

# Boissons

## Apéritifs

Ricard / Pastis 2cl	4 €
L'Anis des Gones 2cl	4,5 €
Suze 6cl	5 €
Vermouth Guerin Blanc ou rouge 6cl	5 €
Kir traditionnel Mâcon, crème de cassis 12cl	5,5 €



### SANGRIA ROUGE

Verre : 7 € Pichet : 25 €

## Bières Pression

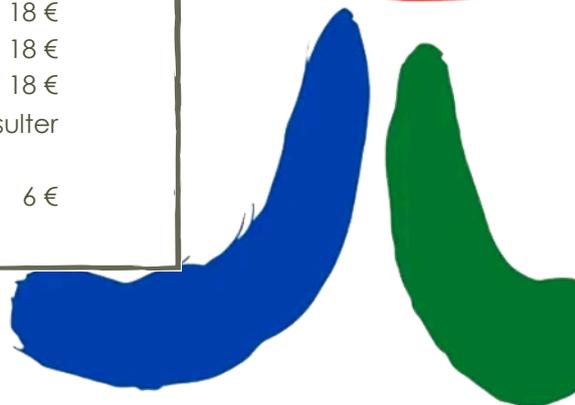
	25cl	50cl
<b>Francette - 5 %</b>	3,5 €	6,5 €
<i>Bière française pétillante et rafraîchissante, légères et florales</i>		
<b>Cap d'Ona Bio - 4,5%</b>	4 €	7,5 €
<i>Bière blonde pur malt d'orge très fine, légère.</i>		
<b>Grolsch Blanche - 5,1 %</b>	4 €	7,5 €
<i>Bière blanche rafraichissante et légèrement acidulée</i>		
<b>Copères - 5,2 %</b>	4 €	7,5 €
<i>Bière ambrée à la couleur cuivrée, goût caramélisé, arômes floraux</i>		
<b>Cap d'Ona Bio IPA - 7 %</b>	4 €	7,5 €
<i>Bière blonde aux houblons amersants, céréales, végétale et fruitée</i>		
<b>Kasteel Rubus Framboise - 7 %</b>	4,5 €	8,5 €
<i>Arômes intenses de framboises fraîches légèrement acidulée</i>		
<b>St Stefanus blonde - 7 %</b>	4,5 €	8,5 €
<i>Abbaye Belge. Un beau maltage, des épices, des notes florales</i>		
<b>Paix Dieu - 10 %</b>	5,5 €	10 €
<i>Bière triple belge brassée les soirs de pleine lune, saveurs florales</i>		



## Bières Bouteilles



<b>CAP D'ONA</b> <i>Élu meilleure bière au monde en 2022</i>	25cl	75cl
<b>Blonde BIO au seigle sans alcool</b>	6 €	-
<b>Blanche BIO Weizen</b>	7 €	18 €
<b>Rousse BIO sans gluten</b>	7 €	18 €
<b>Blonde Triple Bio</b>	7 €	18 €
<b>Blonde au Banuyls sans gluten</b>	7 €	18 €
<b>Ambrée Bio Triple</b>	7 €	18 €
<b>Brune Bio au seigle</b>	7 €	18 €
<b>Bière fruitée de saison !</b>	Nous consulter	
<b>Desperados - 5,9%</b>		6 €



## Cocktails

<b>Mojito (classique, fraise ou passion)</b>	10 €
<i>Rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraiche, eau pétillante</i>	
<b>Caïpirinha</b>	10 €
<i>Cachaça, sucre de canne et citron vert</i>	
<b>Caïpiroska fraise</b>	10 €
<i>Vodka Zubrowka Biala, sucre de canne et citron vert et fraises fraiches</i>	
<b>Margarita</b>	10 €
<i>Cointreau, téquila, jus de citron vert</i>	
<b>Mule (London ou Jamaïcain)</b>	11 €
<i>Gin Hendrick's ou rhum Sailor Jerry, ginger beer, citron vert</i>	
<b>Hibiscus tonic</b>	11 €
<i>Gin Hendrick's, Schweppes tonic hibiscus, citron vert</i>	
<b>French Love</b>	11 €
<i>Vodka Zubrowka Biala, crème de pêche, sirop de rose, cranberry</i>	
<b>Pornstar Martini</b>	12 €
<i>Vodka Zubrowka Biala, liqueur de passion, citron vert pressé, sirop de vanille purée de passion et shot de Prosecco</i>	
<b>French 75</b>	13 €
<i>Gin Hendrick's, sirop de sucre de canne, jus de citron et champagne</i>	

