

BIERES PRESSION

WOODY	<i>alc.4,6%</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

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

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

Rouges		Blancs	
Costières de Nîmes	BIO 5€	Moelleux	5€
St Nicolas de Bourgueil	5€	Chardonnay	5€
Rioja	6€	Quincy	6€
Côtes de Bourg	6€	Mâcon Milly-Lamartine	6€
Mâcon Milly Lamartine	6€		
Rosé			
Côtes de Provence	6€		

VINS BLANCS

LOIRE AOP

Quincy, Bigonneau	Arômes très purs, gourmand et solaire	75 cl	34€
		37,5 cl	17€

LANGUEDOC IGP

Chardonnay, L.Miquel	Arômes fins, fruités, notes toastées	27€
----------------------	--------------------------------------	-----

BOURGOGNE

Mâcon Milly-Lamartine, Les Arbillons	Elevé en fût de chêne	29 €
--------------------------------------	-----------------------	------

VINS ROSES

AOC C.de Provence, Ch. De Selle	BIO Cru classé	49€
Robe rose pâle aux reflets dorés, parfums d'agrumes et de fleurs blanches		
AOC C. de Provence, By OTT	Notes de pêche blanche et d'abricot	39€
IGP Var, Cap des Esperelles	Doux et fruité, finale épicée	26€
AOP C. de Provence,	Les maîtres vignerons de St Tropez	37,5 cl 16€

VINS ROUGES

LOIRE AOP/AOC

St Nicolas de Bourgueil, Mabileau	Arômes fruits rouges, fine minéralité	29€
		37,5 cl 15€
Saumur Champigny, Filatreau	BIO Léger, gourmand et friand	32€
Chinon, Charles Pain	BIO Rondeur et complexité	36€

BEAUJOLAIS AOC

Brouilly, Mommessin	Notes de fruits rouges, cuir et boisées	38€
Moulin à Vent, L.Lardy	Gourmand, tannins soyeux	39€

RHÔNE AOP/AOC

Costières de Nîmes, Ch.de Valcombe	BIO Frais, touche minérale	29€
Vacqueyras, Amadiou	Senteurs sous-bois, nuances vanillées, note poivrée	39€
Crozes Hermitage, P.Jaboulet	BIO Nommé d'après les galets déposés	46€
	par les glaciers alpins « Les Jalets »	1,5l 90€
		37,5 cl 23€
Saint Joseph, P.Jaboulet	BIO « Le Grand Pompée » hommage à V.Hugo	48€

LANGUEDOC AOP/AOC BIO

La Clape, Château d'Anglès	Arômes de petits fruits noirs bien mûrs	33€
Cabardès, Château Salitis	Tanins élégants, note de réglisse/ cerises noires	33€
Faugères, Les Novices	Arômes fruits rouges et de garrigue, tanins subtils	34€
Pic St Loup, Ch. De Lascaux	Un vin spontané à déguster entre amis !	37€
		1.5l 72€
Minervois, Carretal	Belle robe roue, bouquet de cassis et de mûres	38€
		1.5l 74€

ESPAGNE

Rioja Crianza	Arômes de mûre, cerise, vanille et cuir	32€
---------------	---	-----

BORDEAUX AOP/AOC

Côtes de Bourg, Château Sauman	Vin de caractère	28€
Malbec, Chibaou	BIO Puissant et ruste, cépage rustique	29€
Haut Medoc, Château d'Agassac	Je suis le complice de toutes vos occasions	38€
Médoc, Château La Tour de By	Nez de myrtille, gourmand et flatteur	44€
		1.5l 86€
Pessac Leognan, Château Ferran	Riche et généreux en fruits rouges	46€
Saint Estèphe, 2 nd de Pez	Un second vin net et franc !	56€
St Esthèphe, Ormes de Pez	Une ligne vanillée qui souligne le fruit	67€

BOURGOGNE

Mâcon Milly-Lamartine, Les Arbillons	Saveurs de fraise écrasée	29€
Mercurey, Château Le Hardi	Splendide robe brillante et profonde !	56€

VIN DE FRANCE DESALCOOLISE

Cabernet merlot, Chavin Zéro	0% alccol, 100% goût	24€
Sauvignon blanc, Chavin Zéro	Fraîcheur végétale, peu calorique	24€