

## Apéritifs

<b>Kir Vin Blanc</b> 12cl cassis, mûre, pêche	10
<b>Coupe de Prosecco doc</b> 12cl	11
<b>Ricard</b> 4cl	11
<b>Porto</b> Offley, <b>Martini</b> rosso, bianco 6cl	11
<b>Campari, Marsala, Suze</b> 6cl	11
<b>Gin, Tequila, Vodka Absolut, Rhum</b> Havana Club 4cl	13
<b>Coupe de Champagne aoc</b> «Bel Canto» 12cl	14
<b>Kir Royal</b> 12cl	15
<b>Bellini</b> Champagne aoc, nectar de pêche 12cl	15
<b>Coupe de Champagne aoc</b> Pierre Mignon rosé 12cl	15.5
<b>Coupe de Champagne aoc</b> Louis Roederer 12cl	16.5
<b>Whiskies</b>	
<b>Bourbon Four Roses, Grant's, Jack Daniel's</b> 4cl	14
<b>Glenfiddich</b> 12 ans 4cl	15
<b>Oban</b> 4cl	16
<b>Cardhu</b> 4cl	17

## Eaux, Sodas, Bières

<b>Perrier, Coca-cola, Coca-cola zero</b> 33cl	6.5
<b>Fever Tree Lemonade</b> 20cl	6.5
<b>Schweppes</b> tonic, agrum' 25cl, <b>San Bitter</b> 10cl	6.5
<b>Jus de fruits</b> Pamppryl 25cl abricot, orange, pomme, pêche, tomate, ananas	6.5
<b>Bière Calsberg</b> 33cl	7.5
<b>Evian, Badoit</b> 75cl	7.9
<b>Chateldon</b> 75cl	8.5

## Digestifs

<b>Limoncello, Sambuca, Amaretto</b> 4cl	9.5
<b>Get 27</b> 4cl	10
<b>Poire William</b> 4cl	12
<b>Grappa Sarpa-Poli</b> classique ou ambrée 4cl	13
<b>Armagnac, Calvados, Cognac</b> Rémy Martin vsop 4cl	13
<b>Brandy</b> Italiano-Poli 4cl	14
<b>Rhum vieux</b> Clément VSOP 4cl	15

## Boissons chaudes

<b>Café expresso</b>	4.5
<b>Café crème</b>	5.5
<b>Thé, Infusion</b> Dammann	6.5
<b>Cappuccino</b>	7.5

Bel  
Canto

# Vins Rouges

## Sopranos légèreté

	14cl	75cl
<b>Juliéna aoc</b> Noël Briday	10	34
<b>Primitivo IGT</b> Puglia, Costa Al Sole, Italie	-	46 <b>Bio</b>
<b>Givry aoc</b> Michel Sarrazin	-	58
<b>Sancerre aoc</b> Alphonse Mellot	-	59 <b>Bio</b>
<b>Gevrey-Chambertin aoc</b> Frédéric Magnien "Vieilles Vignes"	-	105

## Mezzo sopranos souplesse et rondeur

<b>Saumur-Champigny aoc</b> Les Chanteraines	10	32
<b>Maculan Brentino</b> Casa Pavan, Igt Veneto, Italie, Venise	-	42
<b>Langhe Nebbiolo doc</b> Domaine Luigi Giordano, Italie, Piémont	-	56
<b>Santenay aoc</b> Vincent Girardin "Vieilles Vignes"	-	77
<b>Brunello di Montalcino docg</b> Col d'Orcia, Italie, Toscane	-	105

## Ténors saveur et structure

<b>Barbera d'Asti doc</b> Vigna Vecchia, Italie	-	38
<b>Côtes du Rhône-villages aoc</b> Domaine de la Renjarde	-	39 <b>Bio</b>
<b>Graves aoc</b> Château Haut-Selve	12	48
<b>Chianti Classico Riserva docg</b> Castello di Albola, Italie	-	58
<b>Saint-Emilion Grand Cru aoc</b> Château Bellerose	-	61
<b>Saint-Joseph aoc</b> Vins de Vienne (Cuilleron/Gaillard/Villard)	-	62
<b>Barbaresco docg</b> Luigi Giordano, Italie, Piémont	-	70
<b>Saint-Estèphe aoc</b> Château les Ormes de Pez, Cru Bourgeois	-	105

## Barytons & basses puissance

<b>Amarone della Valpolicella docg</b> Domaine Luigi Righetti, Italie	-	55
<b>Lalande de Pomerol aoc</b> Château de Bel Air	14	68
<b>Barolo docg</b> Brumate, Domaine Marcarini, Italie, Piémont	-	105

## Grands crus français

<b>Saint-Estèphe aoc</b> 2ème Cru Classé Château Montrose	2007	190
<b>Pauillac aoc Cru classé</b> Château Pichon Longueville Baron	2006	235

## Grands crus italiens

<b>Sassicaia doc</b> Domaine Tenuta San Guido, Italie, Toscane	2012	220
<b>Sassicaia doc</b> Domaine Tenuta San Guido, Italie, Toscane	2010	249
<b>Nebbiolo doc</b> Sperss Domaine Gaja Italie, Piémont	1998	254
<b>Sassicaia doc</b> Domaine Tenuta San Guido Italie, Toscane	2007	279
<b>Barbaresco docg</b> Domaine Gaja, Italie, Piémont	2004 / 2005	290

## Magnums

		150cl
<b>Capo di Stato doc</b> Loredan Gasparini, Italie, Venise	2005	115
<b>Brunello di Montalcino docg</b> Col d'Orcia, Italie, Toscane	2008 / 2010	168

# Vins Blancs

## Soprano colorature vif et acidulé

	14cl	75cl
<b>Cheverny aoc</b> Les Borderies	9	36
<b>Maremma Toscana doc</b> Vermentino Calasole, Italie, Toscane	-	38
<b>Prosecco Spumante doc</b> Tenuta Ca Bolani, Italie (Pétillant)	11	38
<b>Riesling</b> Alsace aoc «Les Fossiles» Domaine Mittnacht	-	47 <span>Bio</span>
<b>Menetou-Salon aoc</b> Domaine de Loye	-	48

## Contre tenor frais et fruité

<b>Pinot Grigio</b> Friuli doc, Puiattino, Italie, Vénétie & Frioul	-	42
<b>Saint-Véran aoc</b> Domaine Innocenti	11	45
<b>Gewurztraminer</b> Alsace aoc «Les Terres Blanches» Domaine Mittnacht	-	52 <span>Bio</span>
<b>Chablis 1er Cru aoc</b> Olivier Savary	14	64

## Alto Puissant et complexe

<b>Monbazillac aoc</b> Château Beautrand, Vieilles Vignes (Moelleux)	12	49
<b>Saint-Péray aoc</b> Vins de Vienne Cuilleron/Gaillard/Villard	-	56
<b>Pouilly-Fuissé aoc</b> Les Gavouilles, Cave des Grands Crus	-	59
<b>Pessac-Léognan aoc</b> Château Carbonnieux, Grand Cru Classé	-	103
<b>Chassagne-Montrachet aoc</b> Vincent Girardin, Vieilles Vignes	-	119

# Vins Rosés

	14cl	75cl
<b>Pinot Grigio</b> Friuli doc, Ramato Puiattino, Italie	-	34
<b>Côtes de Provence aoc</b> Domaine Sainte-Marie, Cuvée Tradition	10	41 <span>Bio</span>
<b>Côtes de Provence aoc</b> Minuty Prestige	-	55

# Champagnes aoc

	14cl	75cl
<b>Pierre Mignon</b> Brut Grande Réserve	-	74
<b>Pierre Mignon</b> Brut Rosé	15.5	75
<b>Louis Roederer</b> Brut Premier	16.5	89
<b>Louis Roederer</b> Brut Millésimé	-	99
<b>Louis Roederer</b> Rosé Millésimé	-	119
<b>Louis Roederer</b> Cristal Millésimé	-	310
<b>Krug</b> Grande Cuvée	-	320
<b>Dom Pérignon</b> Blanc Millésimé	-	350

## Magnum

<b>Louis Roederer</b> Brut		150cl 189
----------------------------	--	--------------

Bel Cantò



72, quai de L'hôtel de Ville • 75004 Paris • Tél. 01 42 78 30 18