

LES ROUGES

Verre (13cl)

Botte. (75cl)

// BORDEAUX //

Bordeaux Château Haut Branda

(Bouquet élégant et gourmand de fruits rouges, fruité et soutenu avec une bouche ronde, aux tanins assouplis)

4,00€ // 18,50€

Cadillac Château Carignan

(Le nez est complexe avec une large palette aromatique. Bouche longue et charnue)

25,50€

Grave Les Cèdres de Haura

(Le style d'un grand Bordeaux de la rive gauche ou s'expriment la fraîcheur tannique et le fumé du Cabernet Sauvignon)

5,00€ // 27,00€

Pessac Léognan les Dames de Ferran

(Typique des vins de Pessac Léognan. Un vin gourmand, avec une belle rondeur)

39,00€

Saint Emillion Château Bel Air La Graviere

(Jolie couleur griotte, nez plaisant de fruits mûrs et de cacao, bouche souple, tendre et ronde)

38,00€

Pommerol Château Monbrun

(Pomerol très coloré et bien ouvert, sur un boisé vanillé avec une attaque ronde et agréable)

57,00€

Margaux Château Mongravey

(Élégant, souple et complexe, sur la violette, les épices et les notes vanillées)

60,00€

// REGION / ESPAGNE //

Rioja Bodega Arnegui

(bouche avec des pointes subtiles de violette et de réglisse)

4,50€ // 22,00€

Rioja M.Caceres Crianza Exellens

(Nez de fruits rouges et épices en Bouche, riche avec des tannins murs)

29,50€

Irouleguy Mignaberry

(Bouche plaisante avec beaucoup de rondeur et d'amplitude)

29,00€

// LOIRE / RHONE //

Saumur Champigny Cuvée Ligérienne

(Une douceur et un charme qui lui permet de s'allier avec les cuisines les plus variées)

24,00€

Côtes du Rhône Domaine Marcel de Normont

(Arômes de fruits rouges puissant et une belle rondeur en bouche. Les tanins sont présents mais pas agressifs)

26,00€

// BOURGOGNE //

Bourgogne Clos St Germain

(Culture raisonnée, vendanges manuelles, tanins souples, corps structuré, forte intensité et une longue persistance)

33,00€

Vonay Domaine Lafarge Michel

(Une robe au rouge léger et aux reflets tuiés. En bouche, le pinot noir est délicat et fin patiné par les années)

95,00€

Vosne-Romanée 1er cru "Les Chaumes" Domaine Rion Armelle et Bernard

(Nez profond sur des notes intenses de mûres. En bouche le vin est suave, gourmand, avec des tanins mûrs)

125,00€

// LA CARAFE //

(Rouge, Blanc et Rosé)

3,50€ (25cl)

7,00€ (50cl)

LES ROSES

Verre (13cl)

Bottle. (75cl)

// PROVENCE //

IGP du Var Château St Maur You Are More

(La palette aromatique est riche et variée, avec une belle structure qui s'accroît au fil de la dégustation.)

4,00€ // 20,00€

Côtes de Provence Château St Maur M

(Cru classé, un gras élégant aux arômes de fruits et de bonbon anglais, délicatement fruité et avant tout rafraîchissant)

6,00€ // 28,00€

Côtes de Provence Château Maime Heritage

(Robe saumon pâle, au nez frais d'agrumes aux notes acidulées)

6,50€ // 30,00€

LES BLANCS

// REGION / ESPAGNE //

Gascogne Domaine des Remparts

(Vin fruité et gourmand, avec une finale vive et légèrement sucrée)

4,00€ // 17,50€

Gascogne Moelleux Goutte de Lune

(blanc moelleux avec une belle fraîcheur pour un équilibre gastronomique)

5,00€ // 24,00€

Espagne Rueda Analivia

(Les saveurs reflètent fidèlement le nez, soutenues par une acidité bien équilibrée)

4,50€ // 19,50€

// BORDEAUX //

Entre Deux mers Château Haut Bessac

(Des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fleurs blanches. Un vin facile à boire)

5,00€ // 25,00€

Pessac Léognan Les Dames de Ferran

(Arôme d'agrumes aux tons floraux délicat et une saveur bien mûre en bouche pas de verdeur ni d'amertume)

38,00€

// BOURGOGNE //

Macon Lugny

(Des arômes de genêt, de rose blanche, d'acacia, de fougère, de citronnelle et d'agrumes (pamplemousse, mandarine))

29,00€

Bourgogne Clos St Germain

(En bouche, il est riche et gouleyant. Arômes beurrés, de pains grillés, évoluant vers des saveurs de miel)

33,00€

// CHABLIS / LOIRE //

Chablis Domaine Durup

(Vin très limpide, frais et léger ses arômes très fruités (agrumes dont citron dominant) se développent facilement)

7,00€ // 37,00€

Saumur Domaine des Sables

(Pineau de la Loire, vin blanc sec et fruité)

31,00€

LES CHAMPAGNES

// CHAMPAGNE //

Duval – Leroy Brut Réserve

(Élegant, arômes chocolat noir, de cannelle, de figues jaunes rôties, il exprime une vinosité subtilement fondue en bouche)

Verre (13cl)

Botle. (75cl)

10,00€ // 55,00€

Duval – Leroy Blanc de Blanc Grand Cru

(En bouche, ce grand vin est soyeux, d'une onctuosité et d'une souplesse qui lui confèrent un grand équilibre et richesse)

70,00€

LES ALCOOLS

Biere pression Affligem Blonde

4,50€

Biere pression Pelforth Blonde

3,50€

Biere bouteille Pelforth Brune 33cl

5,00€

Biere bouteille Eguzki Blanche 33cl

6,00€

Biere bouteille Eguzki Blonde 33cl

6,00€

Biere Heineken 0.0 (Sans Alcool) 33cl

5,00€

Ricard / Pastis

3,50€

Kir

4,50€

Americano

6,00€

Martini

5,00€

Sangria

3,50€

Suze

5,00€

Wiskies

JB

7,00€

Jack Daniels

8,00€

Chivas 12A

10,00€

Rhum

Havana Club

6,00€

Diplomatico Reserva

10,00€

Vodka

Absolut

7,00€

vodka Grey Goose

10,00€

LES DIGESTIFS

Get 27

6,00€

Patxaran

4,50€

Cognac

7,00€

Izarra Vert – Jaune

6,50€

Bailey's

7,00€


Manzana

4,50€

Armagnac

7,00€

LES SOFTS



Orange Pressee	4,50€
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, tomate, pomme)	3,50€
Lipton Ice Tea peche (25 cl)	3,50€
Pepsi cola, Pepsi cola Max (33cl)	3,50€
Shweppes (25cl)	3,50€
Limonade (25cl)	3,50€
Orangina (25cl)	3,50€
Sirops a l'eau	1,70€
Vittel (1l)	5,50€
Vittel (50cl)	4,00€
Perrier Fines Bulles (1l)	5,50€
Perrier Fines Bulles (50cl)	4,00€

LES COCKTAILS

Spritz	8,50€
Mojito	8,50€
Moscow mule	8,50€
<u>Gin Tonic</u>	
Beefeater	7,00€
Hendricks	12,00€
Virgin Mojito (Sans Alcool)	5,50€