

**MINIPALAIS**

# COCKTAILS CLASSIQUES

BLOODY MARY	<i>vodka, Jus de Tomate</i>	<b>13</b>
CAIPIRINHA	<i>cachaça, lime, cassonade</i>	<b>13</b>
CAIPIROSKA	<i>vodka, lime, cassonade</i>	<b>13</b>
COSMOPOLITAIN	<i>vodka, triple sec, lime, cranberry</i>	<b>13</b>
DAIQUIRI (rocks ou up)	<i>rhum, jus de citron vert</i>	<b>13</b>
FRENCH MARTINI	<i>vodka, Chambord, jus d'ananas</i>	<b>13</b>
GIN FIZZ	<i>gin, jus de citron, soda</i>	<b>13</b>
MINT JULEP	<i>bourbon, angostura, cassonade, feuille de menthe</i>	<b>13</b>
MOJITO	<i>rhum, lime, menthe, cassonade, top soda</i>	<b>13</b>
OLD FASHIONNED	<i>bourbon, angostura, cassonade, soda</i>	<b>13</b>
WOO WOO	<i>vodka, crème de pêche, cranberry</i>	<b>13</b>
MINI PALAIS	<i>vodka, cranberry, orange fruit, cassonade</i>	<b>13</b>
SEX ON THE BEACH	<i>vodka, crème de pêche, cranberry, jus d'orange</i>	<b>13</b>

# COCKTAILS CHAMPAGNE

BELLINI	<i>pêche blanche, champagne</i>	<b>14</b>
MOJITO ROYALE	<i>mojito top champagne</i>	<b>14</b>
NEGRONI SBAGLIATO	<i>martini rouge, bitter campari, champagne</i>	<b>14</b>
ROSSINI	<i>coulis de fraises fraîches, champagne</i>	<b>14</b>
MINI PALAIS ROYAL	<i>Veuve Clicquot, cranberry, orange fruit, cassonade</i>	<b>16</b>

# COCKTAILS CRÉATION

Exclusif :

<b>WINEBERRY</b>	<i>Saint-Émilion, chambord, cranberry, lime, sucre de canne</i>	<b>14</b>
APPLE	<i>vodka, st germain, basilic, pomme verte, sucre de canne</i>	<b>14</b>
GINGER BREEZE	<i>tequila, st germain, liqueur de framboise, jus de pamplemousse, framboise, gingembre, cassonade</i>	<b>14</b>
LE CHE	<i>gin, crème de chocolat blanc, liq de framboise, jus de cranberry, coulis de fraise fraîches</i>	<b>14</b>
MUJITO	<i>rhum, mure framboise, menthe, lime, cassonade, top gingérale</i>	<b>14</b>

# COCKTAILS SANS ALCOOL

GRAND MIX	<i>orange, pamplemousse, citron</i>	<b>9</b>
PARADISE	<i>orange, ananas, ranberry, grenadine</i>	<b>9</b>
VIRGIN MINI PALAIS	<i>cranberry, orange fruit, sucre de canne</i>	<b>9</b>
VIRGIN MOJITO	<i>menthe, citron vert, cassonade, soda</i>	<b>9</b>

# BIÈRES

Heineken	<b>8</b>	Carlsberg	<b>8</b>
1664	<b>8</b>	Pelforth brune	<b>8</b>
Corona	<b>8</b>	Hoegaarden	<b>8</b>

# ALCOOLS

Ricard	<b>5</b>	Cointreau	<b>10</b>
Pastis	<b>5</b>	Grand marnier	<b>12</b>
Apérol	<b>7</b>	Disaronno	<b>10</b>
Campari	<b>8</b>	Galliano	<b>10</b>
Martini Rouge	<b>8</b>	Pimm's	<b>10</b>
Martini Blanc	<b>8</b>	Manzana	<b>8</b>
Suze	<b>8</b>	Sambuca	<b>10</b>
Bailey's	<b>10</b>	Fernet branca	<b>8</b>
Get 27 & 31	<b>10</b>	Absinth	<b>10</b>

