIVIERA 48€

Bun de notre Boulanger, mayonnaise aneth, Comté,
compotée d'échalotes, cornichons, tomate, salade, servi avec frites maison
*Bun from our Baker, dill mayonnaise, Comté cheese, shallot compote,
pickles, tomato, salad, served with homemade french fries*

SALADE RIVIERA 32€ 

Roquette, feuilles d'épinards, sucrine, olives Taggiasche, avocat,
tomates cerises et vinaigrette aux herbes
Arugula, spinach leaves, sucrine, Taggiasche olives, avocado, cherry tomatoes and herb vinaigrette

SUPPLÉMENT DEMI HOMARD *HALF LOBSTER SUPPLEMENT* 35€

SUPPLÉMENT POULET FERMIER *FREE-RANGE CHICKEN SUPPLEMENT* 25€

BURRATA CRÉMEUSE 29€ 

Segments d'oranges et d'oranges sanguines, huile verte, grenades, vinaigrette pistache
et pignons de pin
Blood and classic orange segments, green oil, pomegranates, pistachio vinaigrette and pine nuts

CRUDO DE GAMBERONI 42€

Gambero Rosso carpaccio, vinaigrette d'agrumes
Red Gamberoni carpaccio, citrus vinaigrette

CLUB SANDWICH POULET 32€

Laitue, tomates, œufs, poulet, mayonnaise, servi avec salade
Lettuce, tomatoes, eggs, chicken, mayonnaise, served with salad

MASTERPIECES - 28€ -

MELON | SAFRAN

Rhum Havana 3 ans, Apéritif melon Manguin, thé d'Osmanthus,
miel de fleurs, verjus Bourgoin, lait safrané

Havana rum 3 years, Manguin melon aperitif, Osmanthus tea, honey, Bourgoin verjuice, saffron milk

BANANE | PERSIL

The Macallan 12 ans "double cask", eau de banane, crème de banane Tempus fugit,
Lillet blanc, distillat de persil, verjus Bourgoin

*The Macallan 12 years "double cask", banana water, Tempus fugit banana liquor, Lillet blanc,
parsley distillate, Bourgoin verjuice*

CÉLERI | JASMIN

Gin Arbory infusé à l'huile d'olive à la livèche, Axia Mastiha, Cocchi Americano,
soda de perles de jasmin, écume de céleri

Arbory gin infused with lovage olive oil, Axia Mastiha, Cocchi Americano, jasmine pearls soda, celery air

PÊCHE | BASILIC ANIS

Aquavit Bareksten, vodka Greygoose, crème de pêche, vin à la pêche, solution acide,
absinthe Pernod, cuit aux feuilles de basilic anis

*Bareksten Aquavit, Greygoose vodka, peach liquor, Rinquinquin, acid solution,
Pernod absinthe, cooked with basil anise*

FRAMBOISE | POIVRON

Teinture de piments fumés, Mezcal Vida, eau de vie de framboise Windholtz, tequila Milagro
silver, thé noir aux fruits rouges, compotée de framboise, verjus Bourgoin, lait au poivron rouge

*Smoky jalapeno tincture, Mezcal Vida, Windholtz raspberry brandy, Milagro Silver tequila, red berries black
tea, raspberry marmelade, Bourgoin verjuice, red bell pepper milk*

TOMATE | AMANDE

Bourbon Woodford Reserve, Amaretto Adriatico, Empirical "The Plum I suppose",
soda d'eau de tomates cerises

Woodford Reserve bourbon, Adriatico Amaretto, Empirical "The Plum I Suppose", cherry tomato water soda

COCKTAILS CLASSIQUES 25€ - COCKTAILS CHAMPAGNE 28€

Présence de produits laitiers, n'hésitez pas à communiquer à notre équipe vos éventuelles allergies.

Presence of dairy products, do not hesitate to inform our team of any allergies.

