

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

Domaine de la Tuilerie, Blanc Ébène, Côte de Gascogne, 2024

6,80 €

24,00 €

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 Cu

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 Marquis 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 €



BOURGOGNES ROUGES

7

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 Crouin"</i>	2020		<i>Vincent Bachelet</i>	88 €
<i>Chassagne Montrachet</i>	2022		<i>Vincent Bachelet</i>	149 €



ALSACE

9

Riesling

2021

La Vieille Forge

29 €

Pinot Gris

2019

La Vieille Forge

30 €

Gewurztraminer

2021

La Vieille Forge

32 €



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



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

<i>Château La Coustarelle, Grande cuvée prestige</i>	2020	<i>Michel et Nadine Cassot</i>	28 €
<i>Château La Coustarelle, Cuvée Eclat</i>	2011	<i>Michel et Nadine Cassot</i>	85 €

VIRE-SUR-LOT

<i>Château du Cèdre</i>	2020	<i>Verhaege et fils</i>	40 €
<i>Le Cèdre</i>	2018	<i>Verhaege et fils</i>	72 €
<i>Château du Cèdre "Extra Libre" Vin nature</i>	2020	 <i>Verhaege et fils</i>	41 €
<i>Cuvée Parenthèse</i>	2009	<i>Cantury Sébastien</i>	58 €

CIEURAC

<i>Château Haute Serre "Georges"</i>	2020	<i>Château de Haute Serre</i>	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 €

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 Beaufort</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>	33 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>Château Nire l'Etang, La Clape, Gris de Gris</i>	2022	<i>Côteaux du Languedoc</i>	28 €
<i>Château Puech haut "Tête de Bélier"</i>	2022	<i>Languedoc</i>	42 €
<i>Puech Haut, Argali</i>	2024	<i>Languedoc</i>	36 €



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 Pineraie</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€



DEMI BOUTEILLES

24

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 & 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>Mandelaïère Bio Hors d'Age</i>	15,00€		
	<i>Baby Clan Campbell (2cl)</i>	4,00€					
	<i>CardHu (Single Malt) 12 ans d'âge</i>	10,00€				<i>Mandelaïère 1959</i>	25,00€
	<i>Glen Deveron (Single Malt) 10ans d'âge</i>	10,00€				<i>Mandelaïère 1964</i>	20,00€
	<i>Chivas Regal 12 ans</i>	10,00€				<i>Mandelaïère 1994</i>	18,00€
	<i>Chivas Gold Signature 18 ans</i>	15,00€				<i>Mandelaïère 1997</i>	16,00€
	<i>Fuji-Sanroku (Japon)</i>	15,00€	<i>Laterrade 25 ans « Brut de Fut »</i>	10,00€			
PURE MALT 5CL	<i>Red / Blue Leon Whisky, Arayron</i>	12,00€	<i>Laterrade 2000</i>	12,00€			
	<i>Glenkinchie 10 ans d'âge 43% vol</i>	12,00€	<i>Liqueur d'Armagnac « Sérekar »</i>	8,00€			
	<i>Cragganmore 12 ans d'âge 40% vol</i>	12,00€	COGNAC 5 CL	<i>Aline Rare et Délicate</i>	15,00€		
	<i>Dalwhinnie 15 ans d'âge 43% vol</i>	12,00€					
	<i>Oban 14 ans d'âge 43% vol</i>	12,00€				<i>Raymond Desse (VSOP)</i>	10,00€
	<i>Talisker 10 ans d'âge 45,8 % vol</i>	12,00€				<i>Raymond Desse Héritage</i>	16,00€
<i>Lagarulin 16 ans d'âge 43% vol</i>	15,00€	<i>Ragmaud Sabourin 1 er Cru N° 4</i>				9,00€	
		<i>Ragmaud Sabourin (Réserve Spéciale)</i>				14,00€	
WHISKEY 5CL	<i>Irish Black Buch</i>	10,00€					
	<i>Irish Jameson</i>	10,00€					
	<i>Bourbon Four Roses single barrel</i>	10,00€					
	<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, Bénédictine,</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>50l</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) – Limonade Artisanale Nature, Myrtille</i>	<i>4,20€</i>
---	--------------

JUS DE FRUITS DE DÉGUSTATION 33CL « ALAIN MILLIAT »

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