

# CARTE DES VINS

*Après avoir sélectionné avec soin les plus prestigieux domaines de nos terroirs Français, nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir notre carte des vins dans son nouvel habillage.*

*Avec un choix plus important, à tous les prix, notre sélection maison s'est enrichie de nouveaux vins et alcools afin de vous donner pleine satisfaction en accompagnement de vos menus.*

*P. 2 : Vins du Mois*

*P. 3 : Champagnes*

*P. 5 : Bourgognes Rouges*

*P. 8 : Bourgognes Blancs*

*P. 9 : Alsace*

*P. 10 : Bordeaux Rouges*

*P. 13 : Bordeaux Blancs*

*P. 14 : Cahors Rouges*

*P. 16 : Vins Régionaux Rouges*

*P. 18 : Vins Régionaux Blancs*

*P. 20 : Vins Régionaux Rosés*

*P. 21 : 1/2 Bouteilles (37,5 cl et 50 cl)*

*P. 26 : Apéritifs*

*P. 27/28 : Cocktails, Whisky, Armagnac, Cognac*

*P. 29 : Alcools*

*P. 30 : Care à Eaux, Bières, Cidre, Sodas, Jus, ...*

NOUS VOUS SOUHAITONS UN TRÈS BON APPÉTIT

*Nous vous rappelons qu'il est possible, et même recommandé, d'emporter à la fin du repas votre bouteille de vin qui n'est pas terminée. A votre demande, un sac adapté et un bouchon vous seront remis pour transporter facilement votre bouteille et finir de la déguster chez vous.*



## ROUGES

*Chateau Lamartine, Cahors, 2022*



*Verre 20cl*

6,80 €

*Bouteille*

24,00 €

*Domaine Vordy, Cuvée Françoise, Minerrois, 2023*



8,20 €

29,00 €

## BLANC SEC

*La Tour Boisée, Saint Sernin, Minerrois, 2024*



7,00 €

25,00 €

## ROSÉ

*La Tour Boisée, Pech Majou, Minerrois 2025*



7,00 €

25,00 €

## VERRES

*Blanc demi-sec Domaine Maubet, cuvée coup de cœur, Côtes de Gascogne.*

*Verre 20cl*

7,00 €

*Ryesaltes Ambré " Château Montner " 1996 (Pour accompagner vos desserts)*

*Verre 8cl*

5,50 €

*Pacherenc du Vic-Bilh moelleux " Torus " (Pour accompagner le Foie Gras)*

*Verre 12cl*

8,00 €



## BRUTS

*Larnaudie Gadret, Cuvée prestige, Premier Cru*

69 €



*Louis Roederrer, Collection 246*

85 €

*Gosset, Grande Réserve*

89 €



*Larnaudie Auleyna, Premier Cru*

75 €

*Dom Ruinard 1998*

477 €

*Larnaudie, Cuvée blanc de blanc, Premier Cru*

68 €



# CHAMPAGNES

4

## DEMI-SEC

*Larnaudie Gadret, Premier Cru*  
*(Pour accompagner vos desserts)*

54 €

## ROSÉS

*Larnaudie Gadret, Premier Cru*

58 €

## VIN BRUT DE MÉTHODE CHAMPENOISE

*Domaine de Labarthe, Cuvée Ancestrale, Gaillac*

31 €



## CÔTE DE NUITS

<i>Nuits Saint-Georges, Clos des Porrets</i>	2005	<i>Domaine Henri Gouges</i>	155 €
<i>Nuits Saint-Georges, Clos des Porrets</i>	2018	<i>Domaine Henri Gouges</i>	122 €
<i>Chambolle-Musigny, La Combe d'Orvaux</i>	1996	<i>Domaine Jean Grivot</i>	169 €
<i>Richebourg Grand cru</i>	1989	<i>Domaine Jean Grivot</i>	1122 €
<i>Romanée Saint Vivant</i>	2009	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	1900 €
<i>Grands Echezeaux</i>	2017	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	950 €



## CÔTE DE BEAUNE

<i>Saigny Champ-Cerrey, Monopole</i>	2003	<i>Domaine Tollot-Beaut et fils</i>	95 €
<i>Beaune Boucherotte 1er cru</i>	2023	<i>Domaine F et L Pillot</i>	99 €
<i>Beaune Greves</i>	2001	<i>Domaine Tollot-Beaut</i>	198 €
<i>Beaune Clos-du-Roi, 1er cru classé</i>	2002	<i>Domaine Tollot-Beaut et fils</i>	206 €
<i>Pommard</i>	1989	<i>Domaine Marqui d'Angerville</i>	220 €
<i>Volnay</i>	1989	<i>Domaine Marquis d'Angerville</i>	205 €
<i>Volnay "Fremiet"</i>	1999	<i>Domaine Marquis d'Angerville</i>	195 €
<i>Saint Romain "La Perrière"</i>	2021	<i>Domaine Germain</i>	60 €
<i>Pommard "Les Chanlins"</i>	2019	<i>Vincent Bachelet</i>	87 €
<i>Gevey Chambertin</i>	2021	<i>Vincent Bachelet</i>	144 €
<i>Hautes Côtes de Beaunes</i>	2022	<i>Vincent Bachelet</i>	49 €
<i>Chassagne-Montrachet, 1er cru</i>	2021	<i>Vincent Bachelet</i>	89 €
<i>Pommard</i>	2020	<i>Vincent Bachelet</i>	144 €



## CÔTE CHALONNAISE

<i>Pinot Noir</i>	<i>2022</i>	<i>Domaine Duvernay</i>	<i>28 €</i>
<i>Mercrey Village</i>	<i>2024</i>	<i>Domaine Duvernay</i>	<i>43 €</i>
<i>Rully 1er cru "les Champs Cloux"</i>	<i>2024</i>	<i>Domaine Duvernay</i>	<i>46 €</i>



# BOURGOGNES BLANCS

8

<i>Chablis Vieilles Vignes</i>	2020		<i>Domaine Etienne Defaix</i>	52 €
<i>Rully 1er cru, Cuvée Rabourcé</i>	2022		<i>Domaine Duvornay</i>	41 €
<i>Saint Romain</i>	2021		<i>Domaine Germain père et fils</i>	58 €
<i>Pouilly Fuissé</i>	2022		<i>Domaine Mathias</i>	57 €
<i>Meursault "Clos du Cromin"</i>	2020		<i>Vincent Bachelet</i>	88 €
<i>Chassagne Montrachet</i>	2022		<i>Vincent Bachelet</i>	149 €

<i>Riesling</i>	<i>2021</i>	<i>La Vieille Forge</i>	<i>29 €</i>
<i>Pinot Gris</i>	<i>2019</i>	<i>La Vieille Forge</i>	<i>30 €</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>2021</i>	<i>La Vieille Forge</i>	<i>32 €</i>



# BORDEAUX ROUGES

10

*Graves de Moustey* 2018 *Bordeaux* 26.50 €

*Château La Raz Caman* 2018 *Premières côtes de Blaye* 25 €

## LIBOURNAIS

*Château Pétrus* 1995 *Pomérol* 3 800 €

*Château Pétrus* 1999 *Pomérol* 2 300 €

*Château La Conseillante* 1985 *Pomérol* 280 €

*Château Plince* 2009 *Pomérol* 79 €

*Château Ame de Musset* 2016 *Lalande-Pomerol* 52 €

*Château Tour du Pas Saint-Georges* 2009 *Saint-Georges, Saint-Emilion* 42,40 €

*Château Belair, 1er grand cru classé* 1999 *Saint-Emilion* 148 €

*Château Belair, 1er grand cru classé* 2007 *Saint Emilion* 139 €

*Château Ausone, 1er grand cru classé* 2985 *Saint-Emilion* 680 €

*Le Petit Cheval grand cru* 2001 *Saint-Emilion* 660 €

*Château Cassagnes Haut Canon* 2001 *Canon-Fronsac* 49 €



## RÉGION DES GRAVES

<i>Château Fieuzal, Grand cru classé</i>	<i>2009</i>	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>128 €</i>
<i>Château de France</i>	<i>2018</i>	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>63 €</i>
<i>Château Coquillas</i>	<i>2020</i>	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>40 €</i>
<i>Château de Chantegrive (Médaille d'Or)</i>	<i>2008</i>	<i>Graves / Magnum</i>	<i>84 €</i>



## MÉDOC

<i>Château La Gorce, Cru bourgeois</i>	2019	<i>Médoc</i>	35 €
<i>Château Malescot Saint-Exupéry, Grand cru classé</i>	1982	<i>Margaux</i>	225 €
<i>Château La Fleur Haut Carras</i>	2009	<i>Haut Médoc</i>	35 €
<i>Château Batailley, Grand cru</i>	1982	<i>Pauillac</i>	215€
<i>Château Latour, 1er grand cru classé</i>	1988	<i>Pauillac</i>	550€
<i>Château Calon Ségur, Grand cru classé</i>	1989	<i>Saint-Estèphe</i>	175 €
<i>Château Calon Ségur, Grand cru classé</i>	2009	<i>Saint-Estèphe</i>	199 €
<i>Château Ormes de Pez</i>	2015	<i>Saint-Estèphe</i>	79 €
<i>Château Ségur de Cabanac</i>	2015	<i>Saint-Estèphe</i>	49 €
<i>Château Beychevelle</i>	1970	<i>Saint-Julien</i>	545 €



# BORDEAUX BLANCS

13

## BLANC SECS

<i>Château Dubois Challon Grande cuvée</i>	<i>2018</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>29 €</i>
<i>Château de France</i>	<i>2015</i>	<i>Pessac-Léognan</i>	<i>55 €</i>
<i>Château de Chantegrive</i>	<i>2015</i>	<i>Graves</i>	<i>24,50 €</i>

## MOELLEUX LIQUOREUX

<i>Château Yquem, 1er cru classé</i>	<i>1976</i>	<i>Sauternes</i>	<i>1056 €</i>
--------------------------------------	-------------	------------------	---------------



## PRAYSSAC

*Château La Coustarelle, Grande cuvée prestige* 2020 *Michel et Nadine Cassot* 28 €

*Château La Coustarelle, Cuvée Eclat* 2011 *Michel et Nadine Cassot* 85 €

## VIRE-SUR-LOT

*Château du Cèdre* 2020 *Verhaege et fils* 40 €

*Le Cèdre* 2018 *Verhaege et fils* 72 €

*Château du Cèdre "Extra Libre" Vin nature* 2020  *Verhaege et fils* 41 €

*Cuvée Parenthèse* 2009 *Cantury Sébastien* 58 €

## CIEURAC

*Château Haute Serre "Georges"* 2020 *Château de Haute Serre* 58 €



## PUY-LEVÈQUE

<i>Château Triguédina Prince Probus</i>	2015	<i>Jean-Luc Baldes et fils</i>	82 €
<i>Clos Triguédina</i>	2018	<i>Jean-Luc Baldes et fils</i>	49 €
<i>Clos de Triguédinas "The Black Wine"</i>	2013	<i>Jean-Luc Baldes et fils</i>	138 €
<i>Château de la Pineraie</i>	2020	<i>Burc et filles</i>	29€
<i>Château Pineraie "l'Authentique"</i>	2020	<i>Burc et filles</i>	50€

## SOTURAC

<i>Château Lamartine, Cuvée particulière</i>	2018	<i>Gayraud et fils</i>	32 €
<i>Château Lamartine, Expression</i>	2019	<i>Gayraud et fils</i>	55 €

## FARGUES

<i>Domaine Serre de Borila</i>	2016	<i>Vignobles Romain</i>	36 €
--------------------------------	------	-------------------------	------

## MERCUÈS

<i>Château du Mercuès "les Evêques"</i>	2020	<i>Château de Mercuès</i>	58 €
---	------	---------------------------	------




# ROUGES RÉGIONAUX

16

## SUD-OUEST

<i>Mas de Lafon "Bonjour Ivresse"</i>	2022		<i>Aveyron</i>	31 €
<i>Domine Laurens "Le Dernier Lion"</i>	2018		<i>Marcillac</i>	79 €
<i>Domaine Laurens "Cuvée de L'Éciv"</i>	2020		<i>Marcillac</i>	40 €
<i>Domaine Laurens "Cuvée de Flars"</i>	2020		<i>Marcillac</i>	30 €
<i>Domaine du Cros "Vieille vigne"</i>	2019		<i>Marcillac</i>	33 €
<i>Domaine Matha "Peirafit"</i>	2013		<i>Marcillac</i>	44 €
<i>Domaine de Labarthe "Cuvée Guillaume"</i>	2019		<i>Gaillac</i>	31 €
<i>Domaine de Labarthe "Prunelart de Labarthe"</i>	2020		<i>Gaillac</i>	56 €
<i>Domaine Du Vieux Noyer, "Barendelle"</i>	2021		<i>Côtes de Millau</i>	23 €
<i>Montus</i>	2017		<i>Madiran</i>	68 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

<i>Domaine Olivier</i>	2022		<i>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</i>	26 €
<i>Domaine de La Noblaie, Les chiens chiens</i>	2020		<i>Chinon</i>	32 €
<i>Domaine des "Côtes Blanches"</i>	2020		<i>Sancerre</i>	33 €

## PROVENCE

<i>Moulin de La Roque "Tarente"</i>	2019		<i>Bandol</i>	39 €
-------------------------------------	------	--	---------------	------



# ROUGES RÉGIONAUX

17

## LANGUEDOC ET ROUSSILLON

<i>Château Rouquette sur Mer, "L'Esprit Terroir"</i>	2020		<i>Languedoc La Clape</i>	33 €
<i>Abbe Rous "Curée des Peintres"</i>	2021		<i>Collioure</i>	26 €
<i>Château des Estanilles, "Vallonge"</i>	2021		<i>Faugère</i>	32 €
<i>Château La Voulte-Gasparet, Curée réservée</i>	2022		<i>Corbières</i>	31 €
<i>Château La Voulte-Gasparet, Romain Pauc</i>	2017		<i>Corbières</i>	56 €
<i>Domaine Anne Gros et Jean Paul Tollot,</i>	2016		<i>Minerrois</i>	58 €
<i>Domaine La Tour Boisée, "Marielle Frédérique"</i>	2019		<i>Minerrois</i>	30 €
<i>Le loup du Pic, "Puech Haut"</i>	2021		<i>Pic saint loup</i>	39 €
<i>Château Puech Haut, "Tête de Bélier"</i>	2020		<i>Languedoc</i>	74 €
<i>Mas Daumas Gassac</i>	2020		<i>Saint Guilhem Le Désert</i>	141 €
<i>Domaine de Cambis "les Jardins suspendus"</i>	2021		<i>Saint Chinian</i>	35 €

## VALLÉE DU RHÔNE

<i>Domaine Combier</i>	2022		<i>Croze-Hermitage</i>	60 €
<i>Côtes Roties</i>	2018		<i>E. Guigal</i>	130 €
<i>Domaine de Beurenard</i>	1985		<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	160 €



# BLANCS RÉGIONAUX

18

## SUD-OUEST (BLANCS SECS)

<i>Domaine du Moulin Vieilles Vignes, Élevé en fut de chêne</i>	2022	<i>Gaillac</i>	27 €
<i>Domaine Cauhapé Geysler</i>	2021	<i>Jurançon</i>	35 €
<i>Les Jardins du Bouscassé</i>	2018	<i>Pacherenc</i>	36 €
<i>Domaine Laurens, Cuvée de Flars</i>	2023	<i>Vin de pays de l'Arveyron</i>	34 €
<i>Domaine Méjanassère</i>	2022	<i>Entraygues Le Fel</i>	28 €
<i>Château de Mercuès "Le Chenin de Mercuès"</i>	2022	<i>Côtes du Lot</i>	48 €

