

LES BOISSONS

Cocktails 8€

Spritz
Gin tonic
Americano
Negroni

Sirops 2.5€

Monin

Fraise
Framboise
Grenadine
Orange
Menthe
Pêche

Jus de fruits 3.5€

PAGO - 20cl

Pomme
Orange
Ananas
Tomate
Abricot

Softs 4€

Coca
Coca zéro
Limonette
Schweppes tonic
Ice tea

Eaux minérales

Perrier 3.5€
San Pellegrino 50cl 3.5€ / 1L 4€
Vittel 50cl 3€
Evian 1L 4€

Alcools

Ricard 5€
Martini blanc / rouge 5€
Campari 5€
Porto tawny 5€
Muscat 5€
Lillet blanc 5€
J&b 5€
Kir 5€
Coupe de champagne 8€

Bières

25cl
Pression 4.5€
Stella Artois

33cl
Vedett IPA 5.5€
Bouteille

Digestifs

7cl
Get 27 7€
Cognac 7€
Armagnac 7€
Whisky 7€
Calvados 7€
Rhum 7€
Poire 7€
Manzana 7€
Eau de vie "Servat" 9€
Crème "Adiou" 9€

Boissons chaudes

Malongo
Café 2.5€
Décaféiné 3€
Thé / infusion 3.5€

VIN ROUGE




L-R	AOP Pic Saint Loup, Château Cazeneuve, cuvée Cynnarah	35€
	AOP Languedoc, Domaine Coston, cuvée Terrasses du Larzac	29€
	IGP Côtes Catalanes, Domaine Salveterre, cuvée Le Carignan 🌿	34€
	Vin de France, Domaine Aozina, cuvée Boom 🌿	32€
	AOP Cotes du Roussillon villages, Domaine Riberach, cuvée n°20 🌿	26€
LOIRE	AOP Saumur Champigny, Domaine Lambert, cuvée Terres Rouges	35€
	AOP Sancerre, Domaine Gaudry, cuvée Vercengétorix	54€
	AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Mabileau, cuvée Le Rouillères	40€
BRG	AOP Auxey Duresses 1er cru, Domaine Moissenet-Bonnard	69€
	AOP Macon, Domaine Jean Loron	29€
	AOP Bourgogne, Domaine Louis Chenu & Filles 🌿	43€
S-O	AOP Madiran, Domaine Sergent, cuvée Les Noyers	29€
	AOP Pécharmant, Domaine du Rooy	36€
BEAU	AOP Morgon, domaine Piron, cuvée Les Grands Cras	46€
	AOP Beaujolais villages, Domaine Dufaître, cuvée Premices 🌿	29€
	Vin De France, Domaine Dufaître, cuvée 1000F 🌿	36€
CDR	AOP Côte du Rhône, Domaine Pouizin, cuvée les Pious	22€
	AOP Lirac, Domaine Usseglio	45€
	AOP Saint Joseph, Domaine Remizières	65€
BDX	AOP Graves, Domaine les Clauzots	31€
	Burgenland, Renner's Sisters & Renners, Superglitter 🌿	38€
ESP	DO Navarre, Domaine Nekeas, cuvée Pago El Chaparral	32€

🌿 Vin nature :

Vin issus de raisins qui ont poussés sur des terroirs vivants & sans chimie, vinifiés en levure indigènes avec le moins de SO2 à la mise

Bruno Delaunay

VIN BLANC

L-R	Vin de France, Domaine Salveterre, cuvée grenache gris 	36€
	Vin de France, Domaine Salveterre, cuvée Matinada, vin orange 	33€
	AOP Faugères, Domaine Ollier Taillefer, cuvée Allegro	34€
	IGP Côtes Catalanes, Domaine Arca, cuvée Terro Buxa	38€
LOIRE	AOP Touraine, Clos Roussely, cuvée L'Éclos	28€
BRG	AOP Saint Bris, Domaine Bersan, cuvée Sauvignon	30€
	AOP Pouilly Fuissé Domaine de la Creuze noire, cuvée Le Clos de M.Noly	60€
S-O	AOP Gaillac, Domaine Al Courdec	27€
ALS	AOP Alsace, Domaine Trapet, cuvée Riquewihr riesling	35€
BEAU	AOP Beaujolais, domaine de la Creuze Noire, cuvée la perle blanche	28€
CDR	Vin de France, Domaine Cuilleron, cuvée Viognier	44€
	Vin de France, Domaine Chirat, cuvée Les Chirats	27€
BDX	AOP Blaye-Côtes de Bordeaux, Chateau Bellevue, cuvée Grappe Diem	33€
AUT	Burgenland, Renner's Sisters & Renners, Waiting for Tom 	50€
ESP	DO Rioja, Domaine Osoti, Tempranillo	33€

 Vin nature :

Vin issus de raisins qui ont poussés sur des terroirs vivants & sans chimie, vinifiés en levure indigènes avec le moins de SO2 à la mise

Bruno Delaunay


VIN ROSÉ

PROV
S-O

AOP Côtes de Provence, Domaine Coste Brulade	25€
IGP Pays d'Oc, Domaine Altugnac, cuvée Origines	17€

BULLES

CHAM
ESP
NORM


AOP Champagne, Domaine Lebrun de Neuville, cuvée Blanc de Blanc	60€
DO Cava, Domaine Albet y Nova, Brut	36€
Cidre de Normandie, Domaine Antoine Marois, cuvée Les Silex 	24€

PICHET

Uniquement le midi

ROUGE / ROSÉ

1/4 L	4.5€
1/2 L	6€

 Vin nature :

Vin issus de raisins qui ont poussés sur des terroirs vivants & sans chimie, vinifiés en levure indigènes avec le moins de SO2 à la mise

Bruno Delaunay