

## BIERES PRESSION

WOODY <i>alc.5%</i>	25 cl	3,70€	33 cl	5€
	50 cl	7€	150 cl	20€

CARLSBERG ELEPHANT <i>alc.7,2%</i>	25 cl	4,70€	33 cl	6€
	50 cl	9€	150 cl	26€

BROOKLYN IPA <i>alc.6%</i>	25 cl	4,70€	33 cl	6€
	50 cl	9€	150 cl	26€

## BIERES BOUTEILLES 33 cl

La Chouffe <i>alc.8%</i>	7€
La Bête Blanche <i>alc.5.2%</i>	7€
Nénette aux fruits rouges <i>alc.4%</i>	7€
Brooklyn sans alcool	5€

## APERITIFS CLASSIQUES

Sangria 12cl	4€	Le Pichet 1,5l	22€
Ricard 2cl	3€	Kir vin blanc	5€
Martini rouge/blanc 6cl	4€	Kir Pétillant	6€
Porto rouge/blanc 6cl	4€	Kir royal	11€

## LES BULLES

Coupe de Pétillant Blanc de Blancs brut 8cl	5€
Coupe de Champagne Louis Roederer 14cl	12€
Louis Roederer 75cl	77€
Louis Roederer 150cl	160€

## VINS au verre 12cl / pichet 50cl

Rouges		Blancs	
St Nicolas de Bourgueil	5€/ 18€	Sauvignon Chardonnay	5€/ 17€
Rioja	6€/ 20€	Quincy	6€
Côtes de Bourg	6€/ 19€	Chardonnay	5€
Pays d'Oc <b>BIO</b>	5€	Moelleux	5€
Costières de Nîmes <b>BIO</b>	5€		

Rosés	
Var	5€
Côtes de Provence	6€

## VINS BLANCS 75 cl

### LOIRE AOP

Quincy, Bigonneau <i>Arômes très purs, gourmand et solaire</i>	34€
--	-----

### LANGUEDOC IGP

Chardonnay, L.Miquel <i>Arômes fins, fruités, notes toastées</i>	27€
Sauvignon Chardonnay, Millet <i>Saveur florale, fruitée, demi sec</i>	26€

### BOURGOGNE 37,5 cl

Meursault, A.Parigot <i>Arômes intenses de miel et de beurre de noisette</i>	45 €
--	------

## VINS ROSES 75cl

AOC C.de Provence, Ch. De Selle <b>BIO</b> Cru classé	60€
<i>Robe rose pâle aux reflets dorés, parfums d'agrumes et de fleurs blanches</i>	
AOC C. de Provence, By OTT <i>Notes de pêche blanche et d'abricot</i>	39€
	50cl 26€
IGP Var, Cap des Esperelles <i>Doux et fruité, finale épicée</i>	26€

## VINS ROUGES 75cl

### LOIRE AOP/AOC

St Nicolas de Bourgueil, Mabileau <i>Arômes fruits rouges, fine minéralité</i>	29€
Saumur Champigny, Filatreau <b>BIO</b> <i>Léger, gourmand et friand</i>	32€
Chinon, Charles Pain <b>BIO</b> <i>Rondeur et complexité</i>	36€

### BEAUJOLAIS AOC

Chenas, P.Aufranc <i>Il se trouvait dans toutes les caves du roi Louis XIII</i>	33€
Brouilly, Mommessin <i>Notes de fruits rouges, cuir et boisées</i>	38€
Moulin à Vent, L.Lardy <i>Gourmand, tannins soyeux</i>	39€

### RHÔNE AOP/AOC

Costières de Nîmes, Ch.de Valcombe <b>BIO</b> <i>Frais, touche minérale</i>	29€
Vacqueyras, Amadiou <i>Senteurs sous-bois, nuances vanillées, note poivrée</i>	39€
Crozes Hermitage, P.Jaboulet <b>BIO</b> <i>Nommé d'après les galets déposés</i>	46€
<i>par les glaciers alpins « Les Jalets »</i>	
Saint Joseph, P.Jaboulet <b>BIO</b> <i>« Le Grand Pompée » hommage à V.Hugo</i>	48€

### LANGUEDOC AOP/AOC **BIO**

Pays d'Oc IGP, Saint Blaise <i>Du fruit, tanins virevoltants, vif !</i>	27€
La Clape, Château d'Anglès <i>Arômes de petits fruits noirs bien mûrs</i>	33€
Cabardès, Château Salitis <i>Tanins élégants, note de réglisse/ cerises noires</i>	33€
Faugères, Les Novices <i>Arômes fruits rouges et de garrigue, tanins subtils</i>	34€
Pic St Loup, Ch. De Lascaux <i>Un vin spontané à déguster entre amis !</i>	37€
	1,5l 72€
Minervois, Carretal <i>Belle robe roue, bouquet de cassis et de mûres</i>	38€
	1,5l 74€

### ESPAGNE

Rioja Crianza <i>Arômes de mûre, cerise, vanille et cuir</i>	32€
--	-----

### BORDEAUX AOP/AOC

Côtes de Bourg, Château Sauman <i>Vin de caractère</i>	28€
Malbec, Chibaou <b>BIO</b> <i>Puissant et ruste, cépage rustique</i>	29€
Haut Médoc, Ch. L.Cissac <i>Puissant et équilibre cabernet et merlot</i>	38€
Lalande de Pomerol, Siaurac <i>Un vin de pur plaisir ! Tout en rondeur</i>	39€
Médoc, Château La Tour de By <i>Nez de myrtille, gourmand et flatteur</i>	44€
	1,5l 86€

Pessac Leognan, Château Ferran <i>Riche et généreux en fruits rouges</i>	46€
St Emilion Grand cru, Ch. Des Bardès <i>La terre où le vin est roi !</i>	55€
Saint Estèphe, 2 <sup>nd</sup> de Pez <i>Un second vin net et franc !</i>	56€
St Estèphe, Ormes de Pez <i>Une ligne vanillée qui souligne le fruit</i>	67€

### BOURGOGNE

Mercurey, Château Le Hardi <i>Splendide robe brillante et profonde !</i>	56€
--	-----