## SUD-OUEST (BLANC DEMI-SEC FRUITÉ)

<i>Domaine de Maubet Cuvée Coup de Cœur</i>	2022	<i>Côtes de Gascogne</i>	26 €
---	------	--------------------------	------

## SUD-OUEST (BLANCS MOELLEUX)

<i>Torus doux 2023</i>	2023	<i>Pacherenc</i>	36 €
<i>Brumont Gros Manseng</i>	2022	<i>Côtes de Gascogne</i>	28 €



# BLANCS RÉGIONAUX

19

## VALLÉE DE LA LOIRE

<i>Château du Nozet de La Doucette</i>	2022	<i>Pouilly Fumé</i>	58 €
<i>Millet "Côtes blanches"</i>	2025	<i>Sancerre</i>	39 €

## LANGUEDOC ET ROUSSILLON

<i>Château Rouquette sur Mer, "Arpège"</i>	2022	<i>Languedoc La Clape</i>	32 €
<i>Château Mire Létang "Curée Aimé de Coigny"</i>	2021	<i>Languedoc La Clape</i>	28 €
<i>Mas Daumass Gassac</i>	2021	<i>Saint Guilhem Le Désert</i>	99 €



# ROSÉS RÉGIONAUX

20

## SUD-OUEST

<i>Domaine Laurens</i>	2022	<i>Marcillac</i>	24 €
<i>Clos triquedina "The new Pink Wine", Veillit en fût d'accia</i>	2020	<i>IGP Comté Tolosan</i>	39 €

## VALLÉE DE LA LOIRE

<i>Domaine de la Noblaie, Mon Ange "Petillant"</i>		<i>Chinon</i>	26 €
<i>Domaine des "Côtes Blanche"</i>	2022	<i>Sancerre</i>	36 €

## PROVENCE

<i>Domaine de l'Aumérade, Cuvée M. Christine</i>	2022	<i>Côte de Provence</i>	34 €
<i>Moulin de La Roque "Tarente"</i>	2023	<i>Bandol</i>	31 €

## LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>Château Nire l'Etang, La Clape, Gris de Gris</i>	2022	<i>Côteaux du Languedoc</i>	27 €
<i>Château Puech haut "Tête de Bélier"</i>	2022	<i>Languedoc</i>	42 €



LES VINS EN DEMI BOUTEILLES

*37,5 cl et 50 cl*



# DEMI BOUTEILLES

22

## 1/2 CHAMPAGNES

*Larnaudie Gadret*

25,00€

## 1/2 BOURGOGNE ROUGES

*Rully 1er cru, "Les Champs Cloux"*

2022

*Domaine Duvernay Père et Fils*

24,00€

*Mercrey 1er cru en SAZENAY,*

2019

*Domaine de Suremain*

39,80€

*Saint Romain, Sous le Château*

2022

*Domaine Germain et Fils*

44,00€

## 1/2 BOURGOGNE BLANCS

*Chablis Vieilles Vignes*

2021

*Domaine Etienne Defaix*

26,00€

*Saint-Romain*

2022

*Domaine Germain et Fils*

39,00€

*Rully 1er Cru, Cuvée Rabourcé*

2020

*Domaine Duvernay Père et Fils*

22,00€

*Pouilly fuisée, En Cénan*

2021



*Domaine Mathias*

28,00€



## DEMI BOUTEILLES

23

### 1/2 BORDEAUX ROUGES

<i>Château Ame de Musset</i>	2012	<i>Lalande-Pomerol</i>	50cl	35,00€
<i>Château Tour du Pas Saint-Georges</i>	2018	<i>Saint-Georges - Saint-Emilion</i>		23,50€
<i>Château Coquillas</i>	2020	<i>Pessac-Léognan</i>	50cl	26,50€
<i>Château La Gorce, Cru bourgeois</i>	2019	<i>Médoc</i>		20,00€

