

**COGNAC, ARMAGNAC,
CALVADOS**

HENNESSY X.O	26
CHÂTEAU BORDENEUVE 1991	21
MERLET VS	8
PIERRE FERRAND RÉSERVE	14
CHRISTIAN DROUIN SELECTION	7

RHUM

EL DORADO 12	14
PLANTATION WHITE	7
PLANTATION DARK	7
PLANTATION OVERPROOF	10
LE RHUM PAR NEISSON	8
GOSLING'S BLACK SEAL	9

WHISKEYS AMÉRICAINS

BLANTON'S STRAIGHT FROM THE BARREL	13
RITTENHOUSE 100	12
EVAN WILLIAMS	8
BUFFALO TRACE	11
JIM BEAM RYE	9

WHISKIES ECOSSAIS

GREAT KING STREET	12
HIGHLAND PARK 12	13
ARDBEG 10 (T)	13
CAOL ILA 2008 (T)	14

AUTRES WHISKIES

NIKKA FROM THE BARREL (JAPON)	13
REDBREAST 12 (IRLANDE)	12

BIÈRE PRESSION

25/50CL

PAULANER	4,5/8,5
GRIMBERGEN	5/9,5
GRIMBERGEN BLANCHE	5/9,5
BROOKLYN LAGER	5/9,5

BIÈRE BOUTEILLE

8

HEINEKEN, CORONA,
PIETRA AMBRÉE, CIDRE SASSY
PELFORTH BRUNE, PARISIENNE BLONDE

GÏN

MONKEY 47	14
HENDRICK'S	9
TANQUERAY 10	11
CITADELLE	8
JUNIPERO	12

VODKA

KETEL ONE	9
BELVEDERE	11
GREY GOOSE	12

AMÉRIQUE LATINE

PATRON SILVER TÉQUILA	14
DEL MAGUEY MEZCAL	11
GERMANA CACHACA	7
MACCHU PISCO	9
OCHO 2014 TÉQUILA	9

DIGESTIFS

POIRE WILLIAMS	7
MIRABELLE DE LORRAINE	7
CHARTREUSE VERTE	8
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9
BAILEY'S	6
KAHLUA	6
AMARETTO	6
TRIPLE SEC	7
GET 27	6
NOIX DE LA SAINT JEAN	7
MENTHE GLACIALE	7,5

APERITIF

KIR CASSIS 12CL	6
KIR ROYAL 12CL	14
DOUBLE RICARD 4CL	8
FENOUILLETTE, ABSINTHE 3CL	9
MARTINI BIANCO, ROSSO,	
DOLIN DRY 5CL	5,5
APEROL, SUZE, CAMPARI,	
RAMAZOTTI 5CL	5,5

COCKTAILS



LE GRAMONT

L'APÉRITIF

18H-21H ET 00H-02H

**TOUS NOS COCKTAILS 9
TOUTES NOS PINTES DE BIÈRES 7**

23

LE SPRITZ

LE GREEN PINEAPPLE

LE SAINT EXUPÉRY

LA DÉGUSTATION AU BAR

3 MINI COCKTAILS
3x6CLVOTRE COCKTAIL
PRÉFÉRÉ
EN GRAND
FORMAT

LES SIGNATURES

LE BAISER DES ABEILLES 12
Gin Citadelle, sirop de pain d'épice maison, jus de clémentine, jus de citron, Amaretto et oeuf

GREEN PINEAPPLE 12
Champagne, Rhum blanc Plantation, menthe glaciale, ananas frais, citron jaune

MULE-ÂNE 12
Vodka infusé thé Chaï, liqueur de poivre de jamaïque, soda au gingembre

LE SPRITZ DU GRAMONT / LE SIPHON DE SPRITZ À PARTAGER 12/45
Aperol, romarin, vin blanc au siphon

LE YU-GOH! / LE SIPHON DE YU-GOH À PARTAGER 12/45
Saint Germain, Verveine, jus de raisin vert, fleur de sureau et vin de xères au siphon

30&40 TONIC 12
30&40, eau de tonic

LES CRÉATIONS

BOURBON SOUR 12
Bourbon Evan Williams, concombre, menthe, citron vert et blanc d'oeuf

LA BRUTE 14
Cognac Merlet, angostura amer, vin de xérès, pamplemousse, citron et orgeat

MARIE SOLEIL 12
Vodka, liqueur de thym Farigoule, jus de tomate, citron jaune, celery

LA GLOIRE DE MON PÈRE 12
Gin Citadelle, Suze, fenouillette, jus de raisin vert et soda au gingembre

LE BOUCANIER 12
Rhum brun Plantation, Ardbeg 10, Ramazotti, agave, gingembre, citron vert et piment

LA GOURGANDINE 12
Téquila Ocho, Martini rouge, fraise, pamplemousse, coriandre, citron et sel

SAINT-EXUPÉRY 12
Cachaca Yaguara Branca, Campari, fruit de la passion, citron vert et vanille

THÉ GLACÉ MAISON (sans alcool) 7
Thé vert Mariage Frères, pêche et verjus

ALOHA (sans alcool) 9
Cocktail de fruits de saison

LA MADELEINE DE PROUST (sans alcool) 9
Miel de pain d'épice, orgeat, jus de citron, jus de clémentine, Perrier

*À PARTIR DE 40€, HORS SUPPLÉMENTS



THE WINE TIME

UNE BOUTEILLE DE VIN OU CHAMPAGNE*
La planche de 3 produits offerte

LES PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 16 PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS - 16

PLANCHE MIXTE - 16

GRANDE PLANCHE À PARTAGER (CHARCUTERIE, FROMAGE ET FOIE GRAS) - 37

LES PLANCHES À COMPOSER

3 PRODUITS - 14

4 PRODUITS - 18

5 PRODUITS - 23

PRODUIT SUPP. +5

ET SA FOCCACIA MAISON

SAUCISSE PERCHE

CROQUE MONSIEUR

VIEUX COMTÉ

MINI TARTARE DE BOEUF

OLIVES DE KALAMATA

TAPENADE D'OLIVES DE KALAMATA

FOIE GRAS MAISON (+3)

CALAMARS FRITS

SAUMON GRAVELAX FUMÉ AU FOIN (+3)

GOUDA AUX TRUFFES (+2)

SAINTE MAURE DE TOURRAINE

PÂTÉ MAISON AUX PISTACHES

SUPP. FOCCACIA MAISON +3

PRIX NETS EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES