

LES CHAMPAGNES

Champagne Brut Veuve Pelletier	12€/15cl
Champagne Brut Veuve Pelletier	49€/75cl
Champagne Brut Philipponnat	89€/75cl

Un champagne millésimé mûr à l'équilibre parfait.

VIN AU PICHEAU DANS LES TROIS COULEURS

A.O.P Provence

50cl 25cl 15cl

Domaine de Peirecèdes au Pichet 16€ 10€ 5€

Vin de France

75cl 15cl

Château Pesquié "Chardonnay" 28€ 7€

De couleur jaune or pâle, très aromatique au nez, des notes d'aubépine sur un fond minéral, une bouche bien équilibrée, fraîcheur remarquable, excellent à l'apéritif, accompagne viandes blanches et fromages de chèvres.

Domaine de La Grande Sieste 29€ 6€
" Blanc de Rêve"

Arômes floraux, fraîcheur et salinité arrivent en salves, les papilles applaudissent ce joli blanc.

A.O.P Côteaux Varois en Provence

Château La Calisse

38€

Arômes de pêches blanches, pamplemousse et citron vert, parfait sur un plateau de fruits de mer et poissons.

A.O.P Sancerre



Domaine Dauny "Les Caillotes"

36€

Robe jaune pâle, nez fin et précis, fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques, sur la rondeur et le fruit.

A.O.P Bourgogne

Domaine de Mauperthuis 29€
"Les Truffières"

Chardonnay aux arômes de fleurs blanches, bouche fraîche et fleurie, accompagnera poissons, fromages de chèvre.

A.O.P Petit Chablis

Domaine Les Marronniers	36€
<p>Chardonnay qui dévoile une robe or pâle et un bouquet fruité et gourmand sur des notes d'abricots. C'est un Petit Chablis fin, léger et désaltérant avec une finale sur les agrumes. Il accompagne à merveille un poisson, un plateau de fruits de mer une charcuterie et des escargots.</p>	



A.O.P Pouilly-Fuissé

Domaine Manoir des Capucins	32€	7€
<p>Jolie robe or, limpide et brillante, saura séduire les adeptes du Chablisien.</p>		

A.O.P Pouilly-Fumé

Domaine de Ladoucette	69€
<p>Robe brillante et présente des reflets or pâle et verts. La bouche est fraîche et minérale dès l'attaque et évolue vers les agrumes. Se marie parfaitement avec un plateau de fruits de mer.</p>	

I.G.P Collines Rhodaniennes

Maison Les Alexandrins	27€
<p>“Les craies Blanches”</p>	
<p>Robe brillante et limpide, nez dévoilant un bouquet aromatique intense, mêlant les notes exotiques du Viognier aux arômes de fruits à chair blanche de la Roussanne et de la Marsanne. La bouche est très élégante, avec beaucoup de tension et de minéralité qui évoquent le terroir crayeux des Terres blanches.</p>	



LES VINS ROSÉS

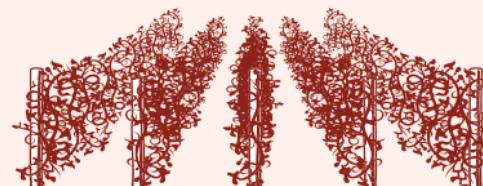
Vin de France

Domaine de la Grande Sieste	30€	6€
<p>“Rosé de Rêve”</p>		

Rosé expressif, gouleyant et désaltérant, robe très pâle, se boit à la régalade et accompagne tous les plats.

A.O.P Côteaux Varois en Provence

Château La Calisse	38€
<p>Robe abricot, pâle et élégante, nez fin aux nuances florales, bouche de pêche jaune et poire, ronde et gourmande.</p>	



LES VINS ROUGES

Vin de France

75cl 15cl

La Vieille Ferme Famille PERRIN 22€ 6€

Fraîcheur et gourmandise, solide et fruité, son caractère brille au travers de tanins soyeux et de grande fraîcheur, c'est le savoir faire de la famille Perrin, gourmand et généreux, c'est la cuvée à s'offrir !

A.O.P Côteaux Varois en Provence

Château La Calisse 38€

Arômes de pêche blanche, pamplemousse et citron vert, parfait sur un plateau de fruits de mer et poissons.

I.G.P Collines Rhodaniennes

Maison les Alexandrins 27€

“Les craies Rouges”

Robe brillante et limpide, nez dévoilant un bouquet aromatique intense, mêlant les notes exotiques du Viognier aux arômes de fruits à chair blanche de la Roussanne et de la Marsanne. La bouche est très élégante, avec beaucoup de tension et de minéralité qui évoquent le terroir crayeux des Terres blanches.



CÔTES DU RHÔNE ROUGES

A.O.P Cairanne

75cl 15cl

Famille PERRIN “Peyre Blanche” 26€ 7€

Un vin charnu, des tanins présents mais qui ne prennent pas le dessus ! Une finale longue avec des notes de fruits noirs. Peut s'accorder avec une grande variété de plats en sauce !

A.O.P Crozes-Hermitage

Maison les Alexandrins 36€

Un délice ! Les notes florales séduisantes et délicates se mêlent à des arômes de fruits rouges. Cette cuvée est dotée d'un superbe équilibre et d'une belle élégance !

A.O.P Ventoux

Château Pesquié “Quintessence” 45€

Un vin rouge complexe, soyeux et puissant qui s'est imposé comme l'un des vins de référence de l'aoc Ventoux

BOURGOGNES ROUGES



A.O.P Bourgogne

Domaine de Mauperthuis
"Les Brulis"

35€

*Un pinot noir fruité à la robe pourpre.
Vin printanier par excellence, il accompagnera
parfaitement vos apéritifs, charcuteries et barbecues.*

A.O.P Côte de Beaune-Villages

Domaine d' Ardhuy

48€

*Rouge rubis aux reflets violacés, Nez fruits rouges,
eucalyptus, bouche puissante, attaque franche, persistante.*



BORDEAUX ROUGES

A.O.P Bordeaux Supérieur

Château La Grave-Duc Decazes 24€

Très représentatif de la race des grands vins du Libournais, Château La Grave se distingue par une robe pourpre veloutée, des arômes très concentrés de fruits rouges, une note vanillée, une bouche souple, longue et racée. Son évolution toujours excellente lui confère une teinte pailletée et des arômes complexes de sous-bois.

A.O.P St-Emilion

Château La Vue

38€

De jolis arômes de fraise des bois se marient subtilement avec une fine note boisée. La bouche est équilibrée et harmonieuse, la structure tannique permet une bonne garde.



Château Fombrauge
GRAND CRU

89€

*Nez très fruité, fruits rouges frais, vanille.
Bouche intense, fruité, très joli touché de bouche,
tannins ronds et enrobés, finale très longue.*



BOISSONS FRAICHES

Eau plate Evian	4.00€/50cl
Eau plate Evian	6.00€/100cl
Eau gazeuse San Pellegrino	4.00€/50cl
Eau gazeuse San Pellegrino	6.00€/100cl
Eau gazeuse Perrier	4.60€/33cl
Sirop à l'eau: (menthe/grenadine/orgeat/citron/ pêche/fraise/cassis/gambetta)	2.50€/33cl
Jus de fruits pressés: (orange/citron)	5.50€
Jus de fruits pago: (orange/a.c.e/abricot/ananas/ poire/pomme/tomate)	4.20€/20cl
Coca Cola	4.60€/33cl
Coca Cola Zero	4.60€/33cl
Ice Tea	4.60€/25cl
Orangina	4.60€/25cl
Schweppes Tonic	4.60€/25cl
Schweppes Agrumes	4.60€/25cl
Limonade	4.00€/33cl
Perrier menthe	5.00€/33cl
Diabolo	4.40€/33cl
Supplément sirop	0.40€

BOISSONS CHAUDES



Café Espresso	1.90€
Café Ristretto	1.90€
Double café	3.80€
Décaféiné	2.20€
Double décaféiné	4.40€
Café Américain	1.90€
Café crème	3.90€
Noisette	2.00€
Cappuccino	4.50€
Chaucolat chaud	4.50€
Café viennois	5.50€
Café frappé	4.50€
Infusion: (camomille/verveine)	4.00€
Thé: (thé noir/thé vert/thé vert menthe/fruits rouges)	4.00€

COCKTAILS



Mojito	11.50€
Virgin Mojito	9.50€
Spritz Apérol	12.00€
Spritz St-Germain	13.00€
Ti-punch	10.50€



BIÈRES

Pression	15cl	25cl	50cl
Stella Artois	3.00€	4.50€	8.00€
Leffe Blonde	3.50€	4.90€	9.00€
Tripel Karmeliet	3.50€	5.50€	9.50€
Panaché		4.90€	8.50€
Monaco		4.90€	8.50€
Tango		4.90€	8.00€
Demi pêche		4.90€	8.00€
Gomet		4.90€	8.00€
Picon bière		6.00€	9.50€

Bouteille	33cl
-----------	------

Desperados	6.50€
Corona	6.50€
Comté (blanche)	6.50€
Heineken (sans alcool)	4.50€



APÉRITIFS

Ricard	4.90€/2cl
Pastis 51	4.90€/2cl
Pastis 51: perroquet/mauresque/ tomate	5.10€/2cl
Pastis Henri Bardouin	5.00€/2cl
Suze	5.00€/6cl
Martini: blanc/rouge	5.50€/6cl
Porto: blanc/rouge	5.00€/6cl
Campari	5.50€/6cl
Negroni	8.50€/9cl
Americano	8.50€/9cl
Kir	6.00€/12cl
Kir royal	10.00€/12cl
Sanbitter (sans alcool)	4.50€/10cl

RHUM, WHISKY, TEQUILA, VODKA, GIN



Rhum 4cl

Don Papa	12.50€
Bumbu	12.50€
Diplomatico	12.50€
Bacardi (blanc ou brun)	9.50€/10.00€

Whisky 4cl

Justerini & Brooks	9.50€
Justerini & Brooks Baby	5.00€
Johnnie Walker Red Label	10.50€
Johnnie Walker Black Label	11.00€
Jack Daniel's	12.00€
Glenfiddich	15.00€

Tequila 4cl

Silver San Luis	9.50€
-----------------	-------

Vodka 4cl

Eristoff	9.50€
----------	-------

Gin 4cl

Bombay Sapphire	12.50€
-----------------	--------

Cafés Alcoolisés

Irish coffee	12.50€
--------------	--------



LIQUEURS & DIGESTIFS

Liqueurs 4cl

Get 27	8.50€
Limoncello	8.50€
Manzana	8.50€
Cointreau	8.50€
Amaretto Disaronno Original	8.50€
Bailey's	8.50€
Frangelico	8.50€

Digestifs 4cl

Calvados Maitre Pierre	9.50€
Cognac Baron de Chastelard	9.50€
Armagnac Janneau	9.50€
Grappa Fonteviva	9.50€
Eau de vie: Mirabelle/ Poire	9.50€