

Vins au verre (12cl)

Blanc	
Côtes de Gascogne	
Château Colombelle, blanc moelleux	4,90 €
Chardonnay,	
Viognier Laurent Miquel Père et Fils	4,50€
Rosé	
Côtes de Provence	
Château Cavalier Marafiance,	4,90€
Rouge	
Côtes de Bordeaux en Blaye - bio rouge	e
Château Moulin de Rioucreux	4,50€
Lambrusque du Larzac rouge,	南上土山外
AOP Terrasses du Larzac	4,90€
Croze Hermitage, Les Paillanches	6,50€
The second secon	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR

Nos vins rouges (75 cl)

Le fil rouge sur le bouchon rouge, Sud Ouest 15,00€ Merlot cabernet, belle rondeur en bouche, note de fraise et de fruits rouges

Château Moulin de Rioucreux,

Côtes de Bordeaux en Blaye Bio	24,00€
95 %Merlot, 5 % Malbec, robe rouge grenat et nez dominé par les	fruits
rouges et la griotte	

Croze Hermitage, Les Paillanches 30,20€

100 % Syrah, robe rouge sombre presque noire et nez explosif et floral

Lambrusque du Larzac,

AOP Terrasses du Larzac	25,20 €
Très longue durée en bouche, à déguster sur une viande ou char	cuterie

St Julien, Château Beychevellen L'aspirant	30,20€
Ergis at fruitá hausha harmaniausa at lágaramant ánicág	

Côtes de Bourg, Château Bousquet Robe rubis aux reflets carmin, parfum puissant de fruits noirs et vanille

St Nicolas de Bourgeuil, Domain des Valettes 24,00 € Nez typique des Cabernets francs, dominance de fruits rouges, facile à boire

Altos de Plata Malbec, Argentine	30,00€
100 % Malbec, cultivé en altitude à Mendoza,	
il accompagnera parfaitement un jambon sec	

Châteauneuf-du-Pape

Clos de l'Oratoire des papes 46,50€

Fraîcheur en bouche, notes de fruits rouges et d'épices douces

Nos vins blancs (75 cl)

Chablis, Lambert de Valentinois AOP Bourgogne 25,20 € jaune pâle et robe brillante, légérement beurré en bouche, final complexe sur des notes minérales

Côtes de Gascogne moelleux,

Château Colombelle,	24,00€
Vin jaune paille vif, nez exubérant d'écorces de citron confit,	

Chardonnay,

Viognier Laurent Miquel Père et Fils 22,00€ Frais, fruité, toute en finesse aux notes subtiles d'abricot et de pêche

30,00€ 100 % Sauvignon, Nouvelle Zélande Vif et frais aux arômes primaires d'agrumes et de fruits à noyaux juteux

Nos vins Rosés (75 cl)

Château Cavalier Mara	ıfiance	30,00€
Rosé expressif à la robe rose pâle et	framboise, premier n	ez complexe aux notes
d'agrumes et de fruits rouges	150 cl · 48	€ - 300 cl · 96 €

15,00€

Rosé ça s'arrose, Sud Ouest

Notes de fruits rouges, bouche ronde et rafraîchissante



Les Cocktails

Avec alcool

citron vert, perrier, fraises fraîches

Mojito	7,50€
Rhum Pampero especial, Rhum Pampero blanc, Menthe, sucre	de canne,
citron vert, perrier	
Mojito fraise	8,50€
Rhum Pamnero especial Rhum Pamnero hlanc Menthe sucre	de canne

Piña Colada	7,50€
Rhum Pampero blanc, lait de coco, jus d'ananas	le 75 cl : 38€
Chandon Garden Spritz Spritz aux arômes d'écorces d'orange et d'épices	7,50€

7,50€ Le Sevilla Gin Tanqueray Flor de Sevilla, tonic tranche d'orange

L'Apple XIV 7,50€ Wodka Smiroff 21 Red, jus de pomme, sirop de cannelle

Fraizy XIV 7,50€ Fraises fraîches, sucre roux, perrier, champagne Mercier blanc de noir

8,50€

Cognac, Angustura, sucre de canne, champagne Mercier blanc de noir, sirop de cerises

6,50€ Cuba libre Rhum Captain Morgan Spiced Gold, coca cola, citron vert

7,50€ Sunset XIV Cognac, citron vert, sirop d'agave, perrier

Sans alcool

Virgin Mojito	5,50€
Menthe, citron vert, perrier	

Tropical 5,50€ Jus de pomme, purée de framboises, jus de citron

