

LA CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

*	Evian	50 cl : 3,0 €	1l : 4,0 €
*	San Pellegrino	50 cl : 5,0 €	1l : 6,0 €
*	Chateldon (75 cl)	7,5 €	
*	Cocktail de fruits et légumes frais (BIO) (25 cl) 6,0 €		
*	Orange ou citron pressé	4,5 €	
*	Jus de fruits Pampryl (25 cl)	3,5 €	
*	Coca-cola, Coca-cola light, Coca Zéro	4,0 €	
*	Diabolo (25 cl)	3,0 €	
*	Schweppes, Fuze tea (25 cl)	3,5 €	
*	Perrier (33 cl), Orangina (25 cl)	4,0 €	
*	Quart Vittel (25 cl)	3,1 €	
*	Limonade (25 cl)	2,5 €	
*	Supplément Sirop	0,5 €	
*	Bière Bouteille (33 cl)	Duvel, Duvel Tripel Hop Citra, Bière du moment	6,5 €
*	Bière Bouteille (25 cl)	Liefmans Fruitesse (Alc 3.8% Vol.)	5,5 €
*	Bière sans alcool (33 cl)	4,0 €	
*	Bières pression		
	Chouffe, IPA Deck &Donohue, Blanche	25 cl : 4,5 €	50 cl : 8,0 €
	Blonde Monaco, Panaché	25 cl : 3,5 €	50 cl : 6,5 €
	Picon bière	25 cl : 4,5 €	50 cl : 8,5 €

APERITIFS

*	Nos cocktails préférés :	
	SPRITZ	8,0 €
	VIRGIN MOJITO	6,0 €
	MOJITO	8,0 €
*	Kir (12 cl) 3,5 €, Kir royal (12 cl) 8,5 €, Coupe de Champagne (12 cl) 8,5 €	
*	Coupe de Prosecco (12cl) 6,0 €, Americano maison (10 cl) 8,0 €	
*	Chivas 12 ans d'âge, Cardhu (Malt), Talisker (4 cl) 9,0 €	
*	Gentiane, Suze, Salers (4 cl) 3,5 €	
*	Pastis, Ricard, Campari (4 cl) 5,0 €	
*	Martini, Porto, Muscat (6 cl) 4,0 €, Gin (4 cl) 6,0 €	
*	Jack Daniels (4 cl) 9,5 €, J&B,Vodka Zubrowka (4 cl) 7,0 €	

LA CARTE DES BOISSONS

LA SELECTION DE VINS QUOTIDIENS (VERRE, PICHET)

AOP COTES-DE-GASCOGNE — Domaine du Tariquet (**Blanc**) *Le verre 12 cl / 5€*

AOC JURANCON — Charles Hours—Clos Uroulat (**Blanc Moelleux**) *Le verre 12 cl / 8€*

AOP HAUTE-PROVENCE —Domaine Lablaque —Pierrevert (**Rouge, Rosé, Blanc**)

~~AOC PETIT-CHABLIS —Domaine Lavantureux (**Blanc**)~~

AOC BROUILLY — Domaine Ruet (**Rouge**)

Le verre 12 cl / 5.5€ Le pichet 25cl / 11€ Le pichet 50cl / 22€

IGP PAYS D'OC — Domaine d'Antugnac — Les Turitelles (**Rouge, Rosé**)

IGP PAYS D'OC — Collovray & Terrier (**Blanc**)

Le verre 12 cl / 3€ Le pichet 25 cl / 6€ Le pichet 50 cl / 12€

AOC CASTILLON COTES-DE-BORDEAUX (**Bio**) — Château des Rochers (**Rouge**)

AOC BERGERAC SEC (**Bio**) — Cuvée des Conti (**Blanc**)

Le verre 12 cl / 5€ Le pichet 25 cl / 10€ Le pichet 50 cl / 20€

BOISSONS CHAUDES

- * Café 2,2 €
- * Café crème 3,1 €
- * Chocolat Richard 4,0 €
- * Café ou Chocolat viennois 5,0 €
- * Thés et infusions « Ville de Paris » 4,5 €
- * Irish coffee 8,5 €

DIGESTIFS

- * Alcools blancs : Poire Williams ou Framboise (4 cl) 7,0 €
- * Bas Armagnac Domaine de Bertruc 1990 (4 cl) 10,0 €
- * Calvados (4 cl) 6,0 €
- * Cognac (4 cl) 8,0 €
- * Get 27 (4 cl), Get 31 (4 cl) 7,5 €
- * Liqueurs : Cointreau, Marie Brizard, Baileys (4 cl) 6,5 €, Amaretto (4 cl) 6,0 €
- * Rhum, Prune (4 cl) 8,0 € ? Rhum Diplomatico (4 cl) 10,0 €

LA CARTE DES BOISSONS

LES VINS BLANCS

CHAMPAGNE — Alain Brugnol — Brut / 50€

RIESLING (AOC) — Domaine Eugène Meyer (Bio) / 32€

SANCERRE (AOC) — Domaine Daniel Chotard / 35€

QUINCY (AOC) — Joseph Mellot — Le Rimonet / 34€

COTEAUX DE L'AUBANCE (AOC) — Domaine de Montgilet / 39€

PETIT-CHABLIS (AOC) — Roland Lavantureux / 32€

MEURSAULT (AOC) — Christophe Bellang — Vieilles Vignes 2017 / 76€

CROZE-HERMITAGE (AOC) — Michel Chapoutier — Petite Ruche / 35€

CONDRIEU (AOC) — Yves Cuilleron — La petite Côte 2017 / 85€

COTES-DU-RHONE (AOC) — Michel Chapoutier — Belleruche / la ½ bouteille (37.5 cl) / 20€

