

Carte des Boissons

VINS BLANCS

GRAND SUD

IGP Pays d'Oc Ecoterra, Chardonnay

Tendre et rond en bouche, nez de beurre frais et de chèvrefeuille. 75cl
18.00 (Bio)

VAL DE LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Famille Lieubeau, Confluent

Belle minéralité et une finale ciselée, d'un fruité intense bien mûr. 75cl
22.00 (Bio)

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP Les Planchants

Du volume et de la fraîcheur, notes de pomme. 75cl
24.50

MOELLEUX

Jurançon AOP Domaine Lasserre

Riche et moelleux, au nez très frais d'ananas, mangue, abricot. 75cl
30.00

VINS ROSÉS

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine Saint-Julien-Les-Vignes

Frais et croquant, nez de pamplemousse. 75cl
18.00 (Bio)

VALLÉE DU RHÔNE

Tavel AOP Prieuré de Montézargues

Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine. 75cl
24.50 (Bio)

VINS EN CARAFE & AU VERRE

IGP Pays-des-Bouches-du-Rhône Sainte Reine, Merlot	12cl 3.20	25cl 5.00	50cl 9.00	Rouge
IGP Alpilles Aimée des Alpilles	12cl 3.20	25cl 5.00	50cl 9.00	Rosé
IGP Pays d'Oc Chardonnay	12cl 3.20	25cl 5.00	50cl 9.00	Blanc

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

- Touraine AOP Terres Blondes, Gamay** 75cl
Croquant et frais, nez typique de baies rouges. 18.00
- Saint-Nicolas de Bourgueil AOP La Tour de Mon Père** 75cl
Souple, friand et léger, au nez de framboise. 24.50 (Bio)

BEAUJOLAIS

- Brouilly AOP Château des Tours**
Souple, charnu, Baies rouges bien mûres. 75cl
24.50

BOURGOGNE

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP Domaine Cornu**
Nez de griottes, notes boisées épicées. Bouche soyeuse, ronde et charnue. 75cl
32.00

BORDELAIS

- Montagne-Saint-Emilion AOP Château Bel Air**
Rond, avec des tanins fondus et une finale longue et fraîche. 75cl
25.00

ALSACE

- Alsace AOP Pinot Noir, Hans Schaeffer**
Entre rouge et rosé, frais avec du relief, des notes de cerise sauvage, un peu acidulé. 75cl
25.00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Faugères AOP La Combe**
Arômes de garrigue, d'épices et de fruits rouges. Élégances et rondeur en bouche. 75cl
18.00

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons**
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais. 75cl
18.00 (Bio)

LES BULLES

CHAMPAGNE AOC

- Nicolas Feuillate Brut Réserve Exclusive** 12cl 8.80 75cl 52.00
- Nicolas Feuillate Brut Réserve Exclusive Rosé** 12cl 9.80 75cl 62.00

APÉRITIFS

- Kir au Chardonnay IGP Pays d'Oc, mûre, cassis, framboise** 12cl 3.90
- Kir pétillant mûre, cassis, framboise** 12cl 4.90
- Martini, Suze, Capari, Porto, Muscat** 5cl 4.50
- Coupe de Champagne AOC Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive** 12cl 8.80
- Pastis, Ricard** 2cl 4.50
- Américano** 15cl 7.50
- Punch, Sangria Maison** 12cl 4.90

WHISKIES

- Chivas Regal Blended** 4cl 6.50
- Lagavulin 16 ans Single Malt** 4cl 7.90
- Dalwhinnie 15 ans Single Malt** 4cl 7.90
- Glenkinchie 12 ans Single Malt** 4cl 7.90
- Oban 14 ans Single Malt** 4cl 7.90
- Talisker 10 ans Single Malt** 4cl 7.90

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-Cola, Perrier, Limonade** 33cl 3.30
- Ice Tea, Jus de Fruits Pampryl orange, ananas, abricot, tomate** 25cl 3.10

BIÈRES

- Duvel, Rochefort** 33cl 6.90
- Bière Pression** 25cl 4.80

CIDRES

- Cidre doux Loïc Raison ou Cidre Brut Normandie Coquerel** 25cl 4.30
- Cidre doux Loïc Raison ou Cidre Brut Normandie Coquerel** 75cl 11.90

EAUX

- Plate ou Pétillante** 50cl 2.90 100cl 3.90

BOISSONS CHAUDES

- Café** 1.90
- Grand Café** 2.80
- Thé ou Infusion au choix** 2.80
- Chocolat Chaud** 3.80

DIGESTIFS

- Cognac, Get 27** 4cl 5.80
- Vieille Prune de Souillac** 4cl 5.80