### 1/2 CAHORS ROUGES

<i>Château La Coustarelle, Grande cuvée prestige</i>	2020	<i>Prayssac M. et N. Cassot</i>	50cl	22,00€
<i>Clos Triguédina</i>	2017	<i>Puy-l'Evêque - Baldes et fils</i>		29,00€
<i>Château de la Pineraiie</i>	2020	<i>Puy-l'Evêque - Baldes et fils</i>		18,00€
<i>Clos Triguédina "Probus"</i>	2014	<i>Puy-l'Evêque - Baldes et fils</i>		55,00€



## 1/2 ROUGES RÉGIONAUX

<i>Domaine Laurens, Pierres Rouges</i>	2020		<i>Marcillac</i>	<i>13,00€</i>
<i>Domaine Laurens, Cuvée de Flars</i>	2021		<i>Marcillac</i>	<i>50cl 21,00€</i>
<i>Domaine Labarthe, Cuvée Guillaume</i>	2019		<i>Gaillac</i>	<i>50cl 25,00€</i>
<i>Domaine Labarthe, Tradition</i>	2019		<i>Gaillac</i>	<i>50cl 16,00€</i>
<i>Château Rouquette sur Mer, " Lesprit Terroir "</i>	2020		<i>Languedoc La Clape</i>	<i>50cl 21,00€</i>
<i>La Tour Boisée Marielle &amp; Frédérique</i>	2018		<i>Minervois</i>	<i>50cl 21,00€</i>
<i>Domaine Ellul Ferrières, Gourmandise</i>	2008		<i>Languedoc</i>	<i>50cl 48,00€</i>
<i>Domaine de l'Abbe Rous , " Cuvée des Peintres "</i>	2021		<i>Collioure</i>	<i>50cl 20,00€</i>
<i>Millet frères</i>	2020		<i>Sancerre</i>	<i>20,00€</i>
<i>Moulin de la Roques " Tarente "</i>	2019		<i>Bandol</i>	<i>50cl 34,50€</i>



## DEMI BOUTEILLES

25

### 1/2 BLANCS RÉGIONAUX

<i>Domaine de Labarthe</i>	2021		<i>Gaillac</i>		12,00€
<i>Château Bouscassé Vendemiaire</i>	2018		<i>Pacherinc du Vic Bilh</i>	50cl	32,00€
<i>Les Grains d'Or Domaine de Labarthe</i>	2020		<i>Gaillac</i>	50cl	39,00€
<i>Château du Nozet de Ladoucette</i>	2016		<i>Pouilly Fumé</i>		28,00€
<i>Millet "Côtes Blanches"</i>	2022		<i>Sancerre</i>		21,00€
<i>Château Mire L'étang Curée Aimée de Coigny</i>	2022		<i>Languedoc La Clape</i>	50cl	23,00€
<i>Château Rouquette "Curée Arpège"</i>	2022		<i>Languedoc La Clape</i>	50cl	25,00€

### 1/2 ROSÉS RÉGIONAUX

<i>Domaine Laurens</i>	2022		<i>Marcillac</i>	50cl	18,00€
<i>Domaine de Labarthe</i>	2022		<i>Gaillac</i>	50cl	16,00€
<i>Millet frères</i>	2022		<i>Sancerre</i>		21,00€
<i>Domaine de l'Aumérade, Curée M. Christine</i>	2022		<i>Côtes de Provence</i>		19,00€
<i>Moulin de la Rouques "Tarente"</i>	2023		<i>Bandol</i>	50cl	24,00€



# APÉRITIFS

26

*Champagne brut - la flute 12cl* 9,90€

 *2 Flutes de champagne  
& Caviar du Bassin d'Arcachon 10 gr,  
Servi avec un pain toasté aux algues wakamé* 49,00€

