

# Koktajle

COCKTAILS

<i>St Germain - Spritz</i>	zł
<small>likier z kwiatów czarnego bzu, sok z limonki, francuskie wino musujące</small>	39
<i>Pampelle - Spritz</i>	32
<small>likier z grejfruta, grejpfрут, francuskie wino musujące</small>	
<i>Ti'Punch</i>	32
<small>biały rum Clément/Martynika, sok z limonki, cukier trzcinowy</small>	
<i>French 75</i>	49
<small>Champagne, Gin Citadelle, sok z cytryny, cukier trzcinowy</small>	

# Mocktaile

ALCOHOL FREE

<i>Moorea</i>	zł
<small>Sok pomarańczowy, Schweppes Citrus Mix, syrop miętowy</small>	24

# Digestifs

NA TRAWIENIE

<i>Armagnac XO Comte De Lauvia (40°)</i>	zł
	49
<i>Chartreuse Verte (55°)</i>	34
<i>Calvados Pays d'Auge Boulard (40°), Normandie</i>	22
<i>Calvados Pays d'Auge Boulard VSOP (40°), Normandie</i>	26
<i>Cognac Camus Elegance (40°)</i>	30
<i>Cognac Remy Martin VSOP (40°)</i>	36
<i>Eau de Vie de Poire William Giffard (43°)</i>	22

# Alkohole

SPIRITUEUX / SPIRITS (4 CL)

<i>Ricard (45°), Marseille (likier anyżowy)</i>	zł
	22
<i>Gin Citadelle (44°), France</i>	26
<i>Rhum Agricole Clément Sélect Barrel (40°), Martinique</i>	28
<i>Rhum Agricole Clément VSOP (40°), Martinique</i>	34
<i>Whisky de Normandie Le Breuil, Single Malt (46°)</i>	42
<i>Wódka Chopin (40°), Polska</i>	26
<i>Wódka Chopin Vintage, Barrel Aged (45,3°), Polska</i>	36

# Kawa

COFFEE \ TEA

	zł
<i>Espresso</i>	10
<i>Americano</i>	12
<i>Doppio espresso</i>	14
<i>Café Noisette</i>	12
<i>Cappucino</i>	14
<i>Latte</i>	16
<i>Herbata / Tea</i>	12
<i>Kakao / Hot Chocolate</i>	16



ratatouille

francuska bistronomia

# Karta Win

## WINA BIAŁE / VIN BLANC / WHITE WINE

	zł
	 
<i>w Caze Blanque, Sauvignon Blanc</i>	20 100
<i>s Château Vaccant, Bordeaux Mœlleux</i>	22 110
<i>w Gisselbrecht, Riesling, Alsace</i>	26 130
<i>w Moderna, Chardonnay Dolnośląskie Polska</i>	140
<i>s Gisselbrecht, Gewurztraminer, Alsace</i>	160
<i>w Domaine Raoul Gautherin &amp; Fils, Chardonnay Chablis</i>	200
<i>s Château de Rayne Vigneau 2006, Sauternes, 1-er Grand Cru Classé</i>	410

## WINA RÓŻOWE / ROSÉ

	zł
<i>w Les Terres Roses, Gamay</i>	28 140
<i>w N°1 Domaine Pey Blanc AOP, Coteaux d'Aix-en-Provence</i>	200

## WINA CZERWONE / VIN ROUGE / RED WINE

	zł
<i>●●● w Caze Blanque, Cabernet-Sauvignon</i>	22 110
<i>● w Château Mazerolles, Blaye-Côte de Bordeaux</i>	26 130
<i>●● w Château Croix-de-Mission, Montagne Saint-Émilion</i>	32 160
<i>●●● w Château La Fleur Clémence, Graves</i>	34 170
<i>●● w Château Bel-Air Ortet 2015, Saint-Estèphe</i>	250
<i>●●● w Château Bonfort 2018, Lalande-de-Pomerol</i>	260
<i>●● w Château de Santenay, Pommard, Bourgogne</i>	320
<i>●●● w Château Mille Roses 2016, Margaux</i>	360
<i>●● w Château Lacoste-Borie 2017, Pauillac</i>	410
<i>●● w Château de Fonbel 2016, Saint-Émilion Grand Cru</i>	410

## CHAMPAGNES

	zł
<i>Champagne Baron Albert</i>	44 220
<i>Champagne G.H.Mumm Cordon Rouge</i>	320
<i>Champagne Perrier-Jouët Grand Brut</i>	380
<i>Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé</i>	420

**S** - słodkie / mœlleux / sweet

**w** - wytrawne / sec / dry

● - delikatne / léger / light

●● - średnie / intermédiaire / medium

●●● - intensywne / intense / full body