



Carte des boissons

SOFTS

EAU

Carola bleue 33 cl	2.50
Perrier 33 cl	3.50
Perrier sirop 33 cl	3.70
Sirop eau minérale carola	2.70
Sirop à l'eau	2.00
(Anis - cassis - cerise, citron, glasgo citron, fraise, fruit de la passion, grenadine, kiwi, menthe verte, mirabelle, orgeat, pêche, violette)	

SODA

Coca cola - zero (33 cl)	3.50
Orangina (25cl)	3.50
Schweppes Tonic & Agrumes (25 cl)	3.50
Diabolos (33 cl)	3.50
Limonade (33 cl)	3.30
Lisbeth tea (thé glacé pêche) (25 cl)	3.50
Red bull (25 cl)	4.00

JUS DE FRUITS

Abricot - Ananas - Fraise - Orange - Pamplemousse - Poire - Pomme - Tomate (20cl)	3.00
---	-------------

BOISSON CHAUDE

Ristretto, Espresso, Allongé, Déca	1.90
Double espresso	3.80
Grand crème	2.20
Cappuccino	3.20
Café Latté Macchiato	3.50
Café viennois	3.70
Thé - infusion Damann	3.00
Chocolat chaud	3.20
Chocolat viennois	3.70

ALCOOLS

BIÈRE BOUTEILLE

1664 sans alcool 33 cl	3.50
Heineken 25cl	3.00
Kronenbourg 33cl	3.50
Desperados 33cl-Corona 33cl-Chouffe 33 cl	5.00

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
Panaché	3.00	6.00
Monaco	3.20	6.40
Amos	3.00	6.00
Picon bière	4.00	8.00
Black Licorne	4.00	8.00
Bruxelloise rosé	4.00	8.00
IPA slash	4.00	8.00
Pression du moment	4.00	8.00

APÉRITIFS

Kir vin blanc 12cl	3.50
Ricard 3cl	3.50
Tomate Perroquet Mauresque 2cl	3.70
Suze 4cl	4.00
Porto 4cl	4.00
Martini blanc ou rouge 4cl	4.00

COCKTAILS

- Aperol spritz (Aperol - prosecco - perrier) **8.00**
- Caïpirinha (Cachaça - citron vert - glace)
- Gin tonic (Gin - jus citron - tonic)
- Mojito (Havana - sirop de canne - jus de citron - perrier - menthe fraîche)
- Moscow Mule (Vodka - ginger beer - jus citron vert)
- Hugo spritz (Liqueur de sureau-prosecco-jus citron-perrier-menthe fraîche)

ALCOOL

	4cl	Bouteille
Captain Morgan	6.00	60.00
Diplomatico	8.00	
Gin Gordon's	6.00	60.00
Whisky Irlandais 12 ans d'âge	8.00	
Whisky Jack Daniels	7.00	70.00
Whisky Clan Cambbell ou JB	6.00	60.00
Baby	3.00	
Absolut Vodka	6.00	60.00
Absolut Vodka Red Bull	8.00	
Malibu	6.00	
Baileys	6.00	60.00
Cointreau	6.00	
Get 27	6.00	60.00
Shooters	3.00	
Limoncello	6.00	60.00
Amaretto	6.00	60.00
Poire William peureux	6.00	
Framboise grande réserve	6.00	
Calvados	6.00	
Cognac	6.00	
Armagnac	6.00	
Marc de Gewurtzraminer	6.00	
Mirabelle	6.00	
Blanc de Blancs Saint Charles du Roy 12cl	4.00	22.00
Champagne A. BERGERE brut		60.00



VINS

Au Caveau

Avant tout !

12 cl Bouteille

ROUGE

Sang Mêlé - Vin Occitanie VDF 2022

Sang Mêlé est empreint d'une robe noire somptueuse et d'une intensité aromatique marquée par des arômes de cerises kirchées. La bouche est concentrée et charnue, avec des grains de tanins mûrs. La finale est veloutée, d'une grande finesse.

4.00 23.00

Côtes du Rhône - Domaine Juliette Avril

Ce vin présente une couleur vive affichant une teinte évoluant entre le pourpre et le violet, expression de sa jeunesse. Le nez est très puissant et riche, aux arômes de fruits rouges bien mûrs avec une petite pointe animale, giboyeux dit-on... la truffe et le poivre arrivent ensuite...

4.50 26.00

Wolfberger Pinot Noir d'Alsace "les Friends"

Ce cépage Pinot Noir d'un rouge cerise soyeux se révèle sur des notes d'épices, de framboise et de fruits rouges. Sec et agréablement fruité, il délivre une fin de bouche longue et chaleureuse.

4.00 23.00

La Terrasse de la Garde Rouge 2018 - AOC Pessac-Léognan

La Terrasse de La Garde est le second vin du Château La Garde, en AOC Pessac-Léognan. C'est un vin rouge fruité, souple et élégant, qui offre un remarquable équilibre entre concentration et souplesse. Son accessibilité aromatique et sa gourmandise lui permettent d'être apprécié dès sa jeunesse.

41.00

BLANC

Chardonnay - Vigne Antique - IGP - Pays d'Oc

Un chardonnay, qui rime avec fraîcheur et onctuosité. Il dévoile des saveurs légères sur des notes de fruits secs.

3.00 19.00

Chardonnay Laroche 2022 - IGP - Pays d'Oc

A la fois fruité et élégant, il évoque à merveille des arômes de fleurs blanches soulignés par une belle fraîcheur et une touche de minéralité. Au nez, ce vin exhale également des notes gourmandes de fruits blancs, d'ananas, de pommes et de poires.

4.00 23.00

Chambre d'Amour - IGP - Côte de Gascogne

Villa Chambre d'Amour est un vin blanc tendre. A la dégustation se révèlent de légères notes d'agrumes, de fruits exotiques ainsi qu'une pointe d'épice qui fait rapidement son effet en bouche.

4.50 26.00

ROSÉ

Cinsault Rosé Vigne Antique - IGP - Pays d'Oc

Un vin frais et délicat avec un beau fruité et une finale gourmande.

3.00 17.00

C'EST TROP ' - Rosé IGP Méditerranée

Un vin inspiré de la tendance «hippie chic» de Saint-Tropez. Une invitation aux vacances et à la détente.

4.00 23.00

San Pieru Rosé - IGP - Ile de Beauté

Une cuvée à la robe brillante et rose pâle aux arômes de fruits frais. Frais et subtil, des notes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Finale légèrement épicée.

4.00 23.00

Chambre d'Amour (moelleux) - IGP Comté Tolosan

Ce vin rosé signé par Lionel Osmin, est la version "rosé" de sa célèbre collection Chambre D'Amour . On est charmé par ses notes de fraise, de framboise et de pêche blanche, ce qui en fait un vin rosé plein de fraîcheur et de finesse.

4.50 26.00



FOOD



- Doritos cheddar oignons frits 6.00
- Saucisson à la "bonne franquette" (arôme en fonction de l'arrivage) - 200g 7.00
- Comté au lait cru - 250g 7.00
- Planche mixte saucisson / comté 13.00
- Planche apéritive améliorée #antigaspi ! Uniquement sur réservation au plus tard la veille avant 12h
 - Charcuterie fine italienne / fromage / légumes et fruits frais de saison et locaux de qualité !
 - Petite - 2 pers. 22.00
 - Grande - 4 pers. 34.00

Prix TTC service compris