## NOTRE SÉLECTION MAISON 8CL

*Ratafia de Marcillac rouge  
(Distillerie Laurent - Arveyron)* 6,00€

*Thé d'Aubrac (Authentique du terroir)* 6,00€

*Muscat St Jean de Minervois* 6,00€

*Rivesaltes Ambré 1996 (Ch. Montner)* 6,00€

*Mas Amiel « Maury » 20 ans* 7,50€

*Banyuls « Grand Cru » Baillaury 2005* 7,50€

*Porto rouge Ramos Pinto-Quinta  
da Ervamoina, 10 ans* 7,50€

## LES APÉRITIFS DE MARQUE 8CL

*Gentiane d'Aubrac,  
Guignolet, Martini, Picon,  
Campari, Porto blanc,* 6,00€

## LES ANIS 4CL

*Pastis Henri Bardouin,  
Le Pastis Arveyronnais des Floms,  
Pontarlier* 5,00€

## KIR VIN BLANC 16CL

*Crème de Cassis, Mûre, Griotte,  
Pêche de Vigne, Violette, Framboise* 6,00€



# COCKTAILS

27

## AVEC ALCOOL 12,00€

*Américano 13cl :*  
*Campari Bitter, Martini rouge, Gin*

*Royal 12cl :*  
*Champagne à la crème de Cassis, Mûre,  
Griotte, Pêche de Vigne, Framboise*

*Coucher de Soleil 13cl :*  
*Campari, Jus d'Orange, Glace*

*Planteur 16cl :*  
*Rhum blanc, Jus de fruits, Sirop de canne,  
Noix de Muscade*

*Blue Bird 12cl :*  
*Curaçao bleu, Cointreau, Champagne*

*Gin Fizz 8cl :*  
*Gin, Jus de Citron, Sucre*

*Spritz 20cl :*  
*Apérol, Prosecco, Perrier*

*Pinna Colada 20cl :*  
*Glace noix de coco, Rhum, Jus d'ananas, sucre de canne*

## SANS ALCOOL 10,00€

*San-Francisco 20 cl :*  
*Cocktail de jus de fruits, San Pellegrino, Glace*

*Florida 20 cl :*  
*Jus d'orange, citron pressé, grenadine*

*Virgin Pinna Colada 20 cl :*  
*Glace noix de coco, Jus d'ananas, sucre de canne*



WHISKY 5CL	<i>Clan Campbell</i>	6,00€	ARMAGNAC 5 CL		
	<i>Baby Clan Campbell (2cl)</i>	4,00€			
	<i>CardHu (Single Malt) 12 ans d'âge</i>	10,00€		<i>Mandelaëre Bio Hors d'Age</i>	15,00€
	<i>Glen Deveron (Single Malt) 10ans d'âge</i>	10,00€		<i>Mandelaëre 1959</i>	25,00€
	<i>Chivas Regal 12 ans</i>	10,00€		<i>Mandelaëre 1964</i>	20,00€
	<i>Chivas Gold Signature 18 ans</i>	15,00€		<i>Mandelaëre 1994</i>	18,00€
	<i>Fuji-Sanroku (Japon)</i>	15,00€	<i>Mandelaëre 1997</i>	16,00€	
PURE MALT 5CL	<i>Red / Blue Leon Whisky, Argyron</i>	12,00€	<i>Laterrade 25 ans « Brut de Fut »</i>	10,00€	
	<i>Glenkinchie 10 ans d'âge 43% vol</i>	12,00€	<i>Laterrade 2000</i>	12,00€	
	<i>Cragganmore 12 ans d'âge 40% vol</i>	12,00€	<i>Liqueur d'Armagnac « Sérecar »</i>	8,00€	
	<i>Dalwhinnie 15 ans d'âge 43% vol</i>	12,00€			
	<i>Oban 14 ans d'âge 43% vol</i>	12,00€	COGNAC 5 CL		
	<i>Talisker 10 ans d'âge 45,8 % vol</i>	12,00€	<i>Aline Rare et Délicate</i>	15,00€	
	<i>Lagarulin 16 ans d'âge 43% vol</i>	15,00€	<i>Raymond Desse (VSOP)</i>	10,00€	
WHISKEY 5CL	<i>Irish Black Buch</i>	10,00€	<i>Raymond Desse Héritage</i>	16,00€	
	<i>Irish Jameson</i>	10,00€	<i>Ragmaud Sabourin 1 er Cru N° 4</i>	9,00€	
	<i>Bourbon Four Roses single barrel</i>	10,00€	<i>Ragmaud Sabourin (Réserve Spéciale)</i>	14,00€	
	<i>Bourbon Jack Daniels</i>	10,00€			



