

Apéritifs / Digestif

01/ Cocktail japonais maison (cocktail Sakura, Cap sushi, Ichiban)	12cl	<u>5€90</u>
02/ Apéritifs classiques (Suze, Americano, Pastis, Ricard, Porto, Muscat) Martini (blanc, rosé, rouge) Blanc (cassis, mure, pêche)	6cl	<u>4€50</u>
03/ Get 27, Get 31, Vodka	6cl	<u>5€50</u>
04/ Whisky, Cognac, Rhum Poire Williams, Armagnac	6cl	<u>6€50</u>

Vins Roses

	<u>37,50cl</u>	<u>75cl</u>
1/ Côte de provence	9€50	12€50
2/ Saint chinian (aop)	10€50	13€50
3/ Coté plage chichoulet (igrp)	-----	16€00
4/ Faugère	12€50	17€00
5/ Tavel	13€50	19€00
6/ Sancerres	18€50	28€00

Vins Rouges

7/ Côte du Rhone	8€50	12€00
8/ Saint chinian (aop)	10€50	13€50
9/ Faugère (aop)	12€50	17€00
10/ Cabardès (aop)	-----	19€00
11/ Bordeaux supérieur	13€50	19€00
12/ Brouilly	14€50	20€00
13/ Saint Emilion	-----	22€00

<u>Vins Blancs</u>	<u>37,50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>Vins en Pichet</u>	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
14/ Picpoul (aop)	12€50	16€00	18/ Rosé, Rouge	2€50	4€00	6€50
15/ Riesling	13€50	17€00	Blanc			
16/ Gewurztraminer	14€50	18€00	<u>Champagne</u> Brut (<u>75cl</u>)			45€00
17/ Sancerres	-----	28€00				

Grand champagne (75cl) 75€00