

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	<i>Arômes très purs, gourmand et solaire</i>	75 cl	34€
		37,5 cl	17€

LANGUEDOC IGP

Chardonnay, L.Miquel	<i>Arômes fins, fruités, notes toastées</i>	27€
----------------------	---	-----

BOURGOGNE

Mâcon Milly-Lamartine, Les Arbillons	<i>Elevé en fût de chêne</i>	29 €
--------------------------------------	------------------------------	------

VINS ROSES

AOC C.de Provence, Ch. De Selle BIO	Cru classé	49€
	<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€
IGP Var, Cap des Esperelles	<i>Doux et fruité, finale épicée</i>	26€
AOP C. de Provence,	<i>Les maîtres vignerons de St Tropez</i>	37,5 cl 16€

VINS ROUGES

LOIRE AOP/AOC

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

BEAUJOLAIS AOC

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

LANGUEDOC AOP/AOC **BIO**

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 BIO	<i>Puissant et ruste, cépage rustique</i>	29€
Haut Medoc, Château d'Agassac	<i>Je suis le complice de toutes vos occasions</i>	38€
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€
Saint Estèphe, 2 nd de Pez	<i>Un second vin net et franc !</i>	56€
St Esthèphe, Ormes de Pez	<i>Une ligne vanillée qui souligne le fruit</i>	67€

BOURGOGNE

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

VIN DE FRANCE DESALCOOLISE

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