

# BOISSONS ET APERITIFS

## Apéritifs

- Kir (mûre, cassis, pêche, Châtaigne) 6,00 €
- Martini rouge ou blanc, Porto - 6cl Ricard - 4 cl 6,50 €
- Muscat, vin blanc moelleux - 10 cl Domaine Régusse 6,50 €
- Gin, Vodka, Rhum - 4 cl 7,00 €
- Supplément jus de fruit ou soda 3,00 €
- Whisky JB - 4 cl 7,50 €
- Whisky Jack Daniel's - 4 cl 9,00 €
- Whisky Lagavulin - 16 ans - 4 cl 12,50 €
- Vieux Rhum Don Papa - 7ans - 4 cl 10,00 €

## Bières

- Mongozo banane - Aromatisée au jus de banane. Très douce et sans amertume  7,00 €
- Altiplano - Bière artisanale française à la quinoa, Bio et sans gluten  7,00 €
- Heineken, Blanche de Bruxelles 6,50 €

## Digestifs - 4 cl

- Poire, Calvados, Armagnac, Cognac 9,50 €
- Baileys, Get 27 7,50 €
- Whisky Lagavulin - 16 ans 12,50 €
- Vieux Rhum Don Papa - 7ans 10,00 €

## Jus de fruits

- Equitable: Mangue-Passion   5,50 €
- Pago : Tomate, Fraise, Orange-Carotte-Citron

## Sodas

- Coca, Coca light, Schweppes, Perrier 5,50 €

## Eaux minérales

- Evian (1 litre) 7,00 €
- Ferrarelle (1 litre) 7,00 €
- Evian, Ferrarelle (1/2 litre) 4,50 €

## Café Malongo

- Café, Décaféiné des petits producteurs  2,90 €
- Noisette 3,15 €
- Café crème 4,10 €

## Thés, Infusions

-  Boissons du Commerce Equitable 3,80 €

# VINS ET BOISSONS



## CHAMPAGNE

### Champagne Mailly Grand Cru Brut

Une des meilleures coopératives de France, 100% en terroir grand cru. Ici les notes fruitées s'allient aux arômes de pain légèrement toasté.

bouteille 74,00 €  
coupe 12,00 €

## VINS BLANCS

### Domaine de Régusse

#### Muscat, Vin de pays de Méditerranée IGP

Un muscat tout en douceur, au nez de raisin, de sureau et de litchi. Accompagne le foie gras ou les desserts à base de fruits frais.

verre 6,50 €

### Marigny Neuf

#### Sauvignon, Val de Loire IGP

Sec et nerveux, espiègle et gourmand, au fruité percutant qui évoque le pamplemousse rose.

bouteille 27,00 €

1/2 en carafe 16,75 €

verre 6,75 €

### Domaine Bonnard- Congy

#### Pouilly-Fumé, Val de Loire AOC

Vin très souvent primé. En provenance d'un sol argilo-calcaire. Des notes de fruits blancs, pomme verte, poire, fleurs blanches. Très agréable dès l'apéritif.

bouteille 35,00 €

1/2 en carafe 21,50 €

verre 9 €

### Domaine Mittnacht

#### Riesling, Alsace AOC

La pureté aromatique (pomme, poire, pamplemousse, yuzu, noisettes et amandes) n'a d'égal que la minéralité omniprésente. Vin sec et désaltérant. La matière est riche et ronde, et aérien en milieu de bouche. Un riesling d'une pureté exceptionnelle, un vin fin.

bouteille 37,00 €

1/2 en carafe 25,50 €

Verre 9,50 €

### Domaine Rois Mages

#### Rully Blanc, Bourgogne AOC

Avec une très belle longueur fruitée et ample en bouche, ce vin présente une subtilité d'arômes allant de la noisette à la violette.

bouteille 42,00 €

1/2 en carafe 26,00 €

verre 10,25 €

\*\* 1/2 en carafe : 37,50 cl - vin au verre : 14 cl \*\*

## VINS ROSES

**Petit Chaumont**

**Sables de Camargues Gris de Gris - IGP**

D'un gris très pâle, tout en délicatesse et suavité, avec un beau volume, des notes de fruits blancs.

bouteille 24,00 €  
1/2 en carafe 14,50 €  
verre 6 €



**Château Sainte-Marguerite « M »**

**Côte de Provence AOC Cru Classé**

D'une robe très pâle, lumineuse et brillante, un Cru classé plein, élégant et structuré, au nez de pamplemousse et de lilas, d'une belle longueur.

bouteille 38,00 €



## VINS ROUGES

### Bourgogne

**Domaine Rois Mages « Les Cailloux »**

**Rully Rouge AOC**

Ce beau vin épate par sa structure solide et pourtant si fruitée. Il accompagnera parfaitement le foie gras ou la volaille.

bouteille 44,00 €  
1/2 en carafe 27,00 €  
Verre 10,75 €

### Bordeaux

**Château Peybonhomme les Tours**

**Côte de Blaye AOC - Cru bourgeois**

Bien concentré, tanins enrobés, au nez intense de fraise et de framboise, avec une note boisée d'épices. Accompagne les viandes rouges grillées ou rôties, mais aussi la volaille.

bouteille 31,00 €  
1/2 en carafe 19 €  
verre 8 €



**Château de la Gravelière**

**Graves AOC**

Belle allure. Fins parfums de fruits rouges très mûrs et délicates notes toastées. Bonne structure tannique.

bouteille 32,00 €  
1/2 en carafe 20,00 €  
verre 8,25 €

**Château Laborde**

**Lalande de Pomerol AOC**

Robe soutenue et rubis avec un joli nez cerise et mûre. Tanins harmonieux et boisés. Vin élégant avec une bonne longueur en bouche.

bouteille 40,00 €

## Beaujolais

**Domaine Les Bruyères**

**Julienas AOC**

Vin souple et vif, au parfum de pivoine violette et arômes de fruits rouges. Il est légèrement épicé, et savoureux.

bouteille 28,00 €  
1/2 en carafe 17,00 €  
verre 7,00 €

## Vallée de la Loire

**Les Chanteraines**

**Saumur Champigny AOC**

Souple et frais, au nez de bois de ronce et de framboise. Facile et léger, pour accompagner volailles et viandes blanches.

bouteille 27,00 €  
1/2 en carafe 16,50 €  
verre 7,00 €

## Vallée du Rhône

**Domaine Chevalier**

**Crozes Hermitage AOC**

Joli nez de fruits noirs, de poivre, et de boisé fumé. Bonne sucrosité, tanins discrets, fins et élégants. Accompagne les viandes rouges et blanches.

bouteille 36,00 €  
1/2 en carafe 22 €  
verre 9,25 €

## Sud-Ouest

**Cru du Paradis**

**Madiran AOC**

Les arômes de cassis, mûre et groseille, contrastent avec l'ampleur des tanins qui développent une large palette d'épices et de torréfaction. La fougue tannique du Tannat est assagié par le Cabernet, fruité et souple.

bouteille 27,00 €  
1/2 en carafe 16,50 €  
verre 7,00 €

## Vin Naturel

**Si j'avais un tel nez - Château La**

**Salagne**

**Bergerac - AOC**

Pur merlot au nez éclatant d'arôme de fruits frais. Avec ses tanins souples, et une longue persistance, il accompagne les viandes rouges. Bio et sans sulfites ajoutés.

bouteille 25,00 €  
1/2 en carafe 15 €  
verre 6,50 €



## Vins d'Italie

**Italie - Umani Ronchi**

**Montepulciano d'Abruzzo DOC**

Un vin de l'Adriatique, au nez de fruits noirs, avec des notes fumées. Souple et rond en bouche. Pour des viandes grillées.

bouteille 22,00 €  
1/2 en carafe 13,50 €  
verre 5,75 €