

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, noisette	2,80€
après 18h (hors restauration)	3,80€
Double expresso, cappuccino, café crème	5,10€
Expresso allongé	3,10€
après 18h (hors restauration)	4,00€
Chocolat chaud	5,00€
Lait chaud ou froid	4,50€
Chocolat viennois, café viennois	6,50€
Thés : Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, vert	5,00€
Infusions : verveine, camomille, tilleul	5,00€
Grog au rhum	7,50€
Irish Coffee	9,00€
Pot de lait	0,50€

Tartine beurre confiture	2,50€
Croissant	2,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, 33cl	5,00€
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes	
Ice tea pêche, limonade, 25 cl	
Red Bull 25 cl	5,50€

Supplément sirop	0,50€
------------------	-------

Jus et nectars de fruits au choix, 25cl	5,00€
Orange, pamplemousse, ananas, pomme, cranberry, mangue, abricot, tomate.	

Fruits pressés : orange ou citron	6,00€
-----------------------------------	-------

Café, café au lait ou thé glacé maison	5,50€
--	-------

EAUX MINÉRALES	25cl	50cl	100cl
Vittel	3,50€	5,00€	
San Benedetto			6,50€
San Pellegrino		5,00€	

BIÈRES pression	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	4,90€	9,00€
Panaché, Monaco	5,00€	9,50€
Grimbergen	5,00€	9,50€
Grimbergen blanche	5,00€	9,50€
Picon bière	5,00€	9,50€

BIÈRES Bouteille et CIDRE

Heineken, 33cl	6,00€
Corona, 35,5cl	7,50€
IPA, 33cl	7,50€
Bière brune, 33cl	6,50€
Kronenbourg 1664, 33cl sans alcool.	5,00€
Cidre Appie brut, 33cl	5,00€

APÉRITIFS

Anisé 2 cl	4,80€
Porto 7cl	5,00€
Martini, Campari 5 cl	5,50€

Kir vin blanc 15 cl	4,80€
Kir pétillant Prosecco 12 cl	7,50€
Coupe de Champagne 12cl	12,00€
Coupe de Prosecco 12cl	7,00€

WHISKIES 5cl	
Scotch	9,00€
Old Scotch	12,00€
Pure malt	12,00€
American, Canadian	10,50€
Irish	12,00€

GIN, VODKA, TEQUILA 5cl	9,00€
RHUM blanc 5cl	9,00€
RHUM Ambré 5cl	11,00€

Soft servi en accompagnement	2,00€
------------------------------	-------

LIQUEURS ET DIGESTIFS 5cl

Get 27, Get 31, Baileys, Amaretto, Grand Marnier, Limoncello, Manzana verde, Chartreuse...	9,00€
Cognac VSOP	9,00€
Cognac XO	15,00€
Armagnac, Calvados, Vieille prune, Grappa .	9,00€

BULLES

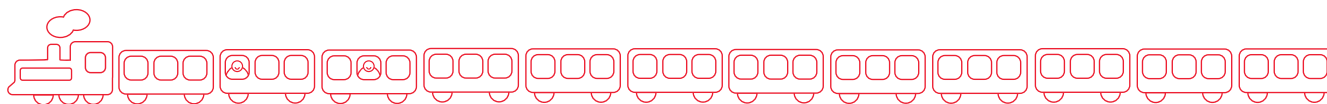
CASA COLLER PIROVANO PROSECCO SPUMANTE	BOUTEILLE 75cl	MAGNUM 150cl
Tout en fraîcheur et en fruit autour du citron et de l'amande. Vif et bien sec pour beaucoup de convivialité.	35€	

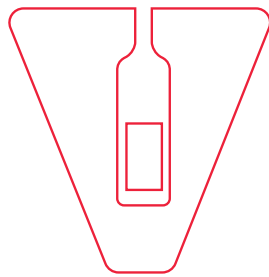
CHAMPAGNES

LOMBARD BRUT RÉFÉRENCE ÉPERNAY	55€	95€
Équilibré et fruité : les Pinots Noirs apportent structure, les Meuniers une belle rondeur et les chardonnays des arômes de fruits blancs.		
LOMBARD 1 ^{ER} CRU ROSÉ EXTRA BRUT	65€	
Équilibre et finesse aromatique, expression vive et dense de petites cerises		

BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	85 €
Attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un vin aérien, subtil et harmonieux.	

Prix nets taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
Carte bancaire minimum 5€





CARTE DES VINS

BLANCS

FRIANDISE DE MOURGUE DU GRÈS AB COSTIÈRES DE NÎMES

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Vermentino.

La fraîcheur, avec une pointe de minéralité, associée à des arômes de chèvrefeuille, de melon et de pêche.

PAUL MAS 1892 AB IGP PAYS D'OC 2020-2021

Chardonnay et Grenache Blanc, attaque florale, finale un peu plus exotique et fumée.

TOURAIN SAUVIGNON «FLEUR DE COUCOU» VALLÉE DE LA LOIRE 2020-2021

Une belle vivacité. Idéal en toutes occasions, de l'apéro au fromage !

BOURGOGNE ALIGOTÉ DOMAINE GIRODON 2020

Une robe très élégante une attaque subtile citronnée et florale. Parfait des l'apéritif.