## EAU DE VIE DE FRUIT

Poire Williamine	<b>8</b>
Framboise	<b>8</b>
Grappa	<b>8</b>
Limoncello	<b>8</b>
Vieille prune de souillac	<b>8</b>

## ARMAGNAC

Clés des Duc VSOP **8** Château de Laubade 25ans **12**

## BAS ARMAGNAC

St Pastou 1980 **12** St Pastou 1968 **15**

## COGNAC

Hennessy fine cognac **12**

Hennessy XO **15**

Hennessy Paradis **55**

## CALVADOS

Commander **12**

## PORTOS

Graham's fine white **10**

Graham's fine tawny **10**

Graham's the tawny **15**

## TÉQUILA

José Cuervo Especial **10** Patron anejo **16**

Patron silver **12** Patron XO café **14**

Patron reposado **14**

## VODKA

Russian Standard **10** Absolut **10**

Skyy 90 **15** Belvédère **14**

Grey goose **15** Ultimate (100% pommes de terre) **20**

Imperia **15**

## RHUMS

Belem **10** Captain morgan **12**

Malibu **10** Mayer's dark **12**

Mount gay **10** Goslings **12**

Havana club 7 ans **12** El dorado 15 ans **15**

## GIN

Plymouth **10** Tanqueray **12**

Bombay Sapphire **12** Tanqueray ten **15**

Hendrick's **12**

# WHISKIES

**SINGLE MALT** Chivas 12 ans **14**

Talisker 10 ans **15**

Highland park 12 ans **15**

Macallan 12 ans **15**

Oban 14 ans **16**

Lagavuline 16 ans **18**

Glenfiddich 12 ans **14**

Glenfiddich 21 ans **25**

Macallan 18 ans **25**

**TRIPLE MALT** Monkey shoukder **16**

**BLEND SCOTCH** JB **10**

Canadian club **10**

J. Walker Red Label **10**

J. Walker Black Label **12**

J. Walker Blue Label **45**

**AMERICAN WHISKY** Jack Daniel's **12**

**IRISH WHISKY** Jameson **10**

**BOURBON** four roses **10**

Maker's mark **12**

Knob creek **12**

**LIQUEUR WHISKY** Southern comfort **10**

**TRIPLE WOOD** Laphroaig 10 ans **15**

## SODAS

Coca-cola	6	Ginger ale	6
Coca-cola Light	6	Perrier	6
Coca-cola Zéro	6	Orangina	6
Limonade	6	Energie drink	7
Schweppes	6	Ice Tea Pêche	6
Schweppes lemon	6	Diabolo	6

## JUS DE FRUITS

Orange	6	Pêche	6
Ananas	6	Pamplemousse	6
Pomme	6	Tomate	6
Cranberry	6	Abricot	6
ACE	6		

## EAUX

<b><u>EAUX PLATES</u></b>	Vittel	1L	7
		0.50 L	5
<b><u>EAUX GAZEUSES</u></b>	Eau de Perrier	1L	7
	San-pellegrino	1L	7
		0.50 L	5

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS & CHOCOLAT

Café	3,5
Décaféiné	3,5
Double Café	5,5
Latte Macchiato	7
Noisette	3,5
Capuccino	6
Chocolat	6

### THÉS

Darjeeling	6
Ceylan	6
Jasmin	6
Thé Vert	6
Earl Grey	6
Lapsang Souchong	6

# CHAMPAGNES

	<b>La coupe (12cl)</b>	<b>Bt</b>
VEUVE CLICQUOT Brut	<b>13</b>	<b>90</b>
VEUVE CLICQUOT Rosé	<b>16</b>	<b>115</b>
VEUVE CLICQUOT VINTAGE, 2002		<b>150</b>
VEUVE CLICQUOT VINTAGE, 2004 rosé		<b>165</b>
VEUVE CLICQUOT «La Grande Dame, 1998»		<b>235</b>
DEUTZ Rosé, «Cuvée William Deutz», 2000		<b>195</b>
AMOUR DE DEUTZ, 2003		<b>280</b>
DOM PÉRIGNON, 2002		<b>250</b>
DOM PÉRIGNON Rosé, 2000		<b>370</b>
KRUG GRANDE CUVÉE		<b>290</b>

## VINS AU VERRE

12 CL

### BLANC

CHARDONNAY	<i>TERRADRIA vdp oc, 2007</i>	<b>6</b>
POUILLY FUMÉ	<i>Jonathan Pabiot, 2010</i>	<b>8</b>
PACHERENC DU VIC BIHL	<i>Alain BRUMONT (Mœlleux), 2006</i>	<b>9</b>

### ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE	<i>Domine de Jale, «Les Fenouils», 2010</i>	<b>6</b>
-------------------	---	----------

### ROUGE

SAINT-ÉMILION	<i>Réserve Louis, 2008</i>	<b>8</b>
BOURGOGNE	<i>Pinot Noir 2009</i>	<b>7</b>
CROZES HERMITAGE	<i>Les Launes DELAS, 2010</i>	<b>6</b>

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE

MÂCON	<i>Olivier Merlin, "La Roche Vineuse", 2009</i>	<b>35</b>
POUILLY FUISSÉ	<i>Domaine du Bois Rosier, 2008</i>	<b>40</b>
CÔTE DE BEAUNE	<i>"Les Pierres Blanches"</i>	<b>57</b>
	<i>Domaine de la vougeraie, 2007</i>	
MONTHÉLIE	<i>Xavier Monnot «Les Duresse», 2008</i>	<b>78</b>
MEURSAULT	<i>Girardin "Les Narvaux", 2008</i>	<b>90</b>
PULIGNY-MONTRACHET	<i>Girardin "Les Combettes", 2007</i>	<b>110</b>

### LOIRE

TOURAIN SAUVIGNON	<i>Pointe d'Agrume, FX Barc, 2010</i>	<b>25</b>
SANCERRE	<i>Pascal Jolivet, 2010</i>	<b>36</b>
POUILLY FUMÉ	<i>Domaine Ladoucette, 2009</i>	<b>49</b>

### VALLÉE DU RHONE

SAINT-JOSEPH	<i>Domaine Stéphane MONTEZ, 2010</i>	<b>51</b>
CONDRIEU	<i>Domaine Stéphane MONTEZ, 2009</i>	<b>63</b>
CHATEAUNEUF DU PAPE	<i>Château la Nerthe, 2010</i>	<b>70</b>

### VINS DU SUD

CÔTES DE VENTOUX	<i>Domaine Tara, 2010</i>	<b>25</b>
CLOS DES AUGUSTINS	<i>«Joseph», Frédéric Mézy, 2009</i>	<b>46</b>
CHÂTEAU PESQUIÉ	<i>«Quintessance», 2008</i>	<b>50</b>

### VINS DU SUD-OUEST

PACHERENC DU VIC BIHL	<i>Alain BRUMONT( Mœlleux), 2006, 50 cl</i>	<b>37</b>
-----------------------	---	-----------

## VINS ROSÉS

### VINS DU SUD

CÔTES DE PROVENCE	<i>Domaine de Jale, «Les Fenouils», 2010</i>	<b>35</b>
CÔTES DE PROVENCE	<i>Château Minuty, Rosé Or, 2010</i>	<b>45</b>

