

Vins Rouges

	50 CL	75 CL
<i>Belle de nuit</i> domaine de Borie de Maurel AOP Minervois 2013		38€
<i>Maxime</i> domaine de Borie de Maurel AOP Minervois 2013		38€
<i>N°7</i> domaine la croix belle IGP côtes de Thongue		34€
<i>L'instant d'après</i> d. Pey Blanc AOC côtes de Provence	15€	24€
<i>Purée tradition</i> domaine Richeaume AOC côtes de Provence		37€
<i>La chapelle</i> Château Pigoudet AOC coteaux d'Aix en Provence		29€
<i>Château Henri Bonnaud</i> AOC Palette	27€	39€
<i>Quintessence</i> Château Henri Bonnaud AOC Palette		53€
<i>L'écriture</i> Mas de L'écriture AOC Languedoc		50€
<i>Rasteau</i> Château Lagardine AOC vallée du Rhône	15€	28€
<i>Jaqueyras</i> Clos des Cazeaux AOC vallée du Rhône		31€
<i>Saint Joseph</i> Domaine Guigal AOC vallée du Rhône		40€
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> Château Lagardine AOC vallée du Rhône	26€	50€
<i>Bastien</i> Domaine de Turenne AOC côtes de Provinces		26€
<i>Malacare</i> Domaine de Morey AOP Luberon		30€

Nos prix s'entendent en euro service et TVA inclus
La maison n'accepte plus les chèques

Vins blancs

	50 CL	75 CL
<i>Purée terre promise</i> Château Henri Bonnaud		
IGP vin de méditerranée	15€	24€
<i>N°7</i> domaine la croix belle		
IGP côtes de Thongue		34€
<i>Champ des lys</i> domaine la croix belle		
IGP côtes de Thongue		26€
<i>Quintessence</i> Château Henri Bonnaud		
AOC Palette		53€
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> Château Lagardine		
AOC vallée du Rhône		50€
<i>Antoine</i> Domaine de Turenne		
AOC côtes de Provenances		26€
<i>Domaine Bagnol</i>		
AOC Cassis		34€
<i>Petit Chablis</i> Jean Marc Brocard		
Petit Chablis		37€
<i>Pouilly-fuissé</i> d. Jaboulet-Vercherre		
Pouilly fuissé		29€
<i>Les Blanchaux</i> Domaine Tissier		
AOC Sancerre		33€
<i>Fiognier</i> domaine du Grand Chemin		
IGP pays d'oc		33€
<i>Braban</i> Domaine de Morey		
AOP Luberon	20€	30€

Vins en Provence

<i>Domaine la tour des vidoux</i>		
IGP Var (rouge, blanc, rosé) 50CL	15,00€	

La maison n'accepte plus les chèques

Vins Rosés

	50 CL	75 CL
<i>L'instant d'avant</i> Domaine Pey Blanc		
AOC côtes de Provence	15€	24€
<i>La chapelle</i> Château pigoudet		
AOC côtes de Provence		26€
<i>Champ des Grillons</i> domaine la croix belle		
IGP côtes de Thongue		26€
<i>Mazurka</i> domaine de l'anticaille		
AOC Sainte victoire	20€	28€
<i>Château Henri Bonnaud</i>		
AOC Palette	25€	35€
<i>Classique</i> Domaine de Rimauressq		
AOC côtes de Provinces		30€
<i>Amour de gris</i> domaine du Grand Chemin		
IGP pays d'oc		27€
<i>Domaine Bagnol</i>		
AOC Cassis		33€
<i>Dupuy de Lôme</i>		
AOC Bandol		34€

Vins au Verre

<i>Château Henri Bonnaud</i>		
AOC Palette (rouge, rosé) 16 cl		6€
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> Château Lagardine		
AOC vallée du Rhône (rouge, blanc) 16cl		9€
<i>Domaine la tour des vidauæ</i>		
IGP Var (rouge, blanc, rosé) 12 cl		3,50€
<i>Belle de nuit</i> domaine de Borie de Maurel		
AOP Minervois 2013(rouge) 16cl		5,50€
<i>Fiognier</i> domaine du Grand Chemin		
IGP pays d'oc(bleuc) 16cl		6 €
<i>Domaine Bagnol</i>		
AOC Cassis (bleuc) 16cl		7€

Nos prix s'entendent en euro service et TVA inclus

Apéritifs et alcools

	2 CL	4 CL
Citadelle gin (France)		7,20€
<i>Jasmin, anis, lait d'amande</i>		
Plantation Rum 2004 Nicaragua		8€
<i>Ferme, pivoine, noix passion, épices</i>		
Plantation Rum 2001 Barbados		8€
<i>Riche, banane plantain, ananas mûr</i>		
Plantation Rum XO 20th anniversary	6€	12€
<i>Ample, épicé, muscade, pivoine, herbes</i>		
Nikka coffey Malt (Japon) coffey malt	5,5€	11€
<i>Frais, citron, poire, praliné, vanille</i>		
Vulson white Rhino Rye (France bio)	5€	10€
<i>Herbacé, mirabelle, poire, réglisse</i>		
The Dalmore 12 ans (Ecosse) single malt	6€	12€
<i>Pêche, brioche, noix, fruits rouges</i>		
Couvreur's CLEARACH 3 ans single malt		7€
<i>Herbacé, miel, frangipane, amandes</i>		
Couvreur INTRAVAGANZA 3 ans single malt		9€
<i>Boisé, miel, frangipane, amandes vertes, fruité</i>		
Couvreur CANDID 8 ans single malt	7€	14€
<i>Vif et floral, amandes grillées, réglisse tourbée, toastée, poivre et épices</i>		
Porto blanc ou rouge 8cl	3,90 €	
Martini bianco ou rosso, Campari, Suze 8cl	4 €	
Pastis 2cl	3,20€	
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise) 10 cl	4 €	
Malibu 4cl	7,20 €	
Bailey's 4cl	7,20 €	
Manzana	7,20 €	
Limoncello	7,20 €	
Get 27	7,20 €	

Nos prix s'entendent en euro service et TVA inclus
La maison n'accepte plus les chèques

Fin de repas

Boissons chaudes

Expresso	2,20 €
Double expresso	4,40 €
Thé ou infusions	3,40 €
Chocolat chaud	3,50 €

Bulles

Coupe(12cl)	9 €
Baudry brut tradition (75cl)	70 €
Ruinard blanc (75cl)	115 €

	2 CL	4 CL
Calvados Drouin 6 ans fut de pommeau	6 €	12€
<i>Ferme, fruité, amande, noix, noisette</i>		
Plantation Rum 2004 Nicaragua		8€
<i>Ferme, pivoine, noix passion, épices</i>		
Plantation Rum 2001 Barbados		8€
<i>Riche, banane plantain, ananas mûr</i>		
Plantation Rum XO 20th anniversary	6€	12€
<i>Ample, épicé, muscade, pivoine, herbes</i>		
Nikka coffey Malt (Japon) coffey malt	5,5€	11€
<i>Frais, citron, poire, praliné, vanille</i>		
Vulson white Rhino Rye (France bio)	5€	10€
<i>Herbacé, mirabelle, poire, réglisse</i>		
The Dalmore 12 ans (Ecosse) single malt	6€	12€
<i>Pêche, brioche, noix, fruits rouges</i>		
Couvreur's CLEARACH 3 ans single malt		7€
<i>Herbacé, miel, frangipane, amandes</i>		
Couvreur INTRAVAGANZA 3 ans single malt		9€
<i>Boisé, miel, frangipane, amandes vertes, fruité</i>		
Couvreur CANDID 8 ans single malt	7€	14€
<i>Vif et floral, amandes grillées, réglisse tourbée, toastée, poivre et épices</i>		
Fine calvados Père Magloire	7,50 €	
Armagnac Semplé	7 €	
Cognac VS Augier	10 €	
Eau de vie de Marc Garlaban	7 €	
Eau de vie de poire Kliplel	7 €	
Eau de vie de mirabelle Kliplel	7 €	
Manzana	7,20 €	
Limoncello	7,20 €	
Get 27	7,20 €	

Nos prix s'entendent en euro service et TVA inclus
La maison n'accepte plus les chèques

Champagnes

Coupe(12cl)	9 €
Baudry brut tradition (75cl)	70 €
Ruinard blanc de blanc (75cl)	115 €

Cocktails

<i>Ti punch</i>	8€
<i>Rhum, citron vert, cassonade</i>	
<i>Mojito Classique, fraise ou framboise</i>	9€
<i>Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraiche, Perrier</i>	
<i>Margarita</i>	9€
<i>Tequila, citron pressé, sucre de canne</i>	
<i>Bloody Mary</i>	9€
<i>Vodka, citron pressé, jus de tomate, sel de céleri, tabasco</i>	
<i>Gin fizz</i>	9€
<i>Gin, citron pressé, Schweppes, sucre de canne</i>	
<i>Pina colada</i>	9€
<i>Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne</i>	
<i>Tequila sunrise</i>	9€
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
<i>Sex on the beach</i>	9€
<i>Vodka, Cointreau, jus orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
<i>Caipirinha</i>	9€
<i>Cachaça, citron vert, sucre</i>	
<i>Cosmopolitain</i>	9€
<i>Vodka, Cointreau, citron vert, jus de cranberry</i>	
<i>Long island</i>	10€
<i>Gin, rhum, vodka, tequila, Cointreau, citron pressé, coca-cola</i>	
<i>Metropolitain</i>	9€
<i>Vodka, crème de cassis, citron vert, jus de cranberry</i>	
<i>Mojito Royal</i>	10€
<i>Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraiche, Champagne</i>	
<i>Spritz</i>	9€
<i>Aperol, prosecco</i>	

Nos prix s'entendent en euro service et TVA inclus
La maison n'accepte plus les chèques