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

NOTRE COLLECTION - 26€ -

MANDARIN GIMLET

Gin Arbory infusé à l'huile d'olive à la mandarine, distillat de mandarine, Noilly prat dry, cordial de mandarine et poivre de timut

Arbory gin infused with mandarin olive oil, mandarin distillate, Noilly prat dry, mandarin and timut pepper cordial

LEMON PIE

Tequila Milagro silver infusée aux feuilles de citronnier, Rosolio de bergamote Italicus, Cedracello à la vanille, jus de citron jaune, espuma de Mastiha Skinos et fleur d'oranger

Lemon leaf infused Milagro silver tequila, Cedracello vanilla-flavoured, Rosolio of bergamot Italicus, Lemon juice, Orange blossom and Mastiha Skinos foam

LIKE A CIDER

Noix de La Saint Jean, verjus Bourgoin, soda de pomme et Rooibos des vahinés

Noix de La SaintJean, Bourgoin verjuice, Apple and Rooibos des vahinés soda

BEE FASHIONED

Flor de Caña 12 ans, Angostura bitter, miel de fleurs, pollen et abricots secs

Flor de Caña 12 years, Angostura bitters, honey, pollen and dried apricots

MOCKTAILS -22€ -

FALLEN LEAVES

Soda de pomme et rooibos des vahinés

Apple and Rooibos des vahinés soda

BEETTER COLADA

Everleaf Mountain, jus de betterave et gingembre, sirop de noix de coco, jus de citron jaune, filtré au lait

Everleaf Mountain, beetroot and ginger juice, coconut syrup, lemon juice, milk filtered

WINTER GARDEN

Seedlip Garden, jus de poire, sirop de cardamome verte, jus de citron jaune, blanc d'oeuf

Seedlip Garden, pear juice, green cardamom syrup, lemon juice, egg white

Présence de produits laitiers, n'hésitez pas à communiquer à notre équipe vos éventuelles allergies.

Presence of dairy products, do not hesitate to inform our team of any allergies.

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

VINS
CHAMPAGNE

	Au verre <i>Glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
BILLECART-SALMON “Brut Réserve”	29€	145€
BILLECART-SALMON Grand Cru “Blanc de Blancs”	40€	200€
RUINART “Blanc de Blancs”	-	255€
LAURENT-PERRIER “Rosé”	39€	195€
BILLECART-SALMON “Rosé”	-	190€
DOM PÉRIGNON “Vintage” 2013	-	550€

VIN BLANC

A.O.P. CHABLIS Domaine d’Henri “Saint-Pierre” 2022	26€	130€
A.O.P. POUILLY-FUMÉ Domaine De Ladoucette “Baron de L” 2019	29€	145€
A.O.P. PULIGNY-MONTRACHET Domaine A. Chavy “Les 8 climats” 2022	39€	190€
A.O.P. CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru Domaine David Moret 2021	95€	560€

VIN ROSÉ

	Au verre <i>Glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
A.O.P. CÔTES DE PROVENCE Domaines OTT “Château de Selle” 2023	24€	120€
A.O.P. CÔTES DE PROVENCE Château Minuty “281” 2023	-	135€

VIN ROUGE

A.O.P. BOURGOGNE Domaine David Duband “Pinot Noir” 2022	24€	110€
A.O.P. PAUILLAC Pauillac de Château Latour 3 ^{ème} Vin 2018	37€	185€
A.O.P. SAINT-EMILION Grand Cru Carillon d’Angelus 2 ^{ème} Vin du Ch. 2014	69€	345€

VIN DOUX

A.O.P MUSCAT-DU-CAP-CORSE Domaine Jean Baptiste Arena “Grotte di Sole” 2019	19€	110€
--	-----	------

GIN MARTINI

Bombay Sapphire, Votanikon, Tanqueray	25€
Distillerie de Monaco, Roku, Mare, Porter's, Hendrick's	28€
Arbory, Melifera, London dry n°3, The Botanist, Tanqueray Ten	30€
Christian Drouin, Drumshanbo Gunpowder	32€
Ki No Bi, Isle of Harris, Monkey 47, Oli'gin	36€
Gin 44°N, Distillerie du petit grain aux agrumes	44€

VODKA MARTINI

Absolut Elyx, Ketel one	28€
Belvedere, Grey goose, Beluga Noble, Tito's	30€
Stolichnaya Elit, Fair Quinoa Vodka	32€
Beluga gold line	56€

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

Dry martini (7.5l), Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glas (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