<i>Vieille prune du Pays</i> <i>Distillerie artisanale Gayral</i>	8,00€
<i>Calvados : Domfrontais « Le Royer » 15 ans</i>	8,00€
<i>Marc de Bourgogne « Mathias »</i>	8,00€
<i>Fruits à l'Eau de Vie Prunes Reine-Claude</i>	6,50€

## VIEUX RHUMS AMBRÉ

<i>Saint Jame, Royal Ambré</i> <i>Martinique</i>	8,00€
<i>La Hechicera (12 à 21 ans)</i> <i>Colombie</i>	8,00€
<i>Diplomatico</i> <i>Venezuela</i>	8,00€
<i>Don Papa</i> <i>Philippines</i>	8,00€
<i>Zacappa (23 ans)</i> <i>Guatemala</i>	14,00€
<i>Bumbu</i> <i>Barbade</i>	8,00€
<i>Plantation XO</i> <i>Barbade</i>	14,00€
<i>Karukera</i> <i>Guadeloupe</i>	10,00€

## LIQUEURS DE MARQUE

<i>Marie Brizard, Bénédicte,</i> <i>Cointreau, Grand-Marnier,</i> <i>La Grande-Passion, Malibu,</i>	8,00€
---	-------

## LIQUEURS DES PÈRES CHARTREUX :

<i>Chartreuse V.E.P. Verte ou Jaune</i> <i>(Viellissement Exceptionnellement Prolongé)</i>	18,00€
<i>Chartreuse du 9 ème centenaire</i>	12,00€
<i>Génépi des Pères Chartreux</i>	10,00€
<i>Get 27</i>	7,50€
<i>Get 31</i>	8,00€

## ALCOOLS BLANCS

<i>Poire, Pomme Golden, Mirabelle</i> <i>Marc de Marcillac</i>	8,00€
---	-------



## CAVE À EAUX

### PLATES

<i>Vittel</i>	<i>100cl</i>	<i>6,10€</i>
<i>Abatille</i>	<i>75cl</i>	<i>6,10€</i>
<i>Abatille</i>	<i>50cl</i>	<i>4,50€</i>

### GAZEUSES

<i>Badbit</i>	<i>100cl</i>	<i>6,10€</i>
<i>Chateldon</i>	<i>75cl</i>	<i>6,10€</i>
<i>Abatille</i>	<i>75cl</i>	<i>6,10€</i>
<i>Abatille</i>	<i>50cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Perrier</i>	<i>33cl</i>	<i>4,00€</i>

### BIÈRES

<i>Bière Areyronnaise brasserie d'Olt 33cl</i> <i>(Blonde, blanche, ambrée)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Demi-panaché 25 cl</i>	<i>4,20€</i>
<i>Affligen pression 25 cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Bière sans Alcool – Jupiler</i>	<i>3,80€</i>

### CIDRE

<i>Cidre Brut Breton « Val de Rance »</i>	<i>15,00€</i>
---	---------------

### SODAS

<i>Schweppes Tonic – Colt Cola (Artisanal) –</i> <i>Limonade Artisanale Nature, Myrtille</i>	<i>4,20€</i>
---	--------------

### JUS DE FRUITS DE DÉGUSTATION 33CL « ALAIN MILLIAT »

<i>Abricot Bergeron, Fraise Sengana,</i> <i>Ananas, Pomme Reinette,</i> <i>Fruit de la Passion, Tomate rouge</i>	<i>6,30€</i>
<i>Fruits frais pressés</i>	<i>6,50€</i>