



le 1855

BAR À VIN

Apéritifs

12CL

APÉRITIF MAISON	9
Crème de figue, Crémant de Bourgogne	
KIR	7
Crème de Cassis, Bourgogne Aligoté	
KIR ROYAL	12
Crème de Cassis, Champagne	
CRÉMANT DE BOURGOGNE	8
Domaine Chaley	
CHAMPAGNE	10
« Demilly de Beare » Or Brut	
CHAMPAGNE	12
« Demilly de Beare » Rosé Brut	
4CL	
PORTO FONSECA	7
Blanc • 19.50°	
PORTO QUINTA DO TEDO	7
Fine tawny 8ans • 19.50°	
CAMPARI	8
22°	
CAMPARI ORANGE	9
22°	
MARTINI BLANC	7
16°	
MARTINI ROUGE	7
16°	
GIN	7
37.5°	
GIN TONIC	9
37.5°	
SUZE	7
16°	
SUZE CASSIS	8
16°	
2CL	
RICARD / PASTIS	5
45°	

Bières

BOUTEILLE 33CL

MICRO BRASSERIE DE L'ARQUEBUSE	
Brassée à Dijon	
P30	8
Blonde, douce, fraîche	
DIJON NEIGE	8
Blanche, légèrement, épicée	
BEERGUNDY	8
Ambrée avec amertume prononcée	

PRESSION 25CL

AFFLIGEM	7
-----------------	---

Prix Nets €

Whisky

WHISKIES ÉCOSSAIS

4CL
BLENDED

JOHNNIE WALKER	6
Red Label 40°	
CLAN CAMPBELL	6
40°	

MALT

NORTHERN

GLEN MORANGIE	8
10 ans 40°	
DALMORE	12
12 ans 40°	

SPEYSIDE

BENRIACH	9
10 ans 46°	
BOWMORE	8
12 ans 40°	
GLENFIDDICH	9
15 ans 40°	
THE GLENLIVET	8
12 ans 40°	

ISLAY

ARDBERG	10
10 ans • 40°	
BUNNAHABHAIN	10
46 • 30°	
LAGAVULLIN	14
16 ans • 43°	
LAPHROAIG	9
Single cask • 46°	

ILE SKYE

TALISKER	9
Talisker 10 ans • 45.80°	

ILE OF JURA

JURA JOURNEY	8
40°	

WHISKIES IRLANDAIS

BLENDED

JAMESON	8
40°	
PADDY	8
40°	

MALT

BUSHMILLS	8
Black Bush 40°	
BUSHMILLS	8
Scherry Cash 10 ans 40°	

UNITED STATES

FOUR ROSES	8
40°	
SOUTHERN COMFORT	8
Liqueur • 35°	

Prix Nets €

Liqueurs

	4 CL
ARMAGNAC VSOP Chauffe Cœur • 40°	9
COGNAC Grande Champagne 1er Cru de Cognac VSOP • 40°	9
COGNAC Grande Champagne 1er Cru de Cognac XO • 40°	12
CALVADOS VSOP • 40°	9
VIEILLE FINE De Bourgogne • 43°	9
EAU DE VIE Kirsch, Mirabelle, Poire, Framboise • 45°	9
GIN «GIBSON'S» 37.5°	7
VODKA «POLIAKOV» 37.5°	7
RHUM BLANC St-James • 40°	7
RHUM BRUN St-James • 45°	7
VIEUX MARC De Bourgogne • 45°	9
PRUNELLE De Bourgogne • 40°	9
MARIE BRIZARD 25°	6
GET 27 17.9°	9
GET MENTHE CITRONS 17.9°	9
MANDARINE IMPÉRIALE 38°	10
MANZANITA 15°	9
BAILEYS 17°	9
CHARTREUSE VERTE 55°	9
CHARTREUSE JAUNE 43°	9

Champagnes

BOUTEILLES DE 75 CL

DEMILLY DE BAERE Or Brut	68
DEMILLY DE BAERE Brut Rosé	78
DEUTZ Blanc	95

Cocktails

DARCY SPRITZ 20 CL "SIGNATURE"	15
Prosecco, crème de cassis, grains de cassis macérés, citron vert, limonade	
COSMO PINK GIN 17 CL	12
Gin, sirop de vanille, purée de framboise, jus de citron vert, jus de cranberry	
COCO PINEAPPLE 20 CL	12
Rhum blanc, purée de coco, purée d'ananas, jus d'ananas, jus de citron vert	
CHARTREUS'ITO 12 CL	15
Chartreuse verte, sirop de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	
FRENCH 1855 18 CL	18
Vodka, champagne, crème de pêche de vigne sanguine, citron vert, sorbet pêche de vigne, sorbet champagne	
COOKIES DREAM 14 CL	14
Café, Sirop de Cookie, Malibu, Baileys	



Mocktails

LE 1855 20 CL	10
Sirop de grenadine, jus d'abricot, jus d'ananas, jus d'orange	
PEACHBERRY 20CL	10
Fuze tea pêche, sirop de canne, jus de citron vert, jus de cranberry	
VIRGIN MOJITO 18 CL	10
Sirop de Canne, feuilles de Menthe, citron vert, eau gazeuse	

Planches

PLANCHE APÉRITIVE 10

Gougère, houmous de betterave, croustine d'escargot, jambon persillé

PLANCHE À CHARCUTERIE 15

Rillettes de porc, saucisson de chorizo, saucisson de porc, noix de jambon, terrine maison

PLANCHE À FROMAGE 15

Comté, délice de Pommard, Charolais, épaves fermier, tête de moine

PLANCHE À DESSERT 14

Miroir fruits rouges, crêpe cassis, crème brûlée chocolat, chou à la crème de marron et clémentine

Vins au verre

12 CL

BOURGOGNE BLANC

H. CÔTES DE BEAUNE 2023 8

Domaine La Roche Aigüe

CHABLIS Les Vénérables 2019 9

La Chablisienne

MERCUREY 2022 11

Faiveley

POUILLY FUISSÉ 2023 12

Domaine Guerrin et Fils

BOURGOGNE ROUGE

CÔTE DE NUITS Village 2023 11

Clos Saint Louis

FIXIN Clos entre deux velles 2022 11

Clos Saint Louis

GEVREY CHAMBERTIN 2023 8

Domaine Prieuré

H. CÔTES DE BEAUNE 2023 8

Domaine du Prieure

ST ROMAIN 2023 10

Domaine de la Roche Aigüe

MONTHÉLIE 1ER CRU 2020 15

"Les Duressees" - Prunier

MERCUREY 2022 11

Au pied du Mont Morin - Ch. Chamilly

CÔTES DU RHÔNE 2022 6

« Les Abeilles » - JL Colombo

COTE DE PROVENCE ROSE

M MINUTY 2024 8

VINS MOELLEUX

JURANÇON BIO 2021 9

Lapeyre

SAUTERNES cuvée "Prestige" 2011 12

Château Roumieu

BANYULS Grand Cru Baillaury 2008 8

Abbé Rous 2008

Softs

JUS DE FRUIT PAGOT 20CL 6

Ananas, Abricot, Tomate, Multivitaminé

JUS DE FRUIT ANDROS 20 CL 6

Orange, Cranberry, Clémentine

25 CL

FUZE TEA 6

ORANGINA 6

SCHWEPPE 6

LIMONADE 6

SIROP À L'EAU 4

Grenadine, Pêche, Citron Zeste, Menthe Glaciale, Vanille, Orgeat

33 CL

COCA-COLA 6

COCA-COLA ZÉRO 6

PERRIER 6

Boissons chaudes

THÉS, INFUSION 4

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3

NOISETTE 4

DOUBLE EXPRESSO 5

CAPPUCCINO 6

CHOCOLAT CHAUD 6