



## Avant de commencer



### Envie d'un soft ?

↪ Jus de fruit Granini 25 cl (demandez les parfums, il y en plein)	3 € 80
↪ Soda (Orangina, Schweppes)	3 € 60
↪ Coca, Coca Zéro	3 € 70
↪ Fustea 25 cl	3 € 30
↪ Perrier 33 cl nature / sirop ou tranche	3 € 40 / 3 € 80
↪ Diabolo (demandez les parfums de sirops... ils changent souvent)	2 € 30
↪ Sirop (de la fraise traditionnelle à l'orange en passant par la menthe ou le citron)	1 € 60
↪ Virgin Mojito	6 € 50
↪ Cocktail sans alcool (consultez la carte)	6 € 00

### Les bières de La Maison

↪ Heineken en pression (15 cl / 25 cl / 50 cl)	2 € / 3 € 60 / 6 € 10
↪ Affligem en pression (25 cl / 50 cl)	4 € 10 / 7 € 10
↪ Desperados (33 cl)	4 € 90
↪ Pietra (bière ambrée Corse) 33 cl	5 € 10
↪ Bières artisanales (33 cl)	5 € 10
↪ Monaco (25 cl / 50 cl)	4 € 10 / 7 € 10
↪ Panaché (25 cl / 50 cl)	3 € 60 / 6 € 10
↪ Pichet Heineken (150 cl)	21 € 00

### Restons dans les classiques

↪ Pastis 51 ou Ricard 2 cl (nature, moresque, tomate, perroquet)	2 € 90
↪ Martini rouge ou blanc, Campari, Suze, Porto 4 cl	3 € 80
↪ Rhum nature ou ti punch, orange / coca 4 cl	6 € / 7 € / 7 €
↪ Whisky 4 cl	4 € 80
↪ Kir 12 cl (demandez les parfums)	3 € 80

### Et pourquoi pas un cocktail ?

↪ Martini Limonade	5 € 10
↪ Caïpiroska (Vodka, Sucre de canne, Citron vert)	7 € 00
↪ Spritz (Campari, Prosecco, Limonade, Citron)	8 € 00
↪ Cocktail avec Alcool (Consultez la carte des cocktails)	8 € 00
↪ Campari Orange	5 € