

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 (25 cl) 6,0 €**
- Orange ou citron pressé 4,5 €
- Jus de fruits Pampryl (25 cl) 3,5 €

Ananas, Abricot, Pomme, ACE, Orange, Tomate, Pamplemousse

- Coca-cola, Coca Zéro 4,0 €
- Diabolo (25 cl) 2,5 €
- Schweppes, Fuze tea (25 cl), Tropic (25cl) 3,5 €
- Perrier (33 cl), Orangina (25 cl) 4,0 €
- Quart Vittel (25 cl) 3,1 €
- Limonade (25 cl) 2,2 €
- Sirop à l'eau de la Ville de Montreuil 2,0 €
- Bière Bouteille (33 cl) Duvel, Duvel Tripel Hop Citra, Bière du moment 6,5 € Leffe 5 €
- Bière Bouteille (25 cl) Liefmans Fruitesse (Alc 3.8% Vol.) 5,5 €
- Bière sans alcool (27,5 cl) 4,0 €

● **Bières pression**

Chouffe, IPA Deck &Donohue, Blanche	25 cl : 4,5 €	50 cl : 8,0 €
Blonde	25 cl : 3,5 €	50 cl : 6,5 €
Monaco, Panaché	25 cl : 3,5 €	50 cl : 6,5 €
Picon bière	25 cl : 4,5 €	50 cl : 8,5 €

APERITIFS

● *Nos cocktails préférés :*

<i>SPRITZ</i>	8,5 €
<i>VIRGIN MOJITO</i>	6,0 €
<i>MOJITO</i>	8,5 €

- Kir (12 cl) 3,5 €, Kir royal (12 cl) 8,5 €, Coupe de Champagne (12 cl) 8,5 €
- Coupe de Proseco (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) Eddu Whisky breton (4cl) 9,5 €
- J&B,Vodka Zubrowka (4 cl) 7,0 €

La Carte des boissons

La sélection de Vins quotidiens

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'Altugnac — 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**)

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 : Mirabelle, 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 / 76€

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

~~CONDRIEU (AOC) — Yves Cuilleron — La petite Côte / 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 / 52€

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

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

~~BERGERAC (AOC) — Tour des gendres — Cuvée Conti (Bio) / 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 Blacailoux — Quintessence d'éclosion (Bio) / 38€

PAYS D'OC (IGP) — Domaine d'Altugnac — 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) / 20€

BROUILLY (AOC) — Domaine Ruet / 32€

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

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

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

POMMARD (AOC) — Domaine Laurent — Les vignots / 94€

PASSETOUTGRAINS (AOC) — Domaine Laurent / 23€

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

La Carte des boissons

Rhône

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CROZES-HERMITAGE (AOC) — Alain Graillot - La Guirauda / 70€

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

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

Bordelais

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

MARGAUX (AOC) — Château Paveil de Luze / 62€

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

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

MOULIS (AOC) — Château Maucaillou / 58€

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

SAINT-EMILION GRAND CRU (AOC) — Château Jean-Fauré / 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 / 23€

CORBIERES (AOP) — Domaine du Phénix — Coro / 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 / 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'Altugnac — Les Turitelles / 17€

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

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