

B·A·B·A

LES COCKTAILS

LES CRÉATIONS

12€

LE NAOMI

GIN, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, FEUILLE DE MENTHE, CITRON, CRÈME DE POMME

LE MAMA

RHUM BLANC, CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE, CRÈME DE VIOLETTE, MÛRE FRAÎCHE

LE KATZ

WHISKY, AMARETTO, CITRON, BLANC D'ŒUF, BITTER ORANGE, ZESTE D'ORANGE

LE ANISSA

RHUM AMBRÉ, CITRON, CRÈME DE PASSION, BITTER ANGOSTURA, BLANC D'ŒUF

LE ELENA

GIN, CONCOMBRE, GINGEMBRE, BASILIC, CITRON, SUCRE

LE COCO

VODKA INFUSÉE À LA FLEUR D'HIBISCUS, COINTREAU, CRANBERRY, CITRON, ZESTE DE CITRON

LES CLASSIQUES

10€

MOJITO, SPRITZ, MOSCOW MULE, CAÏPIRINHA, OLD FASHIONED

LES SOFTS

COCA COLA, PERRIER, LIMONADE, SCHWEPPE'S TONIC, GINGER BEER

5€

LES BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLE

5€

CORONA 33CL

BIÈRES PRESSION

25CL

50CL

KALY'S

3€

5€

UN PETIT CREUX ?

SAUCISSON ENTIER

5€

FROMAGE ENTIER

5€

BURRATA

12€

PATA NEGRA

XX€

HOT-DOG

6€

B·A·B·A

LES VINS

BLANC

COLOMBARD CH. MILLET COTE DE GASCOGNE — 2017
NEZ EXPLOSIF AUX NOTES D'AGRUMES, SEC EN FIN DE BOUCHE

VERRE BOUTEILLE

4€ 22€

GROS MANSENG CH. MILLET MOELLEUX — 2017
NEZ TRÈS FLATTEUR, MÉLANGE AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES
EN BOUCHE LÉGÈREMENT SUCRÉ PUIS UNE BELLE ACIDITÉ VIENT
GOMMER LE SUCRE. BEL ÉQUILIBRE

5€ 24€

QUINCY BALLANDORS — 2016
SAUVIGNON, FLEUR BLANCHE, BOUCHE VIVE AUX NOTES D'AGRUMES

6€ 29€

MARCHE AVANT FÛT IGP GARD — 2016
VERMENTINO ET ROUSSANNE, VIELLI EN FÛT D'YQUEM OU HOSPICES
DE BEAUNE

6€ 30€

SANCERRE DOMAINE DURAND — 2016
SAUVIGNON, NOTES AGRUMES ET MENTHOLÉES, BOUCHE PLEINE DE FRAÎCHEUR

7€ 35€

CHABLIS CH. DE FLEYS — 2016
CHARDONNAY, UNE BOUCHE UN PEU BEURRÉE AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR

8€ 38€

ROSÉ

CROIX DES ANGES IGP D'OC — 2017
GRENACHE ET CINSAULT, ROSÉ PÂLE, LÉGER ET SEC EN BOUCHE

4€ 22€

**CH. BREGANCON CRU CLASSÉ COTE PROVENCE
CUVÉE RÉSERVE — 2016**
GRENACHE, MOURVÈDRE ET CINSAULT, ROSÉ AVEC UNE BELLE STRUCTURE,
LÉGÈREMENT POIVRÉ

7€ 36€

ROUGE

COPAINS DÉBORDENT IGP GARD — 2017
CINSAULT VINIFIÉ EN ROUGE, NOTES DE CASSIS ET DE FRAMBOISES,
TRÈS LÉGER EN FIN DE BOUCHE (11,5%)

5€ 25€

BROUILLY DOMAINE DE LA GARENNE — 2015
GAMAY, ARÔME DE FRAISE, PEU D'ACIDITÉ POUR UN BEAUJOLAIS

6€ 27€

CÔTE DU RHONE CH. MONTFRIN UN COUP DE DÈS — 2017
SYRAH ET CARIGNAN, PAS D'ÉLEVAGE EN FÛT, SANS SOUFRE ET VEGAN !

7€ 30€

GRAVES CH. ARCHANBEAU — 2015
MERLOT ET CABERNET SAUVIGNON, ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE,
NEZ DE VIOLETTE VANILLÉE, GRIOTTE, CANNELLE

7€ 30€

BOURGOGNE PINOT NOIR CHAMILLY — 2017
PINOT NOIR, NOTE DE CERISE, VIN DÉLICAT ALLIANT PUISSANCE
ET FINESSE, ÉLEVAGE COURT EN FÛT

8€ 32€