# VINS ROUGES

<b>CRUS DU BEAUJOLAIS</b>		<b>Bt</b>
SAINT-AMOUR	<i>Cuvée des Amoureux, 2009, 50 cl</i>	<b>25</b>
MOULIN-À-VENT	<i>Olivier Merlin , 2008</i>	<b>45</b>
<b>BOURGOGNE</b>		
MARSANNAY	<i>Fournier, 2009</i>	<b>40</b>
GEVREY-CHAMBERTIN	<i>Domaine de la vougeraie, 2007</i>	<b>65</b>
CHAMBOLLE-MUSIGNY	<i>Hudelot baillet, 2009</i>	<b>78</b>
ECHÉZEAUX	<i>Grand Cru François Feuillet, 2008</i>	<b>180</b>
<b>LOIRE</b>		
ST NICOLAS DE BOURGÉUIL	<i>Les Canonnières, FX Barc, 2010</i>	<b>25</b>
SANCERRE	<i>Pascal Jolivet, 2009</i>	<b>38</b>
BOURGUEIL	<i>«Racine» Frédéric Mabileau, 2009</i>	<b>42</b>
SAUMUR-CHAMPIGNY	<i>Les Terre Chaudes, Thierry Germain, 2010</i>	<b>47</b>
<b>VALLÉE DU RHONE</b>		
CÔTES DU RHÔNE	<i>DELAS, 2009</i>	<b>26</b>
CROZES-HERMITAGE	<i>Les Launes DELAS, 2010</i>	<b>34</b>
SAINT-JOSEPH	<i>Domaine Stéphane MONTEZ, 2009</i>	<b>52</b>
CHATEAUNEUF DU PAPE	<i>Château la Nerthe, 2006</i>	<b>70</b>
COTE ROTIE	<i>Bonnefond, Colinne de Couzou, 2009</i>	<b>76</b>
<b>VINS DU SUD</b>		
CÔTES DE VENTOUX	<i>Domaine Tara Terre d'ocre, 2010</i>	<b>25</b>
PIC SAINT-LOUP	<i>Les Augustins de F. Mezy, 2010</i>	<b>36</b>
<b>BORDEAUX</b>		
BORDEAUX	<i>1<sup>ère</sup> côte de Blaye Cuvée Prestige la Rose Bellevue, 2009</i>	<b>28</b>
PESSAC LEOGNAN	<i>les Chênes de Bouscalt, 2008</i>	<b>48</b>
SAINT-ESTEPHE	<i>Château Beau site haut vignoble, 2000</i>	<b>55</b>
SAINT-ÉMILION	<i>Réserve Château Louis, 2008</i>	<b>54</b>
SAINT-JULIEN	<i>Château Lalande Borie, 2007</i>	<b>65</b>
MARGAUX	<i>Marquis de Terme Grand cru, 2005</i>	<b>87</b>
SAINT-ÉMILION	<i>Château Louis, 2007</i>	<b>89</b>
SAINT-JULIEN	<i>Château Talbot, 2002</i>	<b>130</b>
PAUILLAC	<i>Château Pontet Canet, 2004</i>	<b>140</b>
MARGAUX	<i>Château Brane Cantenac, 2001</i>	<b>150</b>
POMEROL	<i>Château Belle-Brise, 2004</i>	<b>175</b>
MARGAUX	<i>Château Giscours, 2000</i>	<b>190</b>

## LES BORDEAUX D'EXCEPTIONS

SAINT-JULIEN	<i>Château Ducru Beaucaillou, 2001</i>	<b>205</b>
SAINT-ESTEPHE	<i>Château Cos d'Estournel, 2002</i>	<b>275</b>
PAUILLAC	<i>Château Lynch Bages, 2001</i>	<b>295</b>
SAINT-JULIEN	<i>Château Léoville Las Cases, 1998</i>	<b>350</b>
MARGAUX	<i>Château Palmer, 1996</i>	<b>360</b>
PAUILLAC	<i>Château Pichon Longueville, 1986</i>	<b>496</b>
PAUILLAC	<i>Château Latour, 2001</i>	<b>650</b>
PAUILLAC	<i>Château Mouton Rothschild, 1995</i>	<b>750</b>

## LES ENCAS

SERVIS DE MIDI À MINUIT

Planche de charcuterie artisanale	14
Paleta Iberica de Bellota, pan con tomate	17
Sardinillas en boîte (42 petites sardines), beurre aux algues <i>(pour 2 personnes)</i>	16
Planche de fromage affinés	8
Tartare de bœuf taillé au couteau cru, pommes allumette	21
Tartines de foie gras de canard confit	23

## LA CARTE DU GOÛTER

SERVIS DE 15H30 À 18H

<b>THÉ COMPLET</b>	13
Un thé de notre sélection (voir ci-après) accompagné de sablés bretons, de marbré au chocolat et cake aux fruits confits (made in MINIPALAIS).	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9
Un café servi avec deux mini desserts.	
<b>THÉ GOURMAND</b>	10
Un thé de notre sélection servi avec deux mini desserts.	
<b>CHOCOLAT GOURMAND</b>	11
Un chocolat servi avec deux mini desserts.	