

Si vous optiez pour une bouteille, sachez que nous mettons à votre disposition un bouchon et un emballage pour que vous puissiez l'emporter si toutefois vous ne la finissez pas.
N'hésitez pas à demander conseil !!!

Les Coteaux d'Aix en Provence

	75cl	12cl
Château du Seuil « Grand Seuil » AOC Rouge, Blanc	34€	-
Château de Beupré « Collection du château » AOC Rouge, Blanc	32€	6,00€
Villa Beaulieu « cuvée Bérengère » AOC Blanc	32€	6,00€
Château Revelette AOC « Le Grand Rouge »	36€	-
AOC « Le Grand Blanc »	36€	-

Les Côtes de Provence

Mas de Cadenet « Sainte Victoire » AOC Rouge, Blanc	32€	-
Château de La Galinière AOC Rouge	28€	5,30€
VDP Viognier Blanc.....	28€	5,30€
Château du Galoupet « cru classé » AOC Blanc ou Rosé	32€	6.00€
Château de Roquefeuille AOC Rosé	28€	-

Le Bandol

Domaine du Cagueloup AOC Rouge ou Rosé	36€	-
--	-----	---

Le Cassis

Domaine Bodin AOC Blanc	35€	-
---	-----	---

La Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape - Famille Perrin « Les Sinards » AOC Rouge	42€	-
Croze-Hermitage - Chapoutier « Les Meysonniers » AOC Rouge	32€	-
Cairanne « Domaine Eyverine » AOC Rouge	28€	5,30€

Le Sud-Ouest

Le Vignobles Lorgeril 1620 - Cuvée terroirs d'altitude

La maison Lorgeril est propriétaire de domaines sur le grand sud de la France. Ils ont sélectionné avec passion les plus beaux terroirs du Languedoc et du Roussillon situés à des altitudes comprises entre 200m et 400m sur un domaine de 350 h de vignes conduits en agriculture raisonnée.

Côtes du Roussillon village « Mas des Montagnes » AOP Rouge, Blanc	30€	-
Minervois La Livinière « Domaine de la Borie blanche » AOP Rouge	30€	5.70€
Faugères « Château de Ciffre » AOP Rouge	30€	-
Cabardès « Château de Pennautier » AOP Rouge	30€	5,70€

Le Lubéron

Pétula « Domaine de Marrenon » AOC Rosé	23€	4,40€
---	-----	-------

Le Beaujolais par « Dominique Piron »

✂ Moulin à vent « Domaine Piron-Lameloise » Vieilles vignes AOC Rouge	28€	5,30€
✂ Brouilly AOC Rouge	28€	5,30€
✂ Saint Amour AOC Rouge	28€	5,30€

La Bourgogne

✂ Bourgogne « Le Chanfleure » - Louis Latour AOC Blanc	28€	5,30€
✂ Chablis 1^{er} cru « Beauroy ». Domaine Dampt Frères AOC Blanc	30€	5,70€
✂ Pommard « Vieilles vignes » par Valérie et Philippe Jeannot 2014 AOC Rouge	60€	-
✂ Meursault par Valérie et Philippe Jeannot 2016 AOC Blanc	60€	-
✂ Santenay 1^{er} cru « Passetemps » par Quentin Jeannot AOC Rouge	42€	-
✂ Maranges « Vielle vignes » par Quentin Jeannot AOC Rouge	32€	-
✂ Bourgogne « Pinot Noir » par Quentin Jeannot AOC Rouge	28€	5,30€
✂ Bourgogne Epineuil. Domaine Dampt AOC Rouge	30€	5,70€
✂ Saint Véran AOC Blanc	30€	-



Le Bordelais

✂ Château Haut Maurac 2013 Médoc Cru bourgeois AOC Rouge (assez nerveux et épicé, belle longueur fraîche et profonde)	36€	-
✂ Château Lalande Borie 2013 Saint Julien AOC Rouge (longueur en bouche, fruité juteux, tanins d'une rare finesse)	47€	-
✂ Château Malescasse 2008 Haut Médoc AOC Rouge	33€	-

Le val de Loire

✂ Vouvray 2016 « Les Bosquets (100% chenin) AOC Vouvray Blanc (doux et rond, parfum de miel et accacia)	32€	6.00€
✂ Vouvray Tendre 2016 «Par Olivier Carême (100% chenin) AOC Vouvray Blanc (Attaque souple et très rond, plutôt tendre, très expressif en fin de bouche)	32€	-

L'Alsace

✂ Riesling 2016 « Hertenstein » de la maison Schaeffer  AOC Alsace Blanc (note minérale, citron, réglisse, note moelleuse)	36€	-
✂ Gewurstraminer 2013 « Steinweg » de la maison Vincent Fleith  AOC Alsace Blanc (note moelleuse, florale et épicée, très aromatique)	36€	-

La Champagne

✂ Veuve Pelletier & Fils Brut AOC	60€	10€
---	-----	-----

L'Italie, L'Autriche et L'Espagne (cépage autochtone)

✂ La Vénétie : Zenato Valpolicella Supérieur Rouge	28€	-
✂ La Vénétie : Zenato Valpolicella Ripasso 2013 Rouge	42€	-
✂ La Vénétie : Paladin Refosco Rouge	28€	-
✂ Les Pouilles : Schola Sarmanti Roccamora Rouge	28€	-
✂ Autriche : Wachau by Rainer Wess – Grüner Veltiner Blanc	26€	-
✂ Espagne : Casa Benasal by Paga Casa Gran Rouge	26€	-

Apéritifs* et cocktails* maison à base de vin

Vin blanc infusé (basilic ou romarin)	5.10 €
Kir Vin blanc crème de fruits	5.10 €
Pêche, Cassis, Framboise, ou Mûre.	
Soupe de framboises	7.00 €
Cointreau, jus de citron, pétillant et framboises	
Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier)	7.00 €

La carte des whisky*

	2 Cl	4 Cl
☞ USA		
Jack' Daniel "N°7, Tennessee" -	3.70€	7.20€
Notes d'épices sèches et de noix huileuses, une touche fumée.		
Woodford "Kentucky Straight Bourbon" -	5.00€	9.00€
Note de vanille, caramel, noisette, pomme et épices		
☞ Ecosse		
Ballantines "finest blended"	3.50€	6.50€
Lagavulin "16 ans single malt" -	6.50€	12 €
Tourbée, notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de réglisse		
Dalmore "12 ans Highland single malt"-	4.50€	8.50€
Moelleux et épicé avec une omniprésence du sherry.		
Cardhu "Amber Rock single Malt"-	5.25€	9.50€
Notes sucrée et épicée, notes de chêne toasté, de guimauve, de chocolat au lait et de vanille		
☞ Ireland		
Teeling "whiskey Small Batch".....	5.00€	9.00€
Affiné en fût de rhum. A la fois doux, onctueux et boisée qui pétille sur la langue.		
☞ Japon		
Togouchi Blended whisky" -	5.25€	9.50€
Léger et doux - Miel, poivre blanc, noix de muscade		
Hibiki Suntory Whisky Japanese Harmony -	7.50€	14€
Note fleurie, fruitée, boisée		
Yoichi single malt -	6.50€	12€
Tourbé, fumé		

La carte des rhums*

	Découverte 2 Cl	Dégustation 4cl
☞ Venezuela		
Diplomatico Reserva "Grand gold quality Award 2009"	5 €	9 €
☞ Guatemala		
Ron Anejo Botran 15 ans d'âge	6.50 €	12 €
Zacapa (à base de miel de canne à sucre vieillie à 2300m d'altitude)	6.50 €	12 €
☞ Panama		
Rum Nation 18 ans d'âge	6.50 €	12 €
☞ Martinique		
Clément Vieux Rhum Agricole, vieilli en fûts de chêne.....	5 €	9 €
☞ Caraïbes		
The Kraken (mélange de 13 épices secrètes et caramel)	5 €	9 €
☞ Iles Maurices		
Beach house spiced (à base d'épices naturelles)	5 €	9 €
Beach house spiced & fruity (infusé à base de fruits exotique)	5 €	9 €
☞ Colombi		
La Hechicera (Assemblage de rhum de 12 et 21 ans)	6.50 €	12 €
☞ Philippines		
Don Papa (une touche de vanille)	5 €	9 €
☞ Pérou		
Millonario XO (assemblage de rhums vieillis entre 12 et 20 ans)	7.50 €	14 €

Les Apéritifs*

Pastis / Ricard (2cl)	3.20 €
Martini blanc / Rouge (5cl)	6.00 €
Campari Bitter (5cl)	6.00 €
Porto rouge (5cl)	6.00 €

Les Eaux minérales

Badoit / Evian (75cl)	5.50 €
Perrier « (33cl)	3.20 €

Les sodas et jus de fruits

Jus de fruits Pago (20cl)	3.20 €
Coca-Cola/ Coca Zéro (33cl)	3.20 €
Orangina (25cl)	3.20 €
Sirop à l'eau (25cl)	2.10 €
Schweppes (25cl)	3.20 €

Les boissons chaudes

Espresso LAVAZZA	1.80 €
Double Espresso	3.20 €
Décaféiné LAVAZZA	1.80 €
Double décaféiné	3.20 €
Café Crème	3.00 €
Thé / infusion	3.00 €

Les Bières*

Heineken 25cl bouteille	3.20 €
Lefte Blonde 25cl pression	3.40 €
Panaché 25 cl	3.40 €

Les Alcools divers 4CL*

Limoncello	5.00 €
Get 27 ou 31	6.00 €
Cognac "Camus" Fine island « ile de Ré »	8.00 €
Bas Armagnac "Sempé" 1994	9.00 €

Tous nos produits sont fabriqués dans notre cuisine à partir de produits bruts qui utilise des :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
 - Crustacés et produits à base de crustacés
 - Œufs et produits à base d'œufs
 - Arachides et produits à base d'arachides
 - Poissons et produits à base de poissons
 - Soja et produits à base de soja
 - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
 - Céleri et produits à base de céleri
 - Moutarde et produits à base de moutarde
 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
 - Lupin et produits à base de lupin
 - Mollusques et produits à base de mollusques

Tous nos produits sont donc susceptibles de contenir des traces éventuelles de ces allergènes
En cas de doute n'hésitez pas à demander conseil auprès de notre personnel !