

Les apéritifs

Kir vin blanc ou rouge cassis, mûre, pêche, framboise 12cl 3.60€
Coupe de Champagne ou Kir Royal 12cl 9€
Pastis 51, Ricard 2 cl 4€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Porto rouge ou blanc, Suze 5cl 5 €
Gin, Vodka, Rhum blanc, Get 27 et Get 31 5cl 6€
Américano 8cl 7.50 €

Whiskys (4cl)

Jack Daniel's, Balantines, Clan Campbel, JB rare 7 €

Bières pressions

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Paulaner blonde	3.60€	6.90€
Paulaner blanche	4.50€	7.50€
Panaché, Monaco (Paulaner)	3.60€	6.90€
Liefmans fruits rouges	4.50€	7.50€

Bières bouteille 33 cl

Maredsous brune (33cl) 4.20€

Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca cola light, coca zéro, Perrier 33cl 3.30 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.30 €
Evian 33cl avec sirop 3.50€
Joker : Ananas, orange, abricot, pomme, tomate (20cl) 3.50 €

Boissons chaudes

Café express ou Décaféiné 1.80 €	Noisette 1.90€
Double café 3.50€	Café crème 3.20€
Capuccino, Chocolat ou café viennois 3.50€	Irish coffee 8.50€
Nos variétés de thé & infusions 3.50 € :	

Earl Grey, Darjeeling, thé vert à la menthe, fruits rouges Tilleul, Tilleul et menthe, verveine, verveine et menthe



La Carte des vins

Glén et Cédric deux passionnés de vin ne cessent de faire évoluer et de diversifier leur cave depuis 2013.

Les vins de gardes y sont conservés dans les meilleures conditions.

Nous partageons cette passion et ouvrons les portes à tous les amateurs afin

De vous faire découvrir des vins atteignant leur apogée.

Nous vous conseillerons pour panacher et adapter ces vins aux bouquets et arômes variés à toutes les

Préparations culinaires

Vins Blancs

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
AOC Macon	28€	
Pouilly Fumé B.Blondelet, 2018, 2017	33€	17€
Pouilly Fumé B.Blondelet « La Charmante », 2017	45€	
Sancerre Pierre Morin, 2017, 2018	33€	
Menetou Salon, Domaine de Loye	35 €	17 €
Menetou Domaine P.Gilbert, 2017, 2018	35€	17€
Chardonnay F.Desire, 2018	20€	
Riesling Mittnacht « Les Fossilles », 2014	39€	
Riesling Domaine du Bouxhof, 2016	33€	
Gewurztraminer Mittnacht « Les Terres Blanches », 2015	39€	
Gewurztraminer Domaine du Bouxhof, 2011	33€	
Muscat, Domaine du Bouxhof, 2012	35€	
Vouvray « La Follière » demi-sec 2015	35€	
Côte de Gascogne, Grain de plaisir 2018	29 €	

Vin effervescent

Champagne Louis de Vignezac (Brut)	46€	
------------------------------------	-----	--

Vin rouge

Val de Loire AOC

Saumur – Champigny Les Longes, 2016, 2017	22€	14€
St Nicolas de Bourgueil Les Echaillons, 2017, 2018	24€	14€
Menetou – Salon Domaine P. Gilbert, 2017	30€	16 €
Menetou – Salon Domaine de Loye, 2017	30€	16€
Sancerre Pierre Morin, 2015	35€	

Bourgogne et Beaujolais AOC

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
Coteaux du Lyonnais, 2015	22€	
Bourgogne pinot noir maison Chanzy, 2017	33€	
Morgon Château des Jacques Louis Jadot, 2014	28€	14€ (2014)
Brouilly Domaine Crêt des Garanches 2017, 2018	23€	11€
Brouilly Domaine Tavian 2018	23€	12,50 €
Santenay « Clos de Malt » L. Jadot 2014, 2015	45€	23€(2015)
Mercurey 1 ^{er} cru « Clos du Roy » maison Chanzy, 2015	45€	
Rully « en Rosey » maison Chanzy, 2018	38€	

Valle de Rhône AOC

Côtes du Rhône Bouquet du comtat, 2017	19€	
Crozes Hermitage «Les fées brunes» Colombo, 2017, 18	29€	15€(2017)

Bordelais AOC

Bordeaux Aoc Clarendelle inspiré par Haut Brion, 2014		13€
Médoc Château Lacombe Noaillac, 2013, 15, 16	24€	13€
Pessac Léognan Château Coucheroy, 2014, 2017	32€	17€

Vin rosé

Côtes de Provence Les Hauts de Masterel, 2018	19€	13,50 €
IGP Preignes le vieux Coteau de Béziers, 2018	18€	
Alsace Pinot Noir, Domaine du Bouxhot, 2016	35€	