LES DIGESTIFS

	Verre
Pastis de l'ile de Ré *Verre 4 cl*	7 €
Whisky 5 ans, Mackinlay's *Verre 4 cl*	10 €
Calvados Hors d'Age, Michel Huard *Verre 4 cl*	10 €
Rhum Vieux Agricole, J.M *Verre 4 cl*	11 €
Armagnac, Dartigalongue *Verre 4 cl*	11 €
Prunes d'Ente 12 ans, La Salamandre *Verre 4 cl*	11 €
Poire William Ariane, La Salamandre *Verre 4 cl*	11 €
Framboise Ariane, La Salamandre *Verre 4 cl*	11 €
Rhum Népalais Epicé, Khukri Spice Rum *Verre 4 cl*	10 €
Rhum Népalais Epicé, Khukri Spice Rum *Verre 4 cl*	10 €

LHOTSE

CARTE DES VINS

BONNE DÉGUSTATION

LES BLANCS

	Verre	Bouteille
IGP Méditerranée “Assemblage”, domaine Isle Saint Pierre 2018 *fruité expressif, légèrement salin, minéral*	5 €	24 €
Chardonnay IGP Pont du Gard “Bee Famous”, France Vintage 2018 *frais, fruité, gourmand*	5,5 €	24 €
Languedoc “Barathym”, D.D’Albenas 2017 *fruité et floral, gourmand, un vin ensoleillé*	6 €	25 €
Rioja “Costalarbol”, domaine Las Cepas 2017 *fruité, riche, sensuel et minéral*		26 €
IGP Côtes de Gascogne “4 cépages”, domaine de Pajot 2017 *vif, minéral, notes d’agrumes et fruits exotiques*	6 €	27 €
IGP Ile de Beauté “Stella Blanc”, domaine Terra Vecchia 2018 *fruité expressif, floral, minéral*		29 €
Touraine “L’Eclos”, Clos Roussely 2017 *fruité, rond, expressif*	6 €	29 €
Côtes du Rhône, domaine Sainte Anne 2017 *rond, charnu, minéral*		30 €
Monbazillac, château Haute Fonrousse 2015 *liquoreux, gourmand, notes de fruits confits avec une belle vivacité sur le final*	6,5 €	29 €
IGT Marella Umbria, Podere Marella 2017 *belle acidité, fruité et minéral, légèrement exotique*		33 €
Saumur “Pierre Frite”, domaine Pas Saint Martin 2017 *minéral, vif, élégant*	7 €	35 €
Macon-Peronne, domaine du Mont-Epin 2017 *fruité, notes citronnées, minéral et riche sur le final*		39 €

LES ROUGES

	Verre	Bouteille
Valençay “Les Griottes”, domaine des Moreaux 2016 *souple, gourmand, fruité et minéral*	5 €	24 €
Languedoc “Barathym”, D.D’Albenas 2017 *fruité, gourmand, notes de thym*		25 €
Bordeaux Supérieur “Grange Brûlée”, Vignobles Landeau 2017 *légèrement boisé, souple, fruité*	5,5 €	25 €
Bergerac, Château Le Payral 2017 *fruité et peu boisé, gourmand et légèrement épicé, un vin plein de matière*		26 €
Chinon “Tradition”, domaine Hérault 2017 *gourmand, rond, fruité*	6 €	28 €
Beaujolais “Vieilles Vignes”, domaine des Marrans 2017 *fruité, gourmand, un vin avec de la matière et du croquant*		29 €
Côtes du Rhône “Les Costebelles”, domaine La Ligière 2016 *peu tannique, légèrement épicé, gourmand*	6 €	29 €
Touraine “Canaille”, Clos Roussely 2017 *fruité, rond, final légèrement épicé*	6 €	29 €
Rioja “Laertes”, domaine Las Cepas 2016 *fruité et boisé, puissant, une très belle découverte*		30 €
Faugères «L’Impertinent» Château des Estanilles 2017 *notes de fruits noirs et rouges intense, tannins bien fondus, minérale et épicé*	7 €	35 €
DOC Trasimeno Caluna, Podere Marella 2017 *un style très italien, belle profondeur, bien mûr sur le fruit*		35 €
Pic Saint Loup “Bonne Pioche”, domaine Clavel 2016 *fruits rouges et noirs intenses, souple et légèrement épicé, gourmand*		38 €
Bourgogne Côtes Chalonnaise, domaine de La Monette 2017 *un pinot noir typique, très peu tannique, l’élégance à la bourguignonne*		39 €

LES ROSÉS

	Verre	Bouteille
IGP Méditerranée “Assemblage”, domaine Isle Saint Pierre 2018 *notes de pétales de roses et fruits rouges, légèrement salin, minéral*	5 €	24 €
Côtes de Provence Sainte Victoire, domaine des Artauds 2018 *fruité et rond, léger et gourmand, un rosé typique de provence*	6,5 €	32 €

LES BIÈRES

Everest, Premium Lager Beer *650 ml, 5%, Bière Népalaise*	9 €
Nepal Ice, Premium Lager Beer *330 ml, 7%, Bière Népalaise*	6,5 €
Gorkha, *330 ml, 7%, Bière Népalaise*	6,5 €

LES BULLES

	Bouteille
Prosecco “Extra Dry”, Ponte Villoni *demi-sec, délicat, fruité*	35 €
Champagne Brut, André Loison *rond, gourmand, fines bulles*	59 €
Champagne Brut, Ruinart *élégant, minéral, fines bulles*	89 €

LES LIQUEURS & CRÈMES

	Verre
Crème de Cassis, Briottet *Verre 6 cl*	7 €
Lemoncello, Briottet *Verre 6 cl*	7 €
Liqueur au Gingembre, Briottet *Verre 6 cl*	7 €