

Boissons fraîches

Eaux minérales, Abatilles plate et pétillante (50 cl) 3.50	(100 cl) 4.20
Sodas, Coca, Perrier, Orangina, Schweppes... (33 cl)	3.30
Jus de fruits, pomme, tomate, orange, ananas, multivitaminé... (20 cl)	3.30

Boissons chaudes

Notre sélection de thés et tisanes	2.80
Thé vert à la menthe, ceylan, darjeeling, Earl Grey, verveine, tilleul...	1.60
Café ou décaféiné	3.00
Double café, café crème, cappuccino, chocolat chaud...	

Carte des vins

LES ROUGES	75 cl
Château le Grand Fort, Côte de Blaye, AOP Bordeaux	18.00
Note de prunes et d'épices, bouche souple et fruitée	
Parallèle 45, Côte du Rhône, AOP Rhône BIO	20.00
Souple et croquant à toutes épreuves	
Château Cantegric, AOC Haut-Médoc	18.00
Robe rubis et brillante, nez fruité et joli boisé	
Château Boiresse, AOP Graves	20.00
Nez sur des notes de fruits rouges légèrement épicés	
Château les Hauts de la Gaffelière, AOP Saint-Émilion	28.00
Vin aux arômes épicés et boisés	
Domaine Filliatreau, AOP Saumur	25.00
Opulent sur les fruits noirs et rouges (cassis et framboises)	
Château Ferrande, AOC Graves	32.00
Équilibré, robe intense et tanin puissant et élégant	
LES ROSES	
Masfleurey, AOP Côtes de Provence	19.00
Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais	
Wine O'clock, IGP Méditerranée	18.00
Une robe pâle, un nez aromatique avec des notes d'agrumes	
LES BLANCS	
Côte de Blaye, Château le Grand Fort, AOC Bordeaux	19.00
Expressif et intense, aux notes d'agrumes et de buis	
Château de Launay, AOC Entre-deux-Mers	19.00
De couleur jaune ambre, arômes d'agrumes et de fleurs	
Domaine Horgelus, Colombar, Sauvignon, IGP Côte de Gascogne	16.00
Nez fruité aux notes de fleurs blanches. Raffraichissant et aromatique	