



CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS

<i>Ricard</i>	3,00€
<i>Lillet : Rouge, Blanc</i>	4,00€
<i>Pineau des Charentes : Rouge, Blanc</i>	4,50€
<i>Porto : Rouge</i>	6,50€
<i>Suze</i>	4,50€
<i>Martini : Blanc, Rouge, Dry</i>	4,50€
<i>Campari</i>	4,50€
<i>Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	6,00€
<i>Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	10,50€
<i>Ti-punch</i>	8,00€

BIÈRES BOUTEILLES

25 cl 33 cl 50 cl

<i>La Folie Douce, Blonde Artisanale 5 % vol.</i>	3,50€	6,50€
<i>Brin de Folie, Blonde Artisanale supérieure 6,5% vol.</i>	4,00€	7,50€
<i>P.I.P (brune, rousse, blanche)</i>		6,00€
<i>Supplément Picon : 1,50€.</i>		



SOFTS

<i>Coca-cola et Coca cola Zéro 33 cl</i>	4,00€
<i>Orangina 33cl</i>	4,00€
<i>Perrier</i>	4,00€
<i>Cacolac 25 cl</i>	4,00€
<i>Jus de fruit Jean Louis Bissardon 25 cl (abricot, pomme, ananas, poire, orange, tomate, pamplemousse)</i>	4,00€
<i>Schweppes / Schweppes agrumes 33cl</i>	4,00€
<i>Oasis tropical</i>	4,00€
<i>Limonade</i>	3,50€
<i>Diabolo (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise)</i>	4,00€
<i>Jus de fruits pressés (Orange, Citron)</i>	4,00€
<i>Ice tea pêche 25 cl</i>	4,00€
<i>Sirop à l'eau (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise)</i>	2,00€
<i>Pulco</i>	2,00€

EAUX

Blle Blle
1l 50 cl

<i>Abatilles plate</i>	5,00€
<i>Abatilles gazeuse</i>	5,00€
<i>Abatilles plate</i>	3,50€
<i>Abatilles gazeuse</i>	3,50€



BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	1,80€
<i>Double Espresso</i>	3,60€
<i>Noisette</i>	2,30€
<i>Crème</i>	3,50€
<i>Chocolat chaud</i>	3,70€
<i>Chocolat Viennois</i>	4,00€
<i>Capuccino</i>	3,80€
<i>Thés / Infusion</i>	3,00€
<i>Irish Coffee</i>	9,00€
<i>French Coffee</i>	9,00€
<i>Jamaican Coffee</i>	9,00€

COCKTAILS



<i>Le Spritz (aperol, proscoco, perrier)</i>	10,00€
<i>L'Americano (Martini rouge, Campari, Martini dry)</i>	8,00€
<i>Le Mojito (sucre de canne, citron, menthe, Rhum blanc, limonade)</i>	8,00€
<i>Le Marnisch (Rhum blanc, Rhum brun, citron, gingembre, fleur de sureau)</i>	10,00€
<i>Caïpirinha (sucre de canne, citron, cachaça)</i>	8,00€
<i>Le Sunrise (Vodka ou Téquila, jus d'orange, trait de grenadine)</i>	8,00€
<i>Le bloody Mary (Vodka, jus de tomate, céleri)</i>	8,00€
<i>Le Ella Blue (Gin, curaço, jus de citron)</i>	8,00€

COCKTAIL SANS ALCOOL

<i>Le virgin mojito (sucre de canne, menthe, citron, limonade)</i>	6,00€
<i>Le pikatchu (jus d'orange, trait de grenadine)</i>	3,50€
<i>L'exotisme (orange, ananas, goyave, pointe de lait)</i>	6,00€



LIQUEURS & CRÈMES

<i>Frangelico, Bailey's (6 cl)</i>	7,00€
<i>Kahlua, Cointreau, Grand Marnier (4cl)</i>	7,00€

EAUX DE VIE

<i>Calvados de Roger Groult 8 ans (4 cl)</i>	8,00€
<i>Chatreuse Verte</i>	9,00€
<i>Vieille prune Jean Paul Metté</i>	10,00€
<i>Framboise Jean Paul Metté</i>	10,00€
<i>Poire Jean Paul Metté</i>	10,00€



DIGESTIFS

WHISKIES 4cl

<i>Mason's Blend - Scotch (Supplément Soda : 2 €)</i>	5,00€
<i>Jack Daniels - Tennessee Whiskey (Supplément Soda : 2 €)</i>	7,00€
<i>Michel Couvreur - France</i>	12,00€
<i>Redbreast 12 ans - Irlande</i>	10,50€
<i>Glenfarclas 12 ans - Speyside</i>	11,00€
<i>Blanton's Original - Bourbon</i>	10,00€
<i>Platte Valley - Corn Whiskey</i>	8,00€

RHUMS 4cl

<i>Foursquare 9 ans « Port Cask Finish » - Barbade</i>	9,00€
<i>Diplomatico - Venezuela</i>	8,00€
<i>Abuelo 12 ans - Panama</i>	10,00€

BAS ARMAGNAC 4cl

<i>Clos Martin VSOP - Bas-Armagnac</i>	7,00€
<i>Ortolan - Bas-Armagnac</i>	10,00€
<i>Pellehaut 30 ans - Tenareze</i>	13,00€
<i>Baron du Prada 1992 Colombard - Bas-Armagnac</i>	16,00€

VODKA

<i>Sobieski</i>	6,00€
-----------------	-------

GIN 4cl

<i>Brookers, Angleterre (supplément tonic 2 euros)</i>	6,00€
--	-------

COGNAC 4 cl

<i>De Luze VSOP</i>	7,50€
<i>Dupont VSOP</i>	9,00€
<i>Gautier XO</i>	15,00€
<i>Dupont XO, « Art Déco »</i>	25,00€

TEQUILA

<i>Arette Blanco</i>	7,50€
----------------------	-------

<i>Jet 27/31</i>	7,00€
------------------	-------

TAPAS

<i>Planche de charcuterie</i>	grande 15€ / petite 8€
<i>Planche de fromage</i>	12€
<i>Planche mixte</i>	13€
<i>Brochettes de crevettes et chorizo, sauce piquante</i>	9€
<i>Jambon à la truffe, gressins à l'huile d'olive</i>	9€
<i>Croquettes au jambon ibérique</i>	6€
<i>Tortilla de pommes de terre, courgettes et olives, sauce Romesco</i>	6€
<i>Crème brûlée tomates, poivrons et fenouil</i>	6€
<i>Samoussa de volaille à l'Asiatique</i>	5€
<i>Tartine au saumon fumé, mozzarella et pistou</i>	5€
<i>Salade « périgourdine »</i>	grande 13€ / petite 8€

VINS ROUGES



Verre 15 cl
Blle 75 cl

BORDEAUX

<i>Château Moulin des Blais, 2014, Côtes de Bourg</i>	5€	19€
<i>Château Moulin de Rioucreux, 2014, Blaye Côtes de Bordeaux</i>	5€	20€
<i>Château Haut-Bergey, 2015, Pessac-Léognan</i>	7,5€	36€
<i>Château des Gravieres, 2012, Margaux</i>		52€
<i>Château Deyrem Valentin, 2012, Margaux</i>		61€
<i>Fleur de Pedesclaud, 2011, Pauillac</i>		49€
<i>Château Grand Puy Ducasse, 2013, 5^{ème} Cru classé, Pauillac</i>		68€
<i>Château Maucaillou, 2011, Moulis</i>		47€
<i>Château la Bridane, 2014, Saint-Julien</i>		56€
<i>Château Carignan, 2013, Bordeaux</i>	6€	24€
<i>Château LUSSEAU 2015, Graves</i>	5€	20€
<i>Château Maison Blanche, 2009, Montagne Saint-Emilion</i>		65€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

<i>À l'ombre du figuier, 2012</i>	4€	22€
-----------------------------------	----	-----

VINS DU MONDE

<i>Massaya, Le Colombier, 2013, Liban</i>		30€
<i>Tandem de Alain Graillot, 2012, Maroc</i>		31€

VINS BLANCS

Verre 15 cl
Blle 75 cl

BORDEAUX

<i>Château Moulin de Rioucreux, 2015, Bordeaux</i>		21€
<i>Château Talbot – Caillou Blanc, 2014, Bordeaux</i>		58€
<i>Château Carbonnieux, 2014, Pessac-Léognan</i>		64€
<i>Château Sainte Marie 2016, Entre Deux Mers</i>	5€	20€

SUD OUEST

<i>UBY n°3, 2015, Côtes de Gascogne</i>	4€	18€
---	----	-----

CÔTES DU RHÔNE

<i>L'Adret, Les Deux Terres, 2015, Ardèche</i>		26€
<i>Les Grandes Vignes, 2016, Côtes du Rhône</i>		25€

BOURGOGNE

<i>Domaine Fèvre, Gilles et Nathalie Fèvre, 2015, Chablis</i>	7€	32€
<i>Domaine Albert Grivault, 2013, Meursault</i>		78€

VAL DE LOIRE

<i>Domaine Philippe Delesvaux, 2014, Côteaux du Layon</i>	6,5€	29€
<i>Domaine Saget, 2014, Pouilly-fumé</i>		33€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

<i>Domaine de Majas, 2015, Côtes Catalanes</i>		25€
--	--	-----

VINS ROSÉS

Verre 15 cl
Blle 75 cl

<i>La Villa Rosé, Côtes de provence</i>	5€	25€
---	----	-----

CHAMPAGNES

Verre 15 cl
Blle 75 cl

<i>Cattier</i>	14€	70€
<i>Prosecco</i>	7€	30€