## Sans alcool

<b>Ruby</b> <i>Jus de Fraise, jus de cranberry, sirop de cassis</i>	8 €
<b>Kiss on the Beach</b>	8 €
<i>Jus de Cranberry jus d'orange et sirop de vanille</i>	

## Spritz

<b>Aperol Spritz</b>	9 €
<i>Aperol, Frizzante, eau pétillante et tranche d'orange</i>	
<b>Apple Spritz</b>	10 €
<i>Manzana, jus de pomme, Frizzante, eau pétillante et pomme séchée</i>	
<b>Lemon Spritz</b>	10 €
<i>Limoncello, Frizzante, eau pétillante et citron vert séché</i>	
<b>Spritz fraise</b>	11 €
<i>Crème de fraise, purée de fraise, Frizzante, eau pétillante et fraise fraiche</i>	
<b>Spritz passion</b>	12 €
<i>Liqueur et purée de passion, Frizzante, eau pétillante et fruit de la passion</i>	
<b>Hugo Spritz</b>	12 €
<i>Saint Germain, Frizzante, eau pétillante, menthe fraiche et citron vert</i>	



# Vins au Verre

<b>Rouge</b>	<b>12cl</b>	<b>46cl</b>
Côtes du Rhône	4,5 €	16 €
Côteaux du Languedoc	4,5 €	16 €
Brouilly	5 €	18 €
<b>Blanc</b>	<b>12cl</b>	<b>46cl</b>
Viognier	4,5 €	16 €
Côteaux du Languedoc	4,5 €	16 €
Mâcon	5,5 €	19 €
Uby - Tortue Côtes de Gascogne	5 €	-
Frizzante – pétillant	4,5 €	-
<b>Rosé</b>	<b>12cl</b>	<b>46cl</b>
Méditerranée	4,5 €	16 €

## Alcool

<b>Digestif</b>	<b>4 cl</b>		
Cointreau 4cl	5 €	Whisky's	4 cl
Manzana / Limoncello 6cl	6 €	Grant's	8 €
Baileys 6cl	8 €	Jack Daniel's	10 €
Get 27 / 31 6cl	8 €	Monkey Shoulder	10 €
Chartreuse verte / jaune 4cl	8 €	Monkey Shoulder smokey	12 €
Génépi Pères Chartreux 4cl	8 €	Balvenie 14 ans	14 €
Jacoulot menthe poivrée 4cl	8 €		
Pisco Demonio de Andes 4cl	8 €	<b>Rhums</b>	<b>4 cl</b>
Vodka Zubrowska Biala 4cl	8 €	Sailor Jerry	8 €
Eau de vie Poire / Prune 4cl	10 €	Havana club 3 ans	8 €
Vodka Absolut 4cl	10 €	Secha de la Silva	10 €
Gin Hendrick's 4cl	10 €	Angostura 7 ans	10 €
Tequila Milagro 4cl	10 €	Diplomatico	12 €
Mezcal Siete Misterios 4cl	10 €	Zacapa 23	14 €
Cognac VSOP R. Martin 4cl	12 €	Mount Gay XO	14 €

## Soft

Sirop à l'eau		2,5 €
Diabolo		3,5 €
Coca-cola Classique ou zéro (servi au verre) 30cl		3,5 €
Coca-cola bouteille en verre 33cl		4,5 €
Sprite sans sucre 30cl		3,5 €
Finley Tonic 30cl		3,5 €
Fanta – Tropical 30cl		3,5 €
Fuzetea Pêche 30cl		3,5 €
Jus de fruit : Granini 30cl		3,5 €
<i>Abricot / Ananas / Orange / Pomme / Tomate / Fraise</i>		
Perrier 33cl		4 €
Red Bull 25cl		6 €
Evian et Badoit	½ L 5€	1L 6 €
Perrier Bleu 1L		6 €
<b><u>BOISSONS CHAUDES :</u></b>		
Expresso		2 €
Double		3,5 €
Noisette		2,5 €
Thé/infusion		3,9 €
Grand crème		4 €

# Vins

## Rouges

### BOURGOGNES/BEAUJOLAIS Année 75 cl

<b>AOP Brouilly – Domaine Dufour « Pisse Vieille »</b>	2022	32 €
<i>Note de fruits rouges et végétal. Long en bouche.</i>		
<b>AOC Hautes-Côtes de nuit – Domaine Dufouleur -</b>	2021	74 €
<i>Arômes types fruits rouges, boisé et légèrement vanillé</i>		
<b>AOC Nuits-Saint-Georges – Carabello-Baum</b>	2017	89 €
<i>Arômes floraux et d'épices douces. Bouche ronde et harmonieuse</i>		

### VALLÉE DU RHONE Année 75 cl

<b>AOC Côtes du Rhône – Domaine Fond Croze</b>	2022	32 €
<i>Cerise noire et réglisse. Touche d'épice et vanille pour finir.</i>		
<b>AOP Croze Hermitage - Domaine Revol</b>	2023	39 €
<i>Arômes fruits rouges et épices, rond et frais en bouche.</i>		
<b>AOC St-Joseph - Domaine La Favière</b>	2022	49 €
<i>Fruits rouges et épices, légère touche vanillée. Rond et puissant</i>		
<b>AOC Côtes-rôtie - S. Montez – « Fortis »</b>	2021	95 €
<i>Cassis et vanille. Bouche généreuse et gourmande.</i>		

### LANGUEDOC ROUSSILLON Année 75 cl

<b>AOP Côtes du Roussillon – Pic St loup</b>	2022	29 €
<i>Bouche de fruits rouges tanins soyeux.</i>		
<b>AOC Collioure - Philippe Gard Quadratur</b>	2021	64 €
<i>Nez puissant de mûre, réglisse et cuir.</i>		
<b>AOC Côtes du Roussillon Village - Bizeul - Le clos des Fées</b>	2018	69 €
<i>Bouche fruits noirs, cuir et sous-bois.</i>		

### VIN DE FRANCE Année 75 cl

<b>VDF Languedoc Roussillon – D. Guinand – « Black Gorilla »</b>	2023	27 €
<i>Arômes fruits rouges et épices.</i>		

# Vins

## Blancs

### BOURGOGNES/BEAUJOLAIS

Année 75 cl

#### AOC Beaujolais – Florent Dufour

2023 29 €

*Vin très agréable et souple en bouche.*

#### AOP Mâcon-Villages – Chartron et Trébuchet

2022 34 €

*Arômes d'agrumes et brioche, frais et équilibré.*

#### AOP Saint Véran – Deux Roches

2022 39 €

*Arôme d'amande fraîche et miel. Vin sec et rond.*

#### AOP Chablis – Domaine Marguerite Carillon

2022 46 €

*Arômes de fruits blancs et citron vert, fin et minéral*

### VALLÉE DU RHONE

Année 75 cl

#### AOP Saint Joseph - Stéphane Montez

2022 54 €

*Nez nectarine, écorce orange. Bouche vive.*

#### AOC Condrieu – Stéphane Montez – « Chanson »

2020 78 €

*Bouche d'abricot, de pain toasté et de minéralité.*

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Année 75 cl

#### AOP Faugères- Mas Onésime BIO

2022 36 €

*Nez épiced, bouche ample et suave avec une finale minérale.*

### SUD-OUEST

Année 75 cl

#### IGP Côte de Gascogne – Château Laffite

2023 29 €

*Nez intense de fruits de la passion d'ananas et litchi. Moelleux en bouche*

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Sous réserve de millésime.

# Rosés Vins

<b>Coteaux Varois-en-Provence – Domaine Ramatuelle</b>	<b>2023</b>	<b>29 €</b>
<i>Arômes floraux, fruits rouges. Bouche gourmande et épicée</i>		
<b>AOC Languedoc - Puech Haut - Cuvée Argali</b>	<b>2023</b>	<b>34 €</b>
<i>Nez de pêche et de litchi. Bouche de fruits acidulés et clémentine.</i>		
<b>AOP Côte de Provence - Château Sainte Marguerite</b>	<b>2023</b>	<b>55 €</b>
<b>Cuvée Fantastique</b>		
<i>Cuvée harmonieuse, arômes d'agrumes et d'autres plus florales, rose pointe de Jasmin</i>		
<b>MAGNUM</b>		
<b>AOC Languedoc - Puech Haut - Cuvée Argali - Magnum</b>	<b>2023</b>	<b>70 €</b>

## Du Monde

<b>ITALIE</b>		
<b>Primitivo des pouilles</b>	<b>2022</b>	<b>32€</b>
<b>ESPAGNE</b>		
<b>Rioja Crianza Montelciego</b>	<b>2020</b>	<b>29€</b>

## Champagnes

<b>Maison Vranken Pommery</b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
> Cuvée Diamant Brut	-	100 €
> Cuvée Diamant Blanc de Blancs	-	140 €
> Cuvée Louise 2012	-	180 €
<b>Champagne Gremillet</b>		
> Cuvée Ambassadeur Brut	12€	80 €

Prix nets en euros, service compris.

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

Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Les origines des viandes sont affichées à l'entrée