

## GRIGNOTAGES & FANTAISIES

	<u>Unité</u>
<b>Saucisson du moment</b> .....	<b>5€</b>
<b>LES ASSIETTES APERO</b> l'unité.....	<b>3€50</b>
- Coppa di Parma IGP (4 tranches)	
- Chorizo Ibérique (6 tranches)	
- Jambon de Parme (3 tranches)	
- Jambon cuit à l'Italienne et truffe blanche (3 tranches)	
- Jambon de Serrano (3 tranches)	
- Terrine maison au piment d'Espelette (1 tranche)	
<b>Planche Italienne</b> .....	<b>17€</b>
Jambon de Parme, tomates confite, mozzarella di buffla, jambon cuit à l'Italienne et truffe blanche, Coppa di Parma IGP	
<b>Planche Dégustation</b> .....	<b>15€</b>
Jambon de Serrano, terrine maison, Chorizo Ibérique, Comté, Sardine de St Gilles	

## APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl.....	<b>3€</b>
Porto blanc, rouge, Suze 5 cl.....	<b>4,20€</b>
Cinzano bianco, rosso 5cl.....	<b>4,20€</b>
Américano 6cl (Cinzano Rosso, Campari, Noilly Prat)....	<b>6,80€</b>
Lillet rosé 5cl.....	<b>4€</b>
Kir Aligoté 10 cl.....	<b>5,30€</b>
Kir Royale 10cl.....	<b>9,50€</b>
Ballantine's, 4cl.....	<b>6,80€</b>

## BIERES

<b>Pressions</b>	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Heineken.....	<b>3,50€</b>	<b>4,50€</b>	<b>6,90€</b>
Affligem.....	<b>4,20€</b>	<b>5,30€</b>	<b>7,40€</b>
Bière du moment.....	<b>4,20€</b>	<b>5,30€</b>	<b>7,40€</b>
<b>Bouteilles 25cl</b>			
Heineken 0.0 (sans alcool).....	<b>4,80€</b>		
<b>Bouteilles 33cl</b>			
Despérados.....	<b>5,70€</b>		
CINEY Blonde 33cl.....	<b>5,70€</b>		
Mort Subite (witte ou kriek) 33cl.....	<b>5,70€</b>		
Mélusine "Barbe Bleu".....	<b>5,90€</b>		
LAGUANITAS IPA 33cl.....	<b>6€</b>		

*Tous nos vins sont AOP sauf indication\* et s'entendent toutes taxes comprises.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Prix net TTC*

## COCKTAILS

<b>SHORT DRINK</b>	<b><u>18cl</u></b>
Lillet ( <i>Lillet rosé, Schweppes agrum', citron vert</i> ).....	<b>7€</b>
Pomme d'Api ( <i>Gin, jus de citron, jus de pomme, sirop de grenadine, citron vert</i> )	<b>7€</b>
Pink Panther ( <i>Rhum blanc, framboises, crème de framboise, jus de cranberry</i> )	<b>8€</b>
 <b>LONG DRINK</b>	 <b><u>24cl</u></b>
Cocolagoon ( <i>Rhum Havana 3 ans blanc, Curaçao bleu, Malibu, crème de coco, Schweppes agrum', jus de citron</i> ).....	<b>8€</b>
Mojito ( <i>Havana Spécial, Menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier</i> ).....	<b>8€</b>
Mojito Fraise poivré ( <i>Havana Spécial, Fraise, menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier, poivré</i> ).....	<b>8,50€</b>
Sex On The Beach ( <i>Vodka, crème de framboise, sirop de melon, jus de cranberry, jus d'ananas</i> )..	<b>8€</b>
Luigi ( <i>Gin, Cointreau, Cinzano blanc, jus d'orange, sirop de grenadine</i> ).....	<b>8€</b>
Spritz ( <i>Apérol, Saumur Pétillant, Perrier</i> ).....	<b>8€</b>
 <b>Sans alcool</b>	 <b><u>18cl</u></b>
Divin Gaulois ( <i>jus de pomme, framboises, jus d'ananas</i> ).....	<b>6€</b>
Virgin Mojito ( <i>citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier</i> ).....	<b>6€</b>

## CHAMPAGNE


### **Coupe 10cl**

MUMM Cordon Rouge Brut..... **9€**

### **Bouteilles 75cl**

MUMM Cordon Rouge Brut..... **60€**  
MUMM Cordon Rouge Brut Rosé..... **70€**  
BILLECART SALMON Rosé..... **110€**  
Blancs de Blancs RUINART Brut..... **120€**

## SODA & Jus De Fruits

	<b><u>25 cl</u></b>	<b><u>33 cl</u></b>
Jus de fruit ou nectar Granini..... 	<b>3,60€</b>	
(orange*, ananas*, pomme****, tomate***, fraise**, abricot**)		
Coca-Cola, Zéro.....		<b>3,70€</b>
Orangina.....	<b>3,60€</b>	
Schweppes Agrum'.....	<b>3,60€</b>	
Red-Bull.....	<b>5€</b>	
Fuzetea 20cl.....	<b>3,60€</b>	

\*Nectar (à base de jus concentré et/ou purée), Boisson aux fruits\*\*, jus\*\*\*, jus\*\*\*\*  
(à base de jus concentré et/ou purée)

**granini**

Tous nos vins sont AOP sauf indication\* et s'entendent toutes taxes comprises.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net TTC

## ALCOOLS 4CL

4 cl

Ballantine's (Ecosse).....	6,80€
Jameson Irish (Irlande).....	7,20€
(Epicés puis fruité, notes de céréales et d'épices)	
Jack Daniel's (Bourbon).....	7,20€
(Moelleux aux notes de réglisse)	
Aberlour 12 ans (Ecosse).....	8€
(Puissance du sherry des arômes fruités, cacao, toffee et épices)	
Four Roses (Bourbon, Etats Unis).....	8€
(Douceur de céréales, sur la réglisse, vanille, tilleul, caramel)	
Tokinoka (Japon).....	8€
(Délicat et équilibré arômes de fruits sec et d'abricot)	
Aberlour Casg Annamh (Ecosse).....	8,70€
(Saveurs douces et fruités pomme, pêche, mur, notes d'épices réglisse, cannelle, clous de girofle)	
Chivas 12 ans Regal (Ecosse).....	8,70€
(Douceur fruitées avec des notes de pommes mures et de miel)	
Guillon 46 (France).....	8,70€
(Assez fruité, rond, arômes de fruits rouge, caramel, prune)	
Teeling Rum Cask (Irlande).....	9€
(Intense notes épicées)	
Nikka from the barrel (Japon).....	9€
(Doux et généreux, aux saveurs fruitées qui évolue sur des notes de café, de chêne et d'agrumes)	
Kirin Fuji Sanroku (Japon).....	10€
(Moelleux doux, notes boisé caramélisé et de pommes cuites)	
Ledaig 10 ans (Ecosse).....	10€
(Tourbé délicat plutôt sec, vanillé et finale chocolaté)	
Scapa Skiren (Ecosse).....	10€
(Doux et équilibré légèrement salin, note de vanille et chocolat)	
Dalmore 12 ans (Ecosse).....	10€
(Malté, gourmand et souple et bien équilibré, arômes de fleurs et fruits mûres, final d'orange)	
Lagavulin 16 ans (Ecosse).....	10€
(tourbé, ce whisky révèle des notes marines sur fond de réglisse)	
Rhum Havana club Spécial.....	6€
Rhum Havana 7 ans.....	8€
Don Papa, Diplomatico.....	8€
Rhum supérieur.....	9€
Vodka Wyborova.....	6€
Vodka Exquisit.....	8,70€
Gin, Téquila, Cachaça.....	6€

## EAUX

	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>	<u>100cl</u>
Vittel .....	3€		3,60€	4,80€
Perrier .....		3,70€		
Eau de Perrier .....			3,60€	4,80€
San Pellegrino .....			3,60€	4,80€



Tous nos vins sont AOP sauf indication\* et s'entendent toutes taxes comprises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net TTC

# LES VINS

	<u>VERRE</u>	<u>PICHET</u>	<u>BOUTEILLE</u>	<u>MAGNUM</u>
<b><u>LES BLANCS</u></b>	<b>12cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	<b>150cl</b>
<b>VAL DE LOIRE</b>				
MAREUIL, Château Marie du Fou, J.Mourat			<b>22€</b>	
*OVNI, J.Mourat	<b>4,10€</b>		<b>23€</b>	
CHEVERNY, Dom Le Petit Chambord, F.Cazin	<b>4,40€</b>	<b>16€</b>	<b>25€</b>	
COTEAUX DU LAYON, Domaine des Forges, Vignoble Branchereau, <b>BIO</b>	<b>4,60€</b>		<b>26€</b>	
QUINCY, J. Rouze			<b>28€</b>	
SANCERRE, Terroir Silex, G.Fiou			<b>42€</b>	
<b>BOURGOGNE</b>				
CHABLIS, Dame Nature, La Chablisienne, <b>BIO</b>			<b>41€</b>	
CHASSAGNE MONTRACHET, Lamy-Pillot			<b>70€</b>	
<b>VALLEE DU RHÔNE</b>				
*COLLINES RHODANIENNES, La Combes Pilate, Chapoutier, VIOGNIER, <b>BIO</b>	<b>4,90€</b>	<b>19€</b>	<b>28€</b>	
<b>SUD-OUEST</b>				
CÔTES DE GASCOGNE, Premières Grives, Tariquet, Famille Grassa	<b>4,60€</b>		<b>26€</b>	
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>				
*CAMAS, Chardonnay, Anne de Joyeuse	<b>3,20€</b>	<b>12€</b>	<b>18€</b>	
<b>VINS DU MONDE</b>				
GEWURZTRAMINER, ALLEMAGNE, Anselmann, Spatlese	<b>5,80€</b>		<b>33€</b>	
<b><u>LES ROSES</u></b>				
<b>VAL DE LOIRE</b>				
MAREUIL, Château Marie du Fou, J.Mourat	<b>3,70€</b>	<b>13€</b>	<b>21€</b>	
<b>PROVENCE &amp; MEDITERRANEE</b>				
CÔTES DE PROVENCE, Cht Ferrages, Mon Plaisir	<b>4,70€</b>	<b>17€</b>	<b>28€</b>	

Tous nos vins sont AOP sauf indication\* et s'entendent toutes taxes comprises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net TTC

	<u>VERRE</u>	<u>PICHET</u>	<u>BOUTEILLE</u>	<u>MAGNUM</u>
<b><u>LES ROUGES</u></b>	12cl	50cl	75cl	150cl
<b>VAL DE LOIRE</b>				
ANJOU VILLAGES BRISSAC, Château d'Avrillé, 4 Empreintes			22€	
*VENDEE Domaine du Moulin Blanc J.Mourat, <b>BIO</b> .	4,40€	16,80€	26€	
SAUMUR CHAMPIGNY, Dom Fouet, l'Amarante	4,70€	18,50€	26,50€	
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Langlois Château			26,50€	
MENETOU-SALON, La Tour Saint Martin, Pommerais, Dom B.Minchin			33€	
<b>BORDEAUX</b>				
CÔTES DE BLAYE, Château Vieux Charron,	4€	14,80€	23€	
GRAVES, Château Peyrat, Martial-Dulor			27€	
PUISSEGUIN SAINT EMILION, Château Guibeu, <b>BIO</b>	5,20€	19€	31€	
LUSSAC SAINT EMILION, Château de Barbe Blanche, A. Lurton			44€	
SAINT EMILION Grand Cru, Château Riou De Taillas, Vignobles Dubech, <b>BIO</b>			49€	
PESSAC LEOGNAN, Château Coucheroy, A Lurton			34€	62€
PESSAC LEOGNAN, La Seigneurerie d'Olivier			47€	
PESSAC LEOGNAN, Château Couhins Lurton, A. Lurton			58€	
PAUILLAC, Château Tour Pibran			56€	
POMEROL, Château des Jacobins, <b>BIO</b>			63€	
SAINT ESTEPHE, Château Les Ormes de Pez, J-M Cazes			79€	
MARGAUX, Cuvée M, A. Lurton			49€	
MARGAUX, Château Dauzac, A. Lurton, 5 <sup>ème</sup> Cru Classé			90€	
COTES DE BOURG, Château Roc De Cambes, F.Mitjavile			129€	
<b>BOURGOGNE</b>				
HAUTES-CÔTES DE NUITS, Les Dames Huguettes, A.Bichot			37€	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE, Domaine Henri Delagrangé			39€	
POMMARD, Les Vaumuriens Hauts, H.Lagrangé			68€	
<b>VALLEE DU RHONE</b>				
CÔTES DU RHÔNE, Belleruche, M. Chapoutier	4,20€	15,20€	24€	51€
VENTOUX, Orca Vieilles vignes, Marrenon			29€	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, La Garrigue, Dom Saint-Etienne, <b>BIO</b>			31€	
CROZES HERMITAGE, Meysonniers, M. Chapoutier, <b>BIO</b>			34€	
VACQUEYRAS, Mas des Restanques, <b>BIO</b>			39€	
ST JOSEPH, Ro-Rée, Domaine L.Chèze			43€	
CHATEAUNEUF DU PAPE, La Bernardine, M.Chapoutier			51€	
CÔTE RÔTIE, Promesse, C.Pichon			62€	

	<u>VERRE</u>	<u>PICHET</u>	<u>BOUTEILLE</u>	<u>MAGNUM</u>
<b><u>LES ROUGES</u></b>	12cl	50cl	75cl	150cl

### **SUD-OUEST**

PECHARMANT, Dom du Grand Jaure, Baudry **28€**

### **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

LIMOUX, Bovins, A. de Joyeuse	<b>4€</b>	<b>15€</b>	<b>23€</b>	
LANGUEDOC, Villa Symposia, Pezenas, L'équilibre, <b>BIO</b>			<b>31€</b>	
CORBIERES BOUTENAC, Domaine Villemajou, G.Bertrand			<b>31€</b>	
COTES DU ROUSSILLON VILLAGES, Mas Karolina, C. Bonville			<b>32€</b>	
*PAYS D'HERAULT, Ariane, Mas Laval, Les Pampres			<b>34€</b>	
SAINT CHINIAN, Au Fil de Soi, Clos Bagatelle			<b>36€</b>	<b>60€</b>
LANGUEDOC Terrasses Du Larzac Dom. Le Clos Du Serres, Les Maros <b>BIO</b>			<b>43€</b>	
PIC SAINT-LOUP, Mas Foulaquier, Les Calades, <b>BIO</b>			<b>44€</b>	
*COTES CATALANES, Mas Karolina, L'Enverre, C. Bonville			<b>55€</b>	<b>99€</b>
COTES DU ROUSSILLON VILLAGES La Tour de France, Domaine de Bila-Haut V.I.T, M.Chapoutier			<b>80€</b>	

## DIGESTIFS & LIQUEURS

	<b>4 cl</b>
Menthe Pastille, Get 27.....	<b>6€</b>
Donjon.....	<b>6€</b>
Cognac MARTELL VSOP.....	<b>8€</b>
Cognac MARTELL XO.....	<b>12€</b>
Cointreau.....	<b>6€</b>
Eau de vie de poire, <i>BRANA</i> .....	<b>10€</b>
Armagnac TARIQUET VSOP.....	<b>10€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Espresso Lavazza.....	<b>1,90€</b>
Décafeiné .....	<b>2€</b>
Thé Whittington ( <i>noir BIO, vert BIO, Earl Grey, .....</i> ).....	<b>3,20€</b>
Infusion Whittington ( <i>tilleul, verveine-menthe, verveine, camomille</i> ).....	<b>3,20€</b>
Irish Coffee .....	<b>8€</b>

*Tous nos vins sont AOP sauf indication\* et s'entendent toutes taxes comprises.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Prix net TTC*