

CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS

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

BIÈRES BOUTEILLES

25 cl 33 cl 50 cl

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



SOFTS

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

EAUX

Blle Blle
1 l 50 cl

Abatilles plate	5,00€	
Abatilles gazeuse	5,00€	
Abatilles plate		3,50€
Abatilles gazeuse		3,50€



BOISSONS CHAUDES

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

COCKTAILS

Le Spritz (aperol, proscoco, perrier)	10,00€
L'Americano (Martini rouge, Campari, Martini dry)	8,00€
Le Mojito (sucre de canne, citron, menthe, Rhum blanc, limonade)	8,00€
Le Marnisch (Rhum blanc, Rhum brun, citron, gingembre, fleur de sureau)	10,00€
Caïpirinha (sucre de canne, citron, cachaça)	8,00€
Le Sunrise (vodka ou téquila, jus d'orange, trait de grenadine)	6,00€
Le bloody Mary (Vodka, jus de tomate, céleri)	8,00€
Le Ella Blue (Gin, curaço, jus de citron)	8,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL	
Le virgin mojito (sucre de canne, menthe, citron, limonade)	6,00€
Le pikatchu (jus d'orange, trait de grenadine)	5,00€
L'exotique (orange, ananas, goyave, pointe de lait)	5,00€



LIQUEURS & CRÈMES

Frangelico, Bailey's (6 cl)	7,00€
Kalhua, Cointreau, Grand Marnier (4cl)	7,00€

EAUX DE VIE

Calvados de Roger Groult 8 ans (4 cl)	8,00€
Chatreuse Verte	9,00€
vieille prune Jean Paul Metté	10,00€
Framboise Jean Paul Metté	10,00€
Poire Jean Paul Metté	10,00€



DIGESTIFS

WHISKIES 4cl

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

RHUMS 4cl

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

BAS ARMAGNAC 4cl

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

VODKA

Sobieski	6,00€
----------	-------

GIN 4cl Brookers, Angleterre	6,00€
COGNAC 4cl De Luze VSOP	7,50€
Dupont VSOP	9,00€
Gautier XO	15,00€
Dupont XO, «Art Déco»	25,00€
TEQUILA Arette Blanco	7,50€
Jet 27 /31	7,00€

VINS ROUGES



Verre	Blle
15 cl	75 cl

BORDEAUX

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

VINS ROUGES



Verre 15 cl
Blle 75 cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

À l'ombre du figuier, 2012 4€ 22€

VINS DU MONDE

Massaya, Le Colombier, 2013, Liban 30€
Tandem de Alain Graillot, 2012, Maroc 31€

VINS BLANCS



Verre 15 cl
Blle 75 cl

BORDEAUX

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

SUD OUEST

UBY n°3, 2015, Côtes de Gascogne 4€ 18€

CÔTES DU RHÔNE

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

BOURGOGNE

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

VAL DE LOIRE

Domaine Philippe Delesvaux, 2014, Côteaux du Layon 6,5€ 29€
Domaine Saget, 2014, Pouilly fumé 33€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine de Majas, 2015, Côtes Catalanes 25€

VINS ROSÉS

Verre 15 cl Bille 75 cl

La Villa Rosé, Côtes de provence

5€ 25€

CHAMPAGNES

Verre 15 cl Bille 75 cl

Cattier

14€ 70€

Prosecco

7€ 30€

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€