SANCERRE SERGE LALOUE SANCERRE 2020 2021

Un bel équilibre et un finale saline. L'ensemble est gourmand, croquant. Long retour aromatique sur le zeste d'orange.

PETIT CHABLIS DOMAINE DES HÂTES 2020 2021

Pas si petit...explosion de fleurs blanches et d'agrumes. Un vin nerveux et intense capable d'accompagner tout un repas.

ROSÉS

FRIANDISE DE MOURGUE DU GRÈS AB COSTIÈRES DE NÎMES

Arômes de petits fruits rouges frais et vifs. Pour le Rosé de Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre.

GRIS-GRIS DE JONQUÈRES D'ORIOLA CÔTES DU ROUSSILLON 2021

Un vin gourmand et désaltérant, assez léger pour l'appellation. Dès l'apéritif.

CHÂTEAU PAS DU CERF «DIANE» AB CÔTES DE PROVENCE 2021

Souigné par de beaux arômes délicatement exotiques, un vin intense, frais et juteux.

MIRAVAL JOLIE-PITT CÔTES DE PROVENCE 2021

Une magnifique robe, des arômes de fruits frais, la Provence en bouteille ! Petite bombe...

ROUGES

FRIANDISE DE MOURGUE DU GRÈS COSTIÈRES DE NÎMES

Alliance de fruits mûrs et d'épices. Grenache, Carignan et Mourvèdre.

PAUL MAS 1892 AB IGP PAYS D'OC 2021

Fruits noirs et épices, avec une jolie longueur mais aucune lourdeur.

SAUMUR CHAMPIGNY- LE PETIT CLOS 2020

Un nez discret très légèrement boisé aux arômes murs. Un vin gourmand et élégant.

CÔTES DU RHÔNE LES OLIVIERS 2018

Un bouquet tout en souplesse de petits fruits rouges et noirs légèrement épicé.

CHÂTEAU LE ROC-TERRA VITIS-BLAYE-CÔTE DE BORDEAUX 2019

Bordeaux classique, droit dans ses bottes, avec un Merlot majoritaire qui lui donne une jolie rondeur et le rend gourmand.

DOMAINE DU CROS «LO SANG DEL PAÏS» PHILIPPE TEULIER MARCILLAC 2020

« Teuteu » vinifie un vin franc et droit, à son image. Un Marcillac gouleyant dont vous aurez du mal à vous passer...

BROUILLY «LES DEUX AMIS» CHÂTEAU DE LA CHAIZE BROUILLY 2019-2020

La texture, le charme et le velouté du Brouilly Les Deux Amis brillent en offrant un élan de pure gourmandise, un fruit précis et mûr.

BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE PINOT NOIR DOMAINE CLOS DU ROI 2019

La bouche confirme les fruits rouges et noirs ressentis au nez. Final d'une belle fraîcheur.

CHÂTEAU DE MELIN AB HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2018

Élégance et finesse. Une robe moyennement colorée, des arômes de framboise, de fraise confite, de violette, de sous-bois. Un corps marqué par les tanins fins et une belle acidité.

ÉTOILE DE MONDORION SAINT ÉMILION GRAND CRU 2015

Un Grand Cru à la hauteur de l'appellation. Souple et harmonieux, Mondorion produit un vin de grande classe.

YVES CUILLERON «LE VILLAGE» CORNAS 2018

Un vin riche, bien équilibré, aux tanins croquants bien présents. Pour amateurs de vins généreux et sensuels.

VERRE	PICHET	BOUTEILLE
15cl	25 cl 50cl	75cl

5,00€	8,00€	16,00€
-------	-------	--------

5,50€		21€
-------	--	-----

		27€
--	--	-----

8,50€		37€
-------	--	-----

		35€
--	--	-----

5,00€	8,00€	16,00€
-------	-------	--------

6,00€		19€
-------	--	-----

		26€
--	--	-----

		39€
--	--	-----

5,00€	8,00€	16,00€
-------	-------	--------

5,50€		20€
-------	--	-----

		29€
--	--	-----

5,00€	8,00€	16,00€
-------	-------	--------

5,50€		24€
-------	--	-----

6,50€		28€
-------	--	-----

6,50€		27€
-------	--	-----

		33€
--	--	-----

		42€
--	--	-----

		44€
--	--	-----

		65€
--	--	-----

Prix nets taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bancaire minimum 5€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COCKTAILS 10,50€

Apérol Spritz 20cl

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Saint-Germain Spritz 20cl

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse

Mojito 20cl

Rhum Havana Club, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Caipirinha 12cl

Rhum blanc, sucre, citron vert

Planteur Punch Maison 20cl

Rhum blanc, rhum brun, mangue, ananas, pamplemousse, gingembre

Sex on the beach 20cl

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

Moscow mule 20cl

Vodka, citron vert, ginger beer

Tequila caliante 20cl

Tequila pimentée, sirop de cerise, jus de cranberry

Pina Colada 20cl

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

COCKTAILS SANS ALCOOL 8,50€

Virgin spritz gingembre 20cl

Sirop orange spritz, sirop de gingembre, eau gazeuse

Virgin mojito 20cl

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Punch exotique aux épices 20cl

Jus de mangue, jus d'ananas, sirop de fleurs de sureau, vanille, cannelle

*Prix nets taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Carte bancaire minimum 5€*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION