



# CARTE DES BOISSONS



## LES APÉRITIFS

Coupe de champagne (12cl) .....	9€
Mousseux (12cl) .....	5€
Kir vin blanc (12cl) .....	6€
Ricard, pastis 51 (4cl) .....	4€
Martini (blanc ou rouge) Muscat suze porto (6cl) .....	4€
Whisky, Rhum, vodka, gin (4cl) .....	9€
Alcool supérieur (4cl) .....	12€

## BIÈRE PRESSION

Kronenbourg 1664 (25cl) .....	3,50€
Kronenbourg 1664 (50cl) .....	6,50€
Picon bière (25cl) .....	4,00€
Grimbergen blanche ..... (25cl) 4,70€ / (50cl) 8€	

## BIÈRE BOUTEILLE

Sans alcool 0% 1664 .....	5€
Desperados 33cl .....	6€
Chouffe 33cl .....	6€

## LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Eau de vie (poire) .....	10€
Rhum don papa .....	12€

## LES SIROPS

Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, orgeat, pamplemousse .....	2,50€
Diabolo .....	3,50€

## LES JUS DE FRUITS

Orange, pomme, ananas, nectar pamplemousse, nectar abricot, jus de tomate, fruits exotique .....	4,00€
--	-------

## LES COCKTAILS

Mojito Rhum brun, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert .....	10€
Cuba libre Rhum blanc, cola, citron vert .....	10€
Daïquiri Rhum blanc, sucre de canne, citron vert .....	10€
Piña colada Rhum brun, jus ananas, lait de coco .....	10€
Aperol spritz .....	9€
Limoncello spritz .....	9€
Gin fizz Gin, sucre de canne, citron vert .....	10€

## LES VIRGIN COCKTAILS

Virgin mojito .....	6€
Virgin piña colada .....	6€
Bora bora jus d'ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine .....	6€

## LES SOFTS

Pepsi Cola, Zéro, Orangina, Ice Tea, Schweppes, Fanta, Limonade .....	3,80€
--	-------

## LES EAUX

Evian 1L .....	5€
Badoit 1L .....	5€
Badoit rouge 33c .....	3,50€

## BOISSONS CHAUDES

Café lavazza .....	2€
Thé au choix .....	3€
Chocolat chaud .....	3,50€



# CARTE DES VINS



<b>ROUGE</b>	75cl	Verre 12cl
<b>"L'escapade" Le Lucquier</b> .....	22€	5€
Languedoc roussillon <i>Fruité, épicé, typique</i>		
<b>Les Jamelles Pinot noir</b> .....	24€	
IGP Pays d'Oc <i>Fruité, riche, gras</i>		
<b>Château de Fontenelles "Renaissance"</b> .....	25€	
Corbières AOP <i>Boisé, tanins vifs et velouté</i>		
<b>Château de Paraza "Clos Saint Michel"</b> .....	28€	
Minervois AOP <i>Souple, boisé, équilibré</i>		
<b>Château de la Negly "La Côte"</b> .....	30€	
Côteaux du languedoc AOP		
<b>ROSÉ</b>		
<b>Le Potelé</b> .....	23€	5€
IGP pays d'oc <i>Frais, gourmand, convivial</i>		
<b>Les Jamelles "Reflets secrets"</b> .....	25€	
IGP Pays d'Oc <i>Fraicheur, minéral, complexe</i>		
<b>À l'ombre de l'olivier</b> .....	25€	
IGP Terres du midi <i>Fruité, gourmand, frais</i>		
<b>Amaryllis</b> .....	28€	
AOP Côtes de provence <i>Fruité, acidulé, frais</i>		
<b>BLANC</b>		
<b>Albrières Viognier</b> .....	21€	5€
IGP Pays d'Oc <i>Frais, gourmand, aromatique</i>		
<b>Les Jamelles Chardonnay</b> .....	24€	
IGP pays d'oc <i>Rond, frais, aromatique</i>		
<b>Château de paraza "Le Grand Bois"</b> .....	25€	
Minervois AOP <i>Frais, floral, équilibré</i>		
<b>CJVT</b> .....	26€	
Côtes du Rhône AOP <i>Sucré, rond, fruité</i>		
<b>Château de la Negly "Brise Marine"</b> .....	28€	
La Clape AOP		
<b>La Chablisienne "Le Finage"</b> .....	32€	
Chablis AOP <i>Fruité, floral, aérien</i>		