

BOISSONS ET APERITIFS

Apéritifs

- Kir (mûre, cassis, pêche, Châtaigne) 6,00 €
- Martini rouge ou blanc, Porto - 6cl Ricard - 4 cl 7,00 €
- Côte de Gascogne, vin blanc doux - 14 cl 7,00 €
- Gin, Vodka, Rhum - 4 cl 7,50 €
- Whisky JB - 4 cl 7,50 €
- Whisky Jack Daniel's - 4 cl 9,50 €
- Whisky Cardhu - 15 ans - 4 cl 12,50 €
- Rhum Diplomatico-reserva exclusiva -12 ans 11,00 €
- Cocktail : Mojito, Mojito fraise, Gin Tonic, Rhum mangue, Lillet Rosé Tonique 11,00 €

Bières

- Chapeau - Bière lambic à la banane - 25 cl 6,00 €
- Volcelest - Bière locale de la Vallée de Chevreuse - Ambrée - 33 cl 8,00 €
- Heineken ou Blanche de Bruxelles - 33 cl 7,00 €



Digestifs - 4 cl

- Poire, Calvados, Armagnac, Cognac 10,00 €
- Baileys, Get 27, Manzana 7,50 €
- Whisky Cardhu - 15 ans 12,50 €
- Rhum Diplomatico-reserva exclusiva -12 ans 11,00 €

Sans Alcool

- Equitable : Nectar de mangue - Petits producteurs 5,50 €
- Pago : Tomate, Fraise, Orange-Carotte-Citron
- Coca, Coca zéro, Schweppes, Perrier 5,50 €
- Cocktail : Virgin Mojito, Virgin Mojito fraise 9,00 €



Eaux minérales

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

Café Malongo

- Café, Décaféiné des petits producteurs 3,00 €
- Café Noisette 3,20 €
- Café crème 4,50 €



Thés, Infusions

4,00 €

VINS



CHAMPAGNE

Gremillet - Brut sélection Champagne AOC

Fruité accompagné de fines notes grillées, frais et équilibré. Mousse fine et persistante. Idéal à l'apéritif.
bouteille 75,00 €
coupe 12,00 €

VINS BLANCS

Château Lange-Réglat Sauternes

Robe or et brillante. Nez frais et fruité. Un vin liquoreux tout en élégance à l'apéritif, avec un foie gras ou des Saint Jacques.

Bouteille 44 €
1/2 en carafe 28 €
verre 11 €

Domaine de Maourie Côtes de Gascogne IGP

Un vin doux au nez subtil avec des notes de fruits exotiques et fruits blancs. Bon équilibre entre fruits, sucrosité et acidité de l'agrumes.

Bouteille 28 €
1/2 en carafe 17,50 €
verre 7 €

DOC Borgo San Leo (Italie)

Venezia - Pinot grigio

Nez fruité, relativement plein et raffiné. Bouche délicate. Le vin est légèrement sec et extrêmement frais. Agriculture raisonnée.

Bouteille 27,00 €
1/2 en carafe 16,50 €
verre 6,75 €

Domaine De 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 36,00 €
1/2 en carafe 22,50 €
verre 9,50 €

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 23,25 €
verre 9,75 €



Domaine de la Mandelière

Chablis, Bourgogne AOC

Une belle robe dorée. Un nez fin et distingué de fruits mûrs. La bouche est moelleuse, l'acidité est fine sur un minéral de coquillage.

Bouteille 41,00 €
1/2 en carafe 25,50 €
verre 10,50 €

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



VINS ROSES

Petit Chaumont

Sable de Camargue Gris de Gris - IGP

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

bouteille 25,00 €
1/2 en carafe 16,25 €
verre 6,75 €



Château Tour l'Evêque

Côte de Provence AOC

D'une robe légèrement saumonée, son nez présente des notes de pêche au sirop et de nectarine. Sa bouche est soyeuse et fraîche.

bouteille 32,00 €



VINS ROUGES

Bourgogne

Manoir de Mercey

Mercurey AOC

Le nez présente des parfums de fleurs et de fruits rouges, mêlés à de fines notes boisées. La bouche est souple et ronde.

bouteille 47,00 €
1/2 en carafe 29,50 €
Verre 11,50 €

Vincent Bachelet

Pommard

Une belle robe rouge intense. Un nez aux arômes de cerise. Une belle structure avec une finale élégante et délicate.

Bouteille 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.

bouteille 32,00 €
1/2 en carafe 20,00 €
verre 8,50 €



Château de la Mazerolle - 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 8,50 €

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 44,00 €

Château Saint Estèphe

Saint Estèphe - Cru Bourgeois

Robe grenat. Un nez proche des fruits rouges comme le cassis ou la cerise. Un vin complexe, tannique, plein et délicat.

Bouteille 55,00 €

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

Beaujolais

Château Moulin Favre

Julienas AOC

Vin rond et riche aux arômes de griotte, avec des tanins présents mais fondus. Notes épicées en fin de bouche.

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

Vallée de la Loire

Les Chanteraines

Saumur Champigny AOC

Souple et frais, au nez de bois de ronce et de framboise. Facile et léger.

bouteille 31,00 €
1/2 en carafe 19,50 €
verre 8,00 €

Vallée du Rhône

Domaine Chevalier - Marius

Crozes Hermitage AOC

Robe rouge rubis. Un nez intense de fruits mûrs, violette, épices et finement boisé. Un vin puissant et élégant aux tanins délicats

bouteille 38,00 €
1/2 en carafe 23,50 €
verre 10,00 €

Sud-Ouest

Domaine de la Granges

Fitou AOC

Un nez d'épices avec des notes de cuir et de tabac blond. Des tanins fondus et une finale douce sur des notes de cacao.

bouteille 28,00 €
1/2 en carafe 17,50 €
verre 7,25 €

Vin Naturel- Bio, sans sulfites ajoutés

Château La Salagne

Bergerac - AOC

Pur merlot au nez éclatant d'arôme de fruits frais. Avec ses tanins souples, et une longue persistance.

Bouteille 26,00 €



Vin d'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 24,00 €
1/2 en carafe 15,00 €
verre 6,25 €

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