



CARTE des BOISSONS

Servies à l'occasion d'un repas

Notre cocktail du moment 8.00 €

Kir		12.5 cl	3.50 €
Coupe de Champagne Cattier Icône Brut		12.5 cl	8.80 €
Kir royal Champagne Cattier Icône Brut		12.5 cl	9.20 €
Champagne Cattier Icône Brut	Bout.	75 cl	48.00 €
Champagne Charles MIGNON 'Prémium Réserve' Brut	Bout.	37.5 cl	32.50 €
Vermouth blanc ou rouge ou Suze		6 cl	3.80 €
Pastis, Ricard		2 cl	3.00 €
Vodka Vertical		4 cl	5.00 €
Vodka baby Vertical		2 cl	3.00 €
Porto blanc ou rouge		6 cl	4.00 €
Whisky William Lawson		4 cl	6.00 €
Whisky baby William Lawson		2 cl	3.50 €
Whisky Chivas Regal 12ans d'âge		4 cl	7.50 €
Whisky baby Chivas Regal 12ans d'âge		2 cl	4.00 €
Americano (Campari, martini blanc et rouge, gin)		10cl	7.50 €

LES SANS ALCOOLS

Le bitter San-Pellegrino		20 cl	3.30 €
Les jus de fruits et jus de tomate "Granini"		25 cl	3.90 €
Coca cola, Coca zéro, Coca light, Fanta		33 cl	3.90 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrum' Fuze tea pêche		25 cl	3.90 €
Badoit rouge		33 cl	3.90 €
Sirop "TEISSEIRE"	verre de 30 cl		1.90 €
Diabolo : limonade + sirop "TEISSEIRE"	verre de 30 cl		2.90 €

LES EAUX MINERALES

Evian, Ferrarelle, Badoit		100 cl	4.60 €
Evian, Ferrarelle, Badoit		50 cl	3.50 €

LES BIERES

Bière pression 1664 Kronenbourg		25 cl	3.50 €
		50 cl	6.50 €
Picon bière		25 cl	3.90 €
Grimbergen du moment		25 cl	3.90 €
		50 cl	7.00 €

LES VINS EN PICHET

	V 14.5 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl
Blanc Viognier AOP	3.60 €	5.40 €	8.10 €
Rouge Côtes du Rhône 'Buisson des Grives' AOC	3.60 €	5.40 €	8.10 €
Rosé Vin de Pays d'OC Cinsault IGP	3.60 €	5.40 €	8.10 €

LES VINS ROSES AOP

	Bout.37.5 cl	Bout.75 cl
Cap des Pins AOP <i>Côtes de Provence</i>	12.30 €	17.20 €
Puech-Haut <i>Prestige AOP Languedoc</i>		29.00 €

"l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"



SELECTION DU CAVISTE

LES VINS EN BOUTEILLE

V 14.5 cl

Bout.37.5 cl

Bout.75 cl

LES BLANCS

Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc COLOMBO</i>	4.40 €	14.00 €	18.70 €
Villa Chambre d'Amour "moelleux"	4.90 €		19.20 €
<i>Lionel OSMIN - SUD-OUEST</i>			
Viognier la Violette <i>Jean-Luc COLOMBO - PAYS D'OC IGP</i>			20.20 €
Chignin Bergeron Cuvée Gastronomie			24.60 €
<i>Gilbert PERRIER - SAVOIE</i>			
Gewurztraminer AOC Signature			25.50 €
<i>Domaine René MURÉ "bio" - ALSACE</i>			

LES ROUGES

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc COLOMBO</i>			18.50 €
Crozes-Hermitage AOC		16.00 €	26.50 €
<i>Cave de Tain</i>			
Saint-Joseph Cuvée des Mariniers AOC	5.90 €	16.50 €	31.00 €
<i>Cave Saint-Désirat</i>			
Vacqueyras AOC Agriculture Bio <i>Domaine Carobelle</i>			31.70 €
Saint-Joseph Cuvée Septentrio			37.50 €
<i>Cave Saint-Désirat</i>			
Héluicium Vins de vienne IGP			40.00 €
Côte Rôtie La Sarrasine <i>Domaine de Bonserine</i>			49.00 €
Châteauneuf du Pape Clos St-Michel <i>Franck & Olivier MOUSSET</i>			56.90 €

Savoie

Mondeuse Vieilles Vignes <i>Cuvée Gastronomie Gilbert PERRIER</i>		15.00 €	21.50 €
---	--	---------	---------

Beaujolais

Brouilly Domaine Tavian AOP <i>Pardon & Fils</i>	4.40 €	13.30 €	21.50 €
Chiroubles <i>Jean-Marc MONNET</i>			22.00 €
Morgon La Ballofière AOP <i>Jean Paul DUBOST</i>		15.50 €	27.50 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune 'Mont Battois' AOC <i>Domaine LEBREUIL</i>			31.50 €
Marsannay Les Récilles AOC <i>Domaine du Vieux</i>			35.00 €
Mercrey AOC <i>Domaine du MEIX FOULOT</i>			42.60 €

Bordelais

Château Haut-Plantey Declercq Médoc AOC <i>Maison QUERRE</i>			29.00 €
Saint -Estèphe Charme Cos Labory AOC			42.00 €

Sud-Ouest

Cahors L'Esquisse de Rigal AOC			17.90 €
Madiran AOC <i>Domaine Sergent</i>			20.40 €

Loire

St-Nicolas de Bourgueil AOP		13.30 €	18.90 €
-----------------------------	--	---------	---------

Languedoc

Puech-Haut Prestige Saint Drézéry AOP			29.50 €
---------------------------------------	--	--	---------

"l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

Le restaurant met à votre disposition des sacs pour emporter les bouteilles de vin non terminées.