

# 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

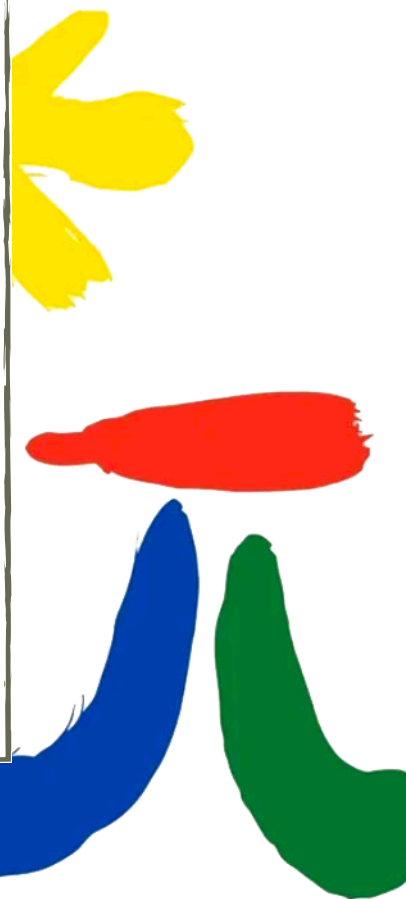
|  | 25cl  | 50cl  |
|--|-------|-------|
| <b>Francette - 5 %</b>   | 3,5 € | 6,5 € |
| <i>Bière française pétillante et rafraîchissante, légères et florales</i>    |       |       |
| <b>Cap d'Ona Bio - 4,5%</b>  | 4 €   | 7,5 € |
| <i>Bière blonde pur malt d'orge très fine, légère.</i>                       |       |       |
| <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 amérisants, 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 épice, 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 poulilles</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