COTES-DU-RHONE (AOP) — Pierre Gaillard — Les Gendrines / 42€

SAINT-JOSEPH (AOC) — Christophe Curtat — Sous l'Amandier 2017 / 52€

SAINT-JOSEPH (AOP) — Yves Cuilleron — Le Lombard 2017 / 54€

COTEAUX DU VERDON (VDP) — Château Bomont de Corneil — Viognier (Bio) / 48€

BERGERAC (AOC) — Tour des gendres — Cuvée Conti (Bio) 2017 / 32€

COTES-DE-GASCOGNE (AOP) — Tariquet — Les premières grives / 25€

JURANCON MOELLEUX (AOC) — Charles Hours — Clos Uroulat / 46€

LES VINS ROSES

COTES DE PROVENCE (AOP) — Château Hermitage Saint-Marin — Cuvée Enzo (Bio) / 36€

COTEAUX VAROIS (AOP) — Domaine de Blacailloux — Quintessence d'éclosion (Bio) / 38€

PAYS D'OC (IGP) — Domaine d'Antugnac — Les Turitelles / 17€

HAUTE-PROVENCE (AOP) — Domaine Lablaque — Pierrevert (Bio) / 32€

LES VINS ROUGES

Loire, Beaujolais, Bourgogne

BOURGUEIL (AOC) — Estelle et Rodolphe Cognard — Les Tuffes / 25€

SANCERRE (AOC) — Daniel Chotard / 35€

SANCERRE (AOC) — Daniel Chotard / la ½ bouteille (37.5 cl) 2016 / 20€

BROUILLY (AOC) — Domaine Ruet / 32€

GEVREY-CHAMBERTIN (AOC) — Dominique Laurent — Vieilles Vignes 2016 / 94€

MARSANNAY (AOC) — Dominique Laurent — Vieilles Vignes 2014 / 49€

MARSANNAY (AOC) — Domaine Collotte — Vieilles Vignes 2018 / 38€

POMMARD (AOC) — Domaine LAURENT — Les vignots 2016 / 94€

PASSETOUTGRAINS (AOC) — Domaine LAURENT 2014 / 23€

LA CARTE DES BOISSONS

NUITS-SAINT-GEORGES (AOC) — Dominique Laurent — Cuvée tradition 2015 / 75€

Rhône

CHATEAUNEUF-DU-PAPE (AOP) — Domaine Mas St-Louis/Louis Geniest 2012 / 55€

CHATEAUNEUF-DU-PAPE (AOC) — Paul Jaboulet 2016 / 67€

COLLINES RHODANIENNES (IGP) — Pierre Gaillard — La dernière vigne (Syrah) / 32€

COTE-ROTIE (AOC) — Michel Chapoutier — Les Bécasses 2017 / 85 €

COTE-ROTIE (AOP) — P&C. Bonnefond — Colline de Couzou 2016 / 80€

COTE-ROTIE (AOC) — Domaine de Bonserine — La Garde 2009 / 110€

COTE-ROTIE (AOP) — Yves Cuilleron — Bassenon 2017 / 84 €

CROZES-HERMITAGE (AOC) — Michel Chapoutier — Petite Ruche 2017/ 35€

CROZES-HERMITAGE (AOC) — M. Chapoutier — Petite Ruche / la ½ bouteille (37.5 cl) / 20€

CROZES-HERMITAGE (AOC) — Alain Graillot 2017/ 47€

~~SAINT-JOSEPH (AOP) — Yves Cuilleron — Les Serines 2016 / 69€~~

VACQUEYRAS (AOC) — Florent et Damien Burle — La Muse 2017/ 35€

Bordelais

FRONSAC (AOC) — Vignoble Paul Barre — Château La Grave (Bio) 2016 / 46€

MEDOC (AOC) — Château Les Ormes-Sorbet — Grand Cru bourgeois 2008 / 45€

MOULIS (AOC) — Château Maucaillou 2013 / la ½ bouteille (37.5 cl) / 32€

MOULIS (AOC) — Château Maucaillou 2014 / 58€

PESSAC-LEOGNAN (AOC) — Château Picque Caillou — La Réserve 2015 / 54€

SAINT-EMILION GRAND CRU (AOC) — Château Jean-Fauré 2014 / 82€

Sud

BERGERAC (AOP) — Château Tour des gendres — De Conti (Bio) / la ½ bouteille (37.5 cl) / 18€

CORBIERES (AOP) — Domaine du Grand Arc — Réserve Grand Arc 2017/ 23€

CORBIERES (AOP) — Domaine du Phénix — Coro 2016/ 54€

COTES DE PROVENCE (AOC) — Château La Mascaronne — Fazioli (Bio) / 40€

COTES DU ROUSSILLON (AOC) — Les Sorcières du Clos des Fées / 37€

COMTE TOLOSAN (IGP) — Démon noir — Malbec Merlot / 37€

FAUGERES (AOP) — Domaine Benezech-Boudal — Les Peyregrandes 2016 / 30€

HAUTE-PROVENCE (AOP) — Domaine Lablaque — Pierrevert (Bio) / 32€

MARCILLAC (AOP) — Domaine Le Cros — «Lo sang del pais » / 25€

PAYS D'OC (IGP) — Domaine d'Antugnac — Les Turitelles / 17€

PAYS D'OC — Bruma — 100% Carignan (Bio non filtré) 2018 / 35€

VIN DE CHARENTE-MARITIME — Pique Russe (Merlot Cabernet Sauvignon) / 34€