



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
☞ Chateau du Seuil AOC Rouge, Blanc ou Rosé	28€	-
☞ Villa Beaulieu « Cuvée Bérengère » AOC Rouge ou Blanc	33€	6,60€
☞ Château de Beaupré « Collection du château »  AOC Rouge	33€	6,60€
☞ Château Revelette  AOC « Le Grand Rouge »	36€	-

Les Côtes de Provence

☞ Mas de Cadenet « Famille Négrel »  AOC Rouge, Blanc, Rosé	32€	-
☞ Château de La Galinière  AOC Rouge, Rosé	30€	6.00€
.....VDP Viognier Blanc	30€	6.00€
☞ Château du Galoupet « cru classé » AOC Rouge, Blanc	32€	-
☞ Studio by Miraval IGP méditerranée Rosé	28€	5,60€



Le Bandol

☞ Domaine du Cagueloup AOC Rouge	36€	-
--	-----	---

Le Cassis

☞ Domaine Bodin AOC Blanc	36€	-
---	-----	---

La Vallée du Rhône

☞ Châteauneuf du Pape - Famille Perrin « Les Sinards » AOC Rouge	47€	-
☞ Croze-Hermitage - Chapoutier « Les Meysonniers »  AOC Rouge	36€	-
☞ Cairanne « Domaine Eyverine »  AOC Rouge	28€	5.60€

Le Sud-Ouest

Le Vignobles Lorgèril 1620 - Cuvée terroirs d'altitude

La maison Lorgèril 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 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€	6.00€
☞ Faugères « Château de Ciffre » AOP Rouge	30€	-
☞ Saint Chinian « Château de Ciffre » AOP Rouge	30€	-
☞ Cabardès « Château de Pennautier » AOP Rouge	30€	6.00€
☞ Marquis de Pennautier AOP Blanc	30€	6.00€
☞ Saint Chinian « Mas de Ronnel » AOP Rouge	25€	4,80€

Prix Nets. Service compris

Le Sud

✂ Collioure « Terre des Templiers »		
« Valbonne » AOP Rouge	45€	-
« Madeloc » AOP blanc	32€	-

Le Lubéron

✂ Pétula « Domaine de Marrenon »		
AOC Rosé	26€	5.20€

Le Beaujolais par « Dominique Piron »

✂ Morgon « Côtes de Py »		
AOC Rouge	30€	-
✂ Brouilly		
AOC Rouge	28€	-
✂ Saint Amour		
AOC Rouge	28€	-

La Bourgogne

✂ Bourgogne Chardonnay 2018 par Quentin Jeannot		
AOC Bourgogne Blanc	28€	5,60€
✂ Bourgogne Pinot Noir 2017 par Quentin Jeannot		
AOC Bourgogne Rouge	28€	5,60€
✂ Hautes Cotes de Beaune 2016 par Quentin Jeannot		
AOC haute côtes de Beaune Rouge	30€	6.00€
✂ Maranges « Cotes de Beaune » 2016 par Quentin Jeannot		
AOC Maranges Rouge	34€	6,80€
✂ Pommard 2014 « Vieilles vignes » par Valérie et Philippe Jeannot		
2014 AOC Rouge	60€	-
✂ Meursault 2016 par Valérie et Philippe Jeannot		
2016 AOC Blanc	65€	-
✂ Santenay 2017 « Vieilles vignes » par Quentin Jeannot		
AOC Rouge	35€	7,00€
✂ Chablis 1 ^{er} cru. Domaine Damp Frères		
AOC Blanc	38€	-
✂ Saint Véran		
AOC Blanc	32€	-

Le Bordelais

✂ Château Haut Maurac 2013		
Médoc Cru bourgeois AOC Rouge (assez nerveux et épicé, belle longueur fraîche et profonde)	36€	7.20€
✂ Château Malescasse 2008		
Haut Médoc AOC Rouge (millésime aux parfums discrets, mais agréables, de cassis et de groseille)	33€	-

Le val de Loire

✂ Vouvray 2016 « Les Bosquets (100% chenin)		
AOC Vouvray Blanc (doux et rond, parfum de miel et accacia)	36€	7.20€
✂ Vouvray Tendre 2016 «Par Olivier Carême (100% chenin)		
AOC Vouvray Blanc (Attaque souple et très rond, plutôt tendre, très expressif en fin de bouche)	38€	-

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€	-
Zenato Valpolicella Ripasso 2013 Rouge.....	42€	-
✂ Les Pouilles : Schola Sarmanti Roccamora Rouge	28€	-
✂ Autriche : Wachau by Rainer Wess – Grüner Veltiner Blanc	28€	5.60€

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 €
Banyuls grand cru 2010 " La Serra	8,50 €

La carte des whiskey*

	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"	5.00 €	9.00 €
Guatemala		
Ron Anejo Botran 15 ans d'âge	6.50 €	12.00€
Zacapa (à base de miel de canne à sucre vieillie à 2300m d'altitude)	6.50 €	12.00€
Panama		
Rum Nation 18 ans d'âge	6.50 €	12.00€
Martinique		
Clément Vieux Rhum Agricole, vieilli en fûts de chêne.....	5.00 €	9.00 €
Caraïbes		
The Kraken (mélange de 13 épices secrètes et caramel)	5.00 €	9.00 €
Iles Maurices		
Beach house spiced (à base d'épices naturelles)	5.00 €	9.00 €
Beach house spiced & fruity (infusé à base de fruits exotique)	5.00 €	9.00 €
Colombi		
La Hechicera (Assemblage de rhum de 12 et 21 ans)	6.50 €	12.00€
Philippines		
Don Papa (une touche de vanille)	5.00 €	9.00 €
Pérou		
Millonario XO (assemblage de rhums vieillis entre 12 et 20 ans)	7.50 €	14.00€
Rhum arrangé maison à la framboise	5.50 €	10.00€

<u>Les Apéritifs*</u>	
Pastis / Ricard (2cl)	3.20 €
Martini blanc / Rouge (5cl)	6.00 €
Campari Bitter (5cl)	6.00 €
Porto rouge (5cl)	6.00 €
<u>Les Eaux minérales</u>	
Badoit / Evian (75cl)	5.50 €
Perrier « (33cl)	3.20 €
<u>Les sodas et jus de fruits</u>	
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 €
<u>Les boissons chaudes</u>	
Espresso LAVAZZA	1.80 €
Double Espresso	3.20 €
Décaféiné LAVAZZA	1.80 €
Double décaféiné	3.20 €
Café Crème	3.00 €
Thé / infusion	3.00 €
<u>Les Bières*</u>	
Heineken 25cl bouteille	3.20 €
Leffe Blonde 25cl pression	3.40 €
Panaché 25 cl	3.40 €
<u>Les Alcools divers 4CL*</u>	
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 !