

Carte des Boissons

LES JUS BIO

Jus d'Orange Pressé Bio 4.00€
Jus Bio l'Ode, Datte & Mangue/ Datte & Menthe 20cl 6.50€
Nectar 100% Bio Maison Benedetti Poire Williams/ Abricot/
Pêche 33cl 5.50cl

LES SOFTS

Pur Jus de Fraise/ Ananas 3.50€
Coca-Cola, Coca Zéro, Thé Froid May Tea 3.20€
Eaux Minérales Vals/ Thonon 4.00€

APERITIFS 4.50€

Kir, 12cl, Cassis, Myrtille, Pêche, Framboise
Martini Blanc, Martini Rouge, Suze, 4cl
Ricard 2cl

BIERE 5.50€

Bière Bio des Monts d'Or 5.5° 33cl, Blonde ou Ambrée

DIGESTIFS

Cointreau, Amaretto, Get 27 6.00€
Limoncello Artisanal 7.00€
Main Fields Blended Whisky Bio 40° 8.00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Allongé, Noisette 2.00€
Thés (Référez-vous à notre carte) 4.50€
Double Espresso, Capuccino, Latte 4.00€
Chocolat Chaud (Option Lait de Soja Bio) 4.00€
Iced Coffee 5.00€

Carte des Vins

Pétillant *AOC Bugey Blanc Mousseux Méthode Traditionnelle, Agr. Raisonnée 29€*
AOC Bugey Mousseux Rosé, Agr Raisonnée 29€

Blanc

	<i>Verre</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Bouteille</i>
<i>AOC Macon Villages, Cave Coopérative de Clessé</i>	<i>3.90€</i>	<i>7€</i>	<i>14€</i>	
<i>IGP d'Oc Viognier des Canailles, Agriculture Raisonnée</i>	<i>3.90€</i>	<i>7€</i>	<i>14€</i>	
<i>AOP Coteaux du lyonnais Le clos 2016 Bio</i>				<i>28€</i>

Rosé

	<i>Verre</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Bouteille</i>
<i>IGP Rosé Les 3 Cabines Bio, Pays d'Oc</i>	<i>3.90€</i>	<i>7€</i>	<i>14€</i>	<i>18.50€</i>

Rouge

	<i>Verre</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Bouteille</i>
<i>AOC Fleurie 2016, Vin Naturel, Château Grand Pré</i>	<i>3.90€</i>	<i>7€</i>	<i>14€</i>	
<i>AOP Côtes du Rhône 2017 Bio, Cuvée des Canailles</i>	<i>4.90€</i>	<i>9€</i>	<i>17€</i>	
<i>AOC Bugey Gamay 2017 Vin Naturel, Maison Tissot</i>				<i>18€</i>
<i>AOC Crozes-Hermitage 2016 Bio, Domaine les Chenêts</i>				<i>28€</i>
<i>IGP Syrah 2016 Bio « Cuvée des Vernes » Domaine Barou</i>				<i>32€</i>
<i>AOC Saint Joseph 2016 Bio « Un autre Monde » Domaine Barou</i>				<i>45€</i>

Santé !