

LES ROUGES

Verre (13cl)

Botte. (75cl)

// BORDEAUX //

Château Lagarde (Bouquet élégant avec des arômes de fruits rouges)	4,50€	//	22,00€
Cadillac Château Lamothe de haut (Souple et fruité, long en bouche)			33,00€
Grave. Château Pouyanne (Souple et long, s'assemble aussi bien avec de la viande ou un plat à base de poissons)	5,50€	//	29,00€
Saint Emillion. Cheval noir (Vin fin, équilibré, tannin soyeux, note de fruits rouges, d'épices et de cannelle)			39,00€
Pessac Léognan. château de France. Le Bec en Sabot (nez intense et fruité, long en bouche)			41,00€
Pauillac Fleur de Pedesclaux (Style tendre et doux, gourmand au nez comme en bouche, arômes de fruits intenses, croquants et savoureux)			53,00€
Pommerol château l'Ermitage de Bel Air (Vin puissant, au goût fruits noir avec un peu de réglisse, s'accorde bien avec de la volaille, du boeuf ou du gibier)			49,00€
Saint Estèphe Château haut-Marbuzet (Un bouquet ouvert, gourmand de vanille, de noix de coco et de fruits rouges et noirs. Volumineux, gras, d'une grande fraîcheur)			98,00€

// REGION / ESPAGNE //

Rioja Bodega Arnegui (bouche avec des pointes subtiles de violette et de réglisse)	5,00€	//	25,00€
Rioja M.Caceres Crianza Exellens (Nez de fruits rouges et épices en Bouche, riche avec des tannins murs)			32,00€
Irouleguy Mignaberry (Bouche plaisante avec beaucoup de rondeur et d'amplitude)			32,00€

// LOIRE / RHONE //

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)			29,00€
---	--	--	--------

// BOURGOGNE //

Clos St Germain (Culture raisonnée, vendanges manuelles, tanins souples, corps structuré, forte intensité et une longue persistance)			33,00€
Juliéna Domaine Bottière Pavillon (Doté d'une robe rubis profond, avec des tanins de vanillés et boisés)			35,00€

// LA CARAFE //

(Rouge, Blanc et Rosé)	6,00€ (25cl)		9,50€ (50cl)
---------------------------------	----------------	--	----------------

LES ROSES

Verre (13cl)

Bottle. (75cl)

// PROVENCE //

IGP Méditerranée Château Saint Maur

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

4,50€ // 23,00€

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€ / 33,00€

LES BLANCS

// REGION / ESPAGNE //

Gascogne Domaine Orgelus

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

4,50€ // 22,00€

Gascogne Moelleux le ban des papillons

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

5,50€ // 27,00€

Espagne Rueda Analivia

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

5,00€ // 25,00€

// BORDEAUX //

Entre Deux mers Château de Lissennes

(Souple et expressif avec des arômes d'agrumes)

5,50€ // 27,00€

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)

39,00€

// BOURGOGNE // CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône Croze Hermitage «les terres blanche»

(Une jolie robe couleur or, des arômes délicats de fruits à chair blanche avec une fraîcheur harmonieuse)

59,00€

Bourgogne Clos St Germain

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

33,00€

Bourgogne Viré Clessé « le clos du château»

(Un vin Expressif arômes de tilleul, harmonieux et généreux en bouche)

49,00€

// CHABLIS / LOIRE //

Chablis Domaine de Noëlle

(Nez franc et frais, mélange de fruits et de minéralité, un vin bien équilibré)

9,00€ // 45,00€

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)

Botte. (75cl)

11,00€ // 65,00€

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)

89,00€

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

4,00€

Kir

5,00€

Americano

6,00€

Martini

6,00€

Sangria

3,50€

Suze

6,00€

Wiskies

JB

7,50€

Jack Daniels

8,50€

Chivas 12A

10,00€

Rhum

Havana Club

6,50€

Diplomatico Reserva

10,00€

Vodka

Absolut

7,50€

vodka Grey Goose

10,00€

LES DIGESTIFS

Get 27

7,00€

Patxaran

5,00€

Cognac

7,00€

Izarra Vert – Jaune

7,00€

Bailey's

7,00€

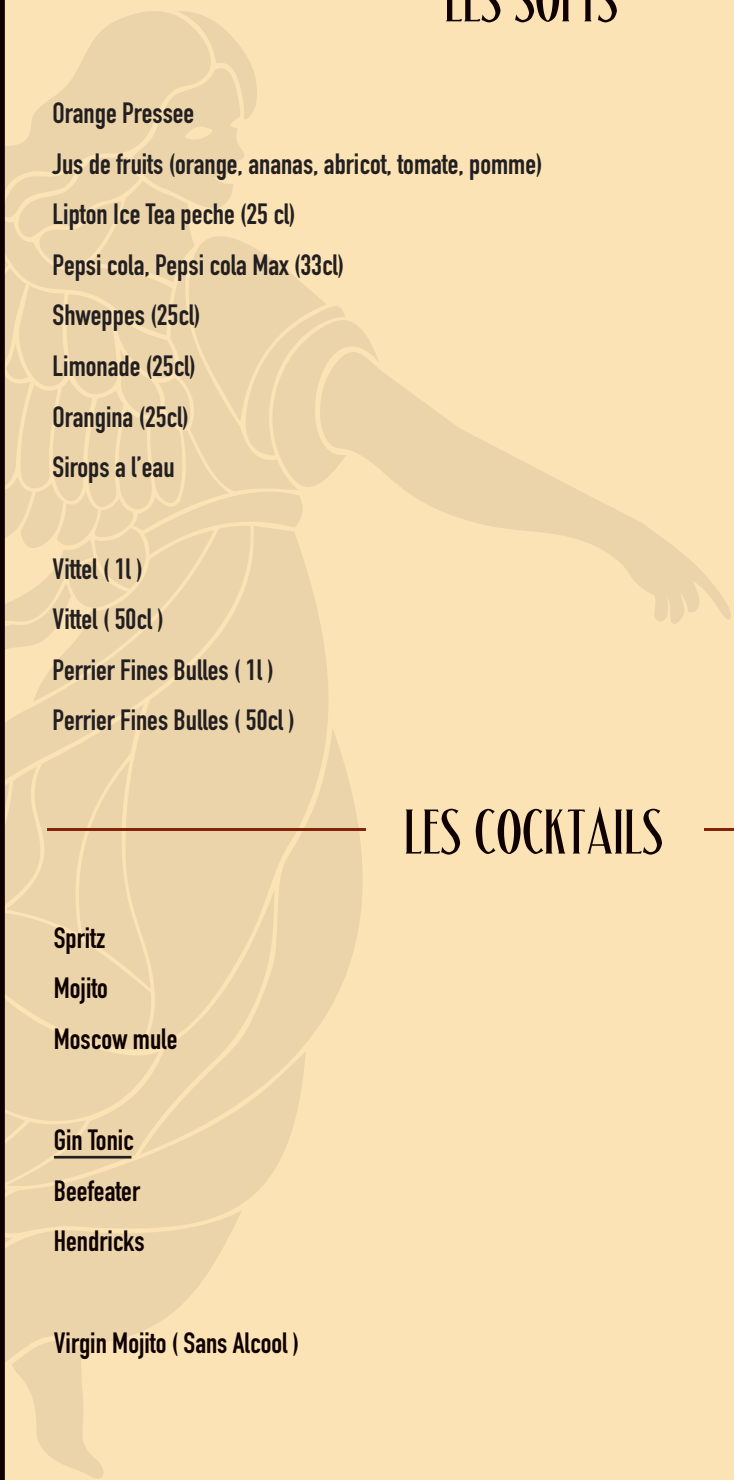
Manzana

5,00€

Armagnac

7,00€

LES SOFTS



Orange Pressee	5,50€
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	2,00€
Vittel (1l)	5,50€
Vittel (50cl)	4,00€
Perrier Fines Bulles (1l)	5,50€
Perrier Fines Bulles (50cl)	4,00€

LES COCKTAILS

Spritz	9,00€
Mojito	10,00€
Moscow mule	9,50€
<u>Gin Tonic</u>	
Beefeater	8,50€
Hendricks	12,00€
Virgin Mojito (Sans Alcool)	6,00€