

## LA CARTE DES VINS

		<u>Les Vins Rouges</u>		
		75cl	50cl	37,5cl
AOC Corrèze « Les Périères » la cabanes bleue	2022	30€	BIO	
AOP Pécharmant «Ch du Biran »	2023	30€	26€	22€
AOP Saint Amour « Dne du paradis »	2024	31€		18€
AOP Saumur champigny « Dne Filatreau »	2022	33€	BIO	20€
AOP Pic Saint Loup « Les truffières»	2023	35€	BIO	
AOP Pessac Léognan « Lagrave Martillac»	2022	40€	35€	30€
AOP Mercurey “Faiveley”	2023	48€		32€

### Les Vins Rosés

IGP Corrèze « Gamade »	2024	25€		
AOP Bergerac « Ch Theulet »	2023	25€		15€
AOP Côte de Provence « M Minuty »	2023	30€	22€	

### Les Vins Blancs

AOC Corrèze « Les Périères » chenin sec	2020	27€	BIO	
AOP Bergerac « Ch La fages »	2024	25€		15€
AOP Chablis « Maison Moreau »	2023	38€		24€
AOC Corrèze « Les Périères » dernières vendanges	2022	30€	BIO	
IGP Côte de Gascogne	doux	2024	30€	

### Le Champagne & Pétillant

Blanc de Blanc Brut « côte »	55€
V'Zer Pétillant Naturel BIO	30€ BIO

#### Les vins du moment 25€ la bouteille & 5€ le verre (15 cl)

- Vin du moment en blanc rouge & rosé
- Gamade Vin de Corrèze blanc, sec, rouge & Rosé

**Afin d'éviter des désagréments, nous vous proposons d'emporter votre bouteille lorsque vous ne l'avez pas terminé.**

### Les Softs :

- Les sodas du Limousin 33cl 3,50€  
(limousicola, limousicola niet, limounade, fresh tea, fresh agrumes, fresh tonic)
- Les sodas classiques 33cl 3,50€ (coca,  
coca 0, coca sherry, Ice tea, Schweppes agrumes, Schweppes, Oasis, Orangina)
- Perrier 33cl 3,50€
- Vittel 25 cl 3,00€
- Sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, cassis, violette, châtaigne, orgeat, 1,50€
- Jus de fruits Andros 25cl 3,50€ (abricot-  
romarin, pomme-vervaine, fraise-basilic, orange-Yuzu, Ananas-citron vert, tomate-menthe)
- Cocktail sans Alcool 6,00€
  - Tête de l'Art : Jus d'ananas, sirop de cassis
  - Tropical : Fruits exotiques, sirop de kiwi
  - Hortance : Fraise, Ananas, Citron, sirop de vanille
  - Nouvelle Aquitaine : Fresh tonic, sirop d'orange amer

### Les Bières & les Cidres :

- Bière Pression Grimbergen 15 cl Galopin ou Bock 3,00€
- Panaché 25 cl 3,50€
- Grimbergen Rouge 25 cl 4,50€
- Bière Pression Grimbergen 25 cl 4,50€
- Bière Pression Grimbergen 50 cl 8,50€
- Bière artisanale Bio « Ratz » 33 cl 6,00€
- Cidre « Le verger de Lapeyre » Brut ou Doux 33cl 5,00€

### Les Apéritifs :

- Les apéritifs classiques (Lillet, anisé, salers, baby, kir ..... ) 5,00€,
- Les apéritifs régionales ( vin de noix, de pêches, de châtaigne, pastis du limousin) 5,50€
- Whisky Bellevoys (wisky français) 7,00€
- Kir pétillant (cassis, mûre, pêche, châtaigne, noix ) 6,50€
- Flute de champagne ou kir royale (cassis, mûre, pêche, châtaigne, noix ) 8,00€
- Verre de vin 15 cl (blanc sec, blanc doux, rosé & rouge) 5,00€
- Cocktail avec Alcool 7,00€
  - Tête de l'Art : Soho Jus d'ananas, sirop de cassis
  - Tropical : Rhum, Fruits exotiques, sirop de kiwi
  - Hortance : Gin, Fraise, Ananas, Citron, sirop de vanille

- Nouvelle Aquitaine : Lillet rosé, Fresh tonic, sirop d'orange amer