APÉRITIFS, VERMOUTHS, AMERS

Bitter Campari - <i>Italie</i>	18€
Noilly Prat Dry - <i>France</i>	18€
Cap Mattei rouge - <i>France</i>	18€
Rinquinquin - <i>France</i>	18€
Martini Bianco, Rosso, Ambrato - <i>Italie</i>	18€
Vermouth Ulrich Dry, Bianco - <i>Italie</i>	18€
Del Professore Bianco, Rosso - <i>Italie</i>	18€
Byrrh "Grand Quinquina" - <i>France</i>	18€
Lillet blanc, Lillet rosé - <i>France</i>	18€
Ricard, Pastis 51 - <i>France</i>	18€
Pastis Henri Bardouin - <i>France</i>	18€
Suze - <i>France</i>	18€
Pimm's N°1 - <i>Angleterre</i>	18€
Pernod Absinthe - <i>France</i>	20€
Fernet Branca - <i>Italie</i>	18€
Cynar - <i>Italie</i>	18€
Amaro Montenegro, Amaro Ulrich - <i>Italie</i>	18€
Amaro Averna, Amaro Nonino - <i>Italie</i>	18€
Amaro Santoni - <i>Italie</i>	18€
Mancino Chinato - <i>Italie</i>	18€
Carpano Antica Formula - <i>Italie</i>	22€

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

GIN

Votanikon - Grèce	22€
Arbory - Italie	26€
Bombay sapphire - Laverstoke Mill, Angleterre London Dry	20€
The Botanist - Islay Dry Gin, Écosse	26€
Hendrick's - Girvan Ecosse Distilled	24€
Tanqueray - Edinburgh Écosse Distilled	22€
Tanqueray ten - Edinburgh Écosse Distilled	26€
Porters Gin - Aberdeen, Écosse	24€
Isle of Harris - Île d'Harris, Écosse	32€
Gin Gunpowder Drumshanbo - Irlande	28€
Roku Gin - Osaka Japon Blended	24€
Ki No Bi - Kyoto Japon Blended	32€
Mare - Catalonia Espagne Distilled	24€
Melifera - Île d'Oléron, France	26€
"Le Gin" Christian Drouin - Normandie, France	28€
Oli'Gin Manguin - Avignon, France	30€
Distillerie du Petit Grain "Gin aux agrumes" - France	36€
Gin 44°N - Grasse, France	38€
Distillerie de Monaco - Monaco	24€
London Dry Gin N°3 - PAYS-BAS	26€
Monkey 47 - Schwarzwald, Allemagne	32€

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

TEQUILA

Milagro Silver - <i>Jalisco</i>	24€
Don Julio Blanco - <i>Jalisco</i>	24€
Don Julio 1942 - <i>Jalisco</i>	72€
Amor Mio Añejo - <i>Jalisco</i>	65€
Adiccion Reposado - <i>Jalisco</i>	48€
Adiccion Añejo - <i>Jalisco</i>	65€
Patron Silver - <i>Jalisco</i>	34€
Clase Azul Plata - <i>Jalisco</i>	38€
Clase Azul Reposado - <i>Jalisco</i>	48€
Clase Azul Añejo - <i>Jalisco</i>	250€
Clase Azul Ultra Añejo - <i>Jalisco</i>	350€
Tapatio blanco - <i>Jalisco</i>	24€
Avion Silver - <i>Jalisco</i>	26€
Del Maguey Mezcal Vida - <i>Oaxaca</i>	28€

VODKA

Absolut Elyx - <i>Suède</i>	24€
Belvedere - <i>Pologne</i>	26€
Grey Goose - <i>France</i>	26€
Fair quinoa - <i>France</i>	28€
Ketel One - <i>Pays-Bas</i>	24€
Tito's - <i>USA</i>	26€
Stolichnaya Elite - <i>Russie</i>	28€
Beluga Noble - <i>Russie</i>	26€
Beluga Gold Line - <i>Russie</i>	48€
Bareksten Aquavit - <i>Norvège</i>	24€

RHUM

Flor de Caña 12 ans - <i>Nicaragua</i>	24€
Flor de Caña 18 ans - <i>Nicaragua</i>	32€
Flor de Caña 25 ans - <i>Nicaragua</i>	85€
Bacardi 8 ans - <i>Puerto Rico</i>	28€
Hampden 8 ans - <i>Jamaïque</i>	32€
Gosling's Black Seal - <i>Bermudes</i>	24€
Diplomatico Reserva - <i>Venezuela</i>	24€
Havana Club 3 ans - <i>Cuba</i>	20€
Havana Club 7 ans - <i>Cuba</i>	24€
Isautier 7 ans - <i>Réunion</i>	28€
Black Tot Master Blender's Reserve 2022 - <i>Barbade</i>	52€
Santa Teresa 1796 - <i>Venezuela</i>	30€
El Destilado Oaxaca - <i>Mexique</i>	24€
El Dorado 2010 Diamond Port Mourant - <i>Guyane</i>	56€
J.M Vieux Agricole Hors d'Age 1845 - <i>Martinique</i>	48€
J.M Vieux Agricole Millésimé 2003 - <i>Martinique</i>	52€
Zacapa 23 - <i>Guatemala</i>	34€
Zacapa Centenario XO - <i>Guatemala</i>	56€
Dictador 1976 Ximenez-Spinola - <i>Colombie</i>	130€
Caroni 24 ans French exclusive - <i>Trinidad</i>	120€
Angostura 1919 - <i>Trinidad</i>	24€
Brugal 1888 - <i>République Dominicaine</i>	24€

WHISKY ÉCOSSAIS

Chivas Regal 12 ans - <i>Speyside, Écosse</i>	24€
Highland Park, Vintage 1998 - <i>Orkney, Écosse</i>	84€
Glenmorangie 10 ans - <i>Highland, Écosse</i>	26€
Dalmore 18 ans - <i>Highland, Écosse</i>	52€
Johnnie Walker Black Label - <i>Speyside, Écosse</i>	24€
Johnnie Walker Blue Label - <i>Speyside, Écosse</i>	68€
Aberlour 10 ans - <i>Speyside, Écosse</i>	26€
Cragganmore 12 ans - <i>Speyside, Écosse</i>	26€
Glenfiddich 12 ans Triple Oak - <i>Speyside, Écosse</i>	24€
The Macallan 12 ans "Double cask" - <i>Speyside, Écosse</i>	28€
The Macallan 15 ans "Double cask" - <i>Speyside, Écosse</i>	52€
The Macallan 18 ans "Double cask" - <i>Speyside, Écosse</i>	95€
The Macallan M "Release 2022" (2,5cl)- <i>Speyside, Écosse</i>	360€
The Macallan M "Release 2022" (5cl)- <i>Speyside, Écosse</i>	720€
The Balvenie 21 ans PortWood - <i>Speyside, Écosse</i>	65€
Glenrothes 18 ans - <i>Speyside, Écosse</i>	58€
Glenrothes 25 ans - <i>Speyside, Écosse</i>	95€
Talisker Port Ruighe - <i>Skye, Écosse</i>	28€
Talisker 18 ans - <i>Skye, Écosse</i>	46€
Caol Ila Moch - <i>Islay, Écosse</i>	28€
Lagavulin 16 ans - <i>Islay, Écosse</i>	34€
Laphroaig "Quarter Cask" - <i>Islay, Écosse</i>	28€
Laphroaig 2001 Vintage - <i>Islay, Écosse</i>	92€
Glenkinchie 12 ans - <i>Lowlands, Écosse</i>	28€

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

WHISKY DU MONDE

Jack Daniel's N°7 - <i>Tennessee, USA</i>	22€
Jack Daniel's Single Barrel - <i>Tennessee, USA</i>	24€
Rittenhouse Rye - <i>NY, USA</i>	28€
Maker's Mark - <i>Kentucky, USA</i>	26€
Woodford reserve Bourbon - <i>Kentucky, USA</i>	26€
Bulleit Rye - <i>Kentucky, USA</i>	24€
Elijah Craig Small Batch - <i>Kentucky, USA</i>	29€
Canadian club - <i>Canada</i>	22€
Jameson - <i>Cork County, Ireland</i>	22€
Bushmills Original - <i>Antrim County, Ireland</i>	20€
Bushmills 10 ans - <i>Antrim County, Ireland</i>	24€
Domaine Des Hautes Glaces, Moisson single Malt - <i>France</i>	36€
Domaine Des Hautes Glaces, Moisson single Rye - <i>France</i>	36€
Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier - <i>France</i>	35€
Uberach (cask bleu, cask vert, cask jaune) - <i>France</i>	26€
Nikka From The Barrel - <i>Japon</i>	24€
Nikka 21 ans Taketsuru - <i>Japon</i>	250€
Yamazaki 12 ans - <i>Japon</i>	48€
Yamazaki 18 ans - <i>Japon</i>	95€
Kavalan Oloroso Cask - <i>Taiwan</i>	38€

Prix nets en Euro, service compris - Net prices in Euros, service included

Verre (15cl), Bouteille (75cl), Magnum (150cl), Spiritueux (5cl) - Glass (15cl), Bottle (75cl), Magnum (150cl), Spirits (5cl)

GRAPPA

Grappa Nonino Il Moscato	22€
Grappa Nonino Riserva 8 ans	36€
Grappa di Barolo 20 ans	38€

COGNAC

Bache Gabrielsen American oak	32€
Delamain Pale Dry XO	42€
Hennessy XO	58€
Hennessy Paradis	140€
Remy Martin XO	58€
Remy Martin Louis XIII	375€
Monaco Cognac XO	58€
Monaco Cognac Extra Old 50 ans	120€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Darroze 12 ans	24€
Bas Armagnac Darroze 30 ans	36€
Une Larme d'Armagnac Darroze	250€
Darroze Luxe Gascon 1924	410€

CALVADOS

Roger Groult 8 ans	24€
Roger Groult "Doyen d'Âge"	36€
Christian Drouin "Le Domfrontais"	26€

EAUX DE VIE DE FRUITS

Mette Distillerie Marc de Riesling	24€
Mette Distillerie Poire Williams	28€
Distillerie Windholtz Eaux de vie de Framboise d'Alsace	28€
Distillerie Windholtz Eaux de vie de Mirabelle d'Alsace	28€

CRÈMES, LIQUEURS, PORTOS

Amaretto Disaronno - <i>Italie</i>	22€
Amaretto Adriatico - <i>Italie</i>	24€
Baileys - <i>Ireland</i>	22€
Cointreau - <i>France</i>	22€
Italicus - <i>Italie</i>	22€
Get 27 - <i>France</i>	22€
Get 31 - <i>France</i>	22€
Grand Marnier Cordon Rouge - <i>France</i>	22€
Jägermeister - <i>France</i>	22€
Saint-Germain - <i>France</i>	22€
Fair Café - <i>France</i>	22€
Acqua Di Cedro - <i>Italie</i>	20€
Limoncello au Citron de Menton - <i>France</i>	22€
Liqueur de Mandarine de Menton- <i>France</i>	22€
Sambuca - <i>Italie</i>	22€
Frangelico - <i>Italie</i>	22€
Chambord - <i>France</i>	22€
DOM Bénédictine - <i>France</i>	22€
Chartreuse Verte - <i>France</i>	29€
Chartreuse 9 ^e Centenaire - <i>France</i>	42€
Chartreuse VEP - <i>France</i>	52€
Porto Niepoort White - <i>Portugal</i>	14€
Porto Kopke Tawny 10 ans - <i>Portugal</i>	20€
Porto Ramos Pinto Tawny 20 ans - <i>Portugal</i>	28€

BIÈRES & HYDROMEL

Bière Du Comté N°1 - Blonde Bio	14€
Bière Du Comté N°2 - Blanche Bio	14€
Bière Du Comté N°6 - IPA Bio	14€
Heineken	14€
Heineken 0% - <i>sans alcool</i>	10€
Corona	14€
Bulles de Ruche Hydromel - Fleur de Tilleul	13€

SOFTS

London Essence Tonic Water 20cl	10€
London Essence Pamplemousse Romarin Tonic Water 20cl	10€
London Essence Pamplemousse Rose soda 20cl	10€
London Essence Ginger Ale 20cl	10€
London Essence Ginger Beer 20cl	10€
Sprite 25cl	10€
Orangina 25cl	10€
Coca Cola, Coca Cola sans sucres 33cl	10€
Fuze Tea 25cl	10€
San Bitter 10cl	10€
Red Bull 25cl	10€
Jus de fruits Patrick Font 25cl	12€
Jus de fruits pressés - <i>orange, pamplemousse ou citron</i>	14€
Martini Floréale - <i>vermouth sans alcool</i>	14€
Everleaf Marine, Moutain ou Forest - <i>spiritueux sans alcool</i>	14€

EAUX

808 plate, gazeuse 75cl	10€
808 plate, gazeuse 40cl	8€
Orezza gazeuse 100cl	11€
San Pellegrino 75cl	11€
Chateldon 75cl	11€

CIGARES

CUBA

Cohiba

Siglo II	65€
Robusto	160€
Behike 52	460€

Partagas

Serie D no.4	65€
---------------------	-----

Romeo Y Julieta

Linea De Oro Hidalgos	95€
------------------------------	-----

Montecristo

Edmundo	85€
----------------	-----

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Davidoff

Entreacto	45€
Signature	60€

La Galera

Imperial Robusto	40€
-------------------------	-----

Dégustation de whisky pour accompagner vos cigares 100€

THE MACALLAN DOUBLE CASK DISCOVERY (3x2cl)

The Macallan 12 ans "Double cask"

The Macallan 15 ans "Double cask"

The Macallan 18 ans "Double cask"