

ASTAIR

Carte des Boissons & Alcools

Prix TTC/ service inclus

Prix TTC/ service inclus

Apéritif

Anis 3cl	5€
Gin, Vodka, Tequila, 4cl	10€
Porto rouge, blanc 10cl	9€
Lillet rouge, blanc 10cl	6€
Martini rouge, blanc 6cl	6€
Kir Aligoté 10cl	10€
Kir Royal 10cl	14€

Cocktails

Gin Tonic	12€
Gin, Tonic, Citron jaune	
Moscow Mule	12€
Vodka, Ginger beer, Jus de citron vert	
Spritz Aperol	13€
Aperol, Vin blanc pétillant, Eau gazeuse	
Negroni	13€
Martini rouge, Campari, Gin	
Le Saint-Germain	14€
Liqueur Saint-Germain, Vin blanc pétillant,Eau gazeuse	

Bières

Bière Artisanale Blonde 33cl	7€
Bière Artisanale Blanche 33cl	7€
Bière Artisanale Ambre 33cl	7€
Bière Artisanale IPA 33cl	7€

Sans Alcool

Coca Cola , 33cl	5€
Coca Cola Zero , 33cl	5€
Limonade , 25cl (<i>supplément sirop +1€</i>)	5€
Jus de Pomme , Charles Papillon, 25cl	7€
Jus de Tomate , Charles Papillon, 25cl	7€
Pêche de vigne , Charles Papillon, 25cl	7€
Jus d'orange , Charles Papillon, 25cl	7€

Eaux

Perrier , 33cl	5€
Vittel , 1L	7€
San Pellegrino , 1L	7€

Sirops

1/4 Vittel et sirop, menthe, grenadine, citron, pêche, orgeat, violette **5€**

Vins au verre du Moment

	12cl	25cl	46cl
Blancs			
Val de Loire	8€	14€	26€
Bourgogne	9€	16€	30€
Vallée du Rhône	8€	14€	26€
Languedoc Roussillon	8€	14€	26€
Bordeaux	9€	16€	30€
Moelleux / Doux	8€	16€	30€
Rosé			
Provence	8€	14€	26€
IGP Méditerranée	8€	14€	26€
Rouges			
Beaujolais	8€	14€	26€
Vallée du Rhône	8€	14€	26€
Bordeaux	9€	16€	30€
Languedoc Roussillon	8€	14€	26€
Bourgogne	9€	16€	30€
Champagne		14€	

Prix TTC/ service inclus

Vins

Notre Sélections de Vins Blancs

Alsace

Riesling – Domaine Trimbach (AOC, 2021) – 75cl	60€
Pierres Sauvages – Le Vignoble du Rêveur (2022) – 75cl	35€

Loire

Touraine – Domaine Quatre Piliers Chapitre 1 (2021) – 75cl	42€
Saumur – Domaine R. Guiberteau (2024) – 75cl	39€
Ménétou Salon – Domaine De Chatenoy Clément (2023) – 75cl	42€
Granite – Domaine de L’Ecu F.Niger (2022) – 75cl	30€

Bourgogne

Chablis – Domaine La Chablisienne	
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume (AOC 2020) – 75cl	60€
Macon-Village – Domaine Joseph Drouhin (AOC 2022) – 75cl	42€
Saint-Aubin – Domaine Louis Jadot (AOC 2020) – 75cl	97€
Pouilly-Fuissé – Château Fuissé (AOC 2021) – 75cl	67€
Saint-Bris – Domaine Goisot La Ronce (AOC 2020) – 75cl	60€
Chablis – Domaine Jean Dauvissat Père&Fils (AOC 2023) – 75cl	40€

Vallée Du Rhône

Chateaneuf-Du-Pape – Domaine Tourbillon Confidentiel (AOC 2021) -75cl	77€
Condrieu – Domaine de Niero Les Ravines (AOC 2022) – 75cl	72€

Languedoc De Roussillon

Pays D’Hérault – Domaine Supply Royer La Roussanne Du Bramaire (IGP 2024) – 75cl	55€
Cotes Catalanes - Domaine de L’Horizon (IGP 2023) – 75cl	70€

Vins

Notre Sélections de Vins Rosés

Cotes de Provence

Cotes De Provence - Tibouren Clos Cibonne Cru Classé
(AOP 2023) – 75cl

50€

Bandol

Bandol –Domaine Du Gros Noré (IGP 2022) – 75cl

45€

Bulles

Notre Sélections de Pétillants

Champagne

André Robert – Les Vignes De Montigny
Le Mesnil Sur Ogier Extra Brut – 75cl

70€

Frédéric Savart – L’Ouverture 1^{er} Cru Extra Brut – 75cl

104€

Pierre Paillard – Montagne de Reims
Bouzy Grand Cru Les Parcelles Extra Brut – 75cl

83€

Crémant

Mont Louis Sur Loire – Domaine Damien Moyer Extra Brut – 75cl **45€**

Moelleux & Doux

Alsace –Le Vignoble Du Reveur La Vigne En Rose Demi Sec
(AOC 2022) – 75cl

60€

Notre Sélections de Vins Rouges

Loire

Saumur – Domaine De Closiers (AOC 2022) – 75cl	56€
Bourgueil - Domaine Breton Nuits D'Ivresse (AOC 2023) – 75cl	43€
Chinon – Domaine Philippe Alliet (AOC 2021) – 75cl	45€
Menetou-Salon – Domaine De Chatenoy (AOC 2023) – 75cl	44€

Bourgogne

Chorey-Les-Beaune – D. Arnoux Père & Fils (AOC 2022) – 75cl	47€
Savigny-Les-Beaune – D. Arnoux Père & Fils (AOC 2022) – 75cl	49€
Beaune 1^{er} Cru - Domaine Arnoux Père & Fils (AOC 2022) – 75cl	102€
Aloxe-Corton 1^{er} Cru – D. Arnoux Père & Fils (AOC 2022) – 75cl	114€
Auxey-Duresses 1^{er} Cru – D. Diconne Les Duresses (AOC 2022) – 75cl	68€

Beaujolais

Morgon – Domaine J. Foillard (AOC 2023) – 75cl	45€
Brouilly – Domaine A. Foillard (AOC 2022) – 75cl	44€

Vallée Du Rhône

Croze-Hermitage – D. Franck Balthazar (AOC 2023) – 75cl	46€
Croze-Hermitage – Domaine Yann Chave (AOC 2023) – 75cl	48€
Cornas – Domaine M. Barret No Wine Land (AOP 2023) – 75cl	70€
Saint-Joseph – Domaine L. Cheze Caroline (AOC 2023) – 75cl	65€
Saint-Joseph – D. Cuilleron Pierre Sèches (AOC 2023) – 75cl	63€

Vins

Bordeaux

Haut Médoc – Chateau Peyrabon (AOP 2019) – 75cl	38€
Saint Emillion – Château Montlisse (AOP 2016) – 75cl	60€
Haut Médoc – La Tour De By (AOC 2015) – 75cl	52€
Margaux – Château Margaux (AOC 2017) – 75cl	175€
Médoc – Oratoire De Chasse Spleen (AOP 2020) – 75cl	58€
Castillon – Château Pitray Les Prairies (AOP 2020) – 75cl	44€

Languedoc De Roussillon

Corbière – Cht De Caraguilhes Solus (IGP 2023) – 75cl	42€
Cotes Du Roussillon – Domaine Clos Des Fées Les Sorcière (AOP 2022) – 75cl	45€
Pic Saint Loup – Domaine De L'Hortus (AOC 2023) – 75cl	45€
Languedoc-Roussillon – Domaine Les 2 Clés Carignan VV (IGP 2022) – 75cl	33€

Sud-ouest

Cahors – Château Combel La Serre (AOP 2021) – 75cl	44€
Cotes Du Marmandais – Domaine Elian Da Ros Chante Coucou (IGP 2022) – 75cl	51€



Vous avez aimé votre  **référence ?**

Plus de 500 vins, champagnes et
pépites à emporter... juste à côté !

*Demandez conseil, on se fera un plaisir
de vous accompagner dans votre choix.*

Alcools & Digestifs

Cognac

Cognac VS	12€
Cognac VSOP	15€

Eau-de-vie de vin

Bas-armagnac 4cl	12€
Armagnac 4cl	12€
Haut-armagnac 4cl	12€

Eaux-de-vie

Poire williams 4cl	12€
Mirabelle 4cl	12€
Framboise 4cl	12€
Prune 4cl	12€

Whisky

Whisky single Malt, 4cl	15€
Whisky blended Sotch, 4cl	15€
Baileys, 4cl	9€

Bourbon

Bourbon, 4cl	15€
--------------	-----

Rhum

Rhum traditionnelle, 4cl	15€
Rhum vieux Agricole, 4cl	15€

Vin de liqueur

Ratafia de champagne, 5cl	12€
---------------------------	-----

Liqueur

Chartreuse, 4cl	12€
Cointreau, 4cl	9€
Grand Marnier, 4cl	9€
Get 27, 4cl	9€
Get 31, 4cl	9€

Liqueur de fruits

Manzana Verde, 5cl	9€
Limoncello, 5cl	9€

Alcools & Digestifs

Crèmes de fruits

Framboise, 5cl	9€
Cassis, 5cl	9€
Pêche de vigne, 5cl	9€
Griottes, 5cl	9€

Caféterie

Expresso	3€
Allongé	3,5€
Noisette	3,5€
Double Expresso	5€
Cappuccino	5,5€
Latte	5,5€

Thés

Menthe	6€
Earl Grey Imperial, thé de Darjeeling à la bergamote	6€
French Breakfast Tea, thé aux agrumes	6€
Verveine	6€
Roïbos Fruits Rouges	6€
Jasmin	6€

ASTAIR

Restaurant – bistrot
français traditionnel

19 Passage des Panoramas, 75002 Paris
09 81 29 50 95
info@astair.paris

Ouvert 7J/7
12h – 15h | 19h – 23h

Réservez votre table :
www.astair.paris

Prix TTC/ service inclus