

APERITIFS

RICARD	4.00 €
AMERICANO ; GIN TONIC ; VODKA TONIC	8.00 €
KIR ALIGOTE ; MARTINI ; SUZE	5.50 €
MUSCAT BEAUMES-DE-VENISE 2011, Balma Venitia	5,50 €
PORTO BLANC, Rozès	5,50 €
PORTO ROUGE 20 ANS	7.00 €
WISKHY	
- SCOTCH	8.50 €
- PURE MALT, BOURBON	9.50 €
COUPE DE CHAMPAGNE	9.50 €
KIR ROYAL (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)	10.00 €
KIR ROYAL Mandarine impériale	10.50 €

CHAMPAGNE

DUVAL LEROY « Fleur de Champagne »	60.00 €
DUVAL LEROY « Rosé Prestige », 1 ^{er} Cru	75.00 €

DIVERS

JUS DE FRUIT (25 cl) :	
Tomate ; Orange ; Ananas ; Abricot	3.50 €
SCHWEPPEES ; SCHWEPPEES Agrum' (25 cl)	4.00 €
LIMONADE ; THE PECHE (25 cl)	3.50 €
COCA ; COCA Zéro (33 cl)	4.00 €
CAFE ; DECAFEINE	3.50 €
Gd CAFE ; THE ; INFUSION	4.00 €

BIERE

- Blonde locale : 2 CAPS (33 cl)	5.50 €
----------------------------------	--------

EAUX

¼ PERRIER (Carafe)	2.50 €
½ PERRIER (Carafe)	4.00 €
½ EVIAN	4.00 €
1/1 EVIAN	5.50 €
½ BADOIT	4.00 €
1/1 BADOIT	5.50 €

ALCOOLS, EAU DE VIE, LIQUEURS (4cl)

COGNAC, Courvoisier	5.00 €
COGNAC XO, Marnier Lapostole	9.50 €
ARMAGNAC DE LA MAZIERE	5.00 €
CALCADOS, Château du Breuil	5.00 €
GENIEVRE DE HOULLE « Carte Noire »	5.00 €
VIEILLE PRUNE, J. Bertrand	5.00 €
POIRE WILLIAMS, Vieille Réserve, Massenez	6.00 €
MANDARINE IMPERIALE	5.00 €
COINTREAU	5.00 €
GRAND MARNIER	5.00 €

		Bt <u>75 cl</u>	Carafe <u>50 cl</u>	Bt <u>37.5 cl</u>	Verre <u>12 cl</u>
BORDEAUX					
<u>BLANCS</u>					
MOUTON CADET, Rothschild	2013	28.50 €		16.50 €	
<u>ROUGES</u>					
<u>MEDOC</u>					
PUY VALLON	2012	25.00 €			
<u>MOULIS-en-MEDOC</u>					
N°2 MAUCAILLOU	2011	35.00 €			
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPEEN	2012	34.00 €		20.00 €	
<u>SAINT-EMILION</u>					
GRAND BARRAIL LAROSE	2013	27.50 €			
<u>SAINT-ESTEPHE</u>					
CHARME DE COS LABORY	2010	36.00 €			
T DE TOUR DE PEZ	2011	32.50 €			
<u>POMEROL</u>					
BARON DE FONCOUVERT	2011	35.00 €			
<u>GRAVES</u>					
PRIEURE LA SOLITUDE (Pessac-Léognan)	2013	32.00 €			
COTE DU RHONE					
<u>BLANCS</u>					
ESPRIT BARVILLE, Charles Brotte	2013	26.00 €			
<u>ROUGES</u>					
ESPRIT BARVILLE, Charles Brotte	2013	26.00 €			
<u>ROSES</u>					
TAVEL « Les Eglantiers », Charles Brotte	2013	28.50 €			
JURANCON					
<u>BLANCS</u>					
SEC DE PRAT, Domaine Guirardel	2011	35.00 €			
« MARROTE », Moelleux, Domaine Guirardel	2009	42.00 €			

			<u>Bt</u> <u>75 cl</u>	<u>Carafe</u> <u>50 cl</u>	<u>Bt</u> <u>37.5 cl</u>	<u>Verre</u> <u>12 cl</u>
ALSACE						
<u>BLANCS</u>						
GEWURZTRAMINER, Vieil Armand	2013	28.00 €				
BEAUJOLAIS						
<u>BLANCS</u>						
BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine Ruet	2012	26.00 €				
<u>ROUGES</u>						
COTE-DE-BROUILLY, Domaine Ruet	2012	27.50 €				
BROUILLY VIEILLES VIGNES, Domaine Ruet	2008	29.00 €				
BOURGOGNES						
<u>BLANCS</u>						
SAINT VERAN, Bouchard	2013	32.50 €				
LADOIX, Faiveley	2012	38.50 €				
COTEAUX DES MOINES, Domaine W Fèvre	2013	30.00 €				
CHABLIS « Ste Claire », Brocard	2014	30.00 €				
CHABLIS, Domaine William Fèvre	2013	31.50 €			19.00 €	
CHABLIS 1 ^{ER} Cru « Montmains », Brocard	2012	36.50 €				
<u>ROUGES</u>						
MACON, Vignerons des Terres Secrètes	2013	25.00 €				
MERCUREY, Juillot	2011	32.50 €				
SAVIGNY LES BEAUNE, Moillard-Grivot	2012	35.00 €				
LOIRE						
<u>BLANCS</u>						
POUILLY FUME « Le Gd Plateau », Saget	2014	31.00 €				
SANCERRE, Domaine Reverdy-Ducroux	2013	31.00 €			17.50 €	
<u>ROUGES</u>						
SANCERRE, Domaine Reverdy-Ducroux	2013	31.00 €				
CHINON « Les Gravières », Coulis-Dutheil	2013	27.50 €				
COTES DE PROVENCE						
<u>ROSES</u>						
Coteaux d'Aix en Provence, Commanderie Bargemone	2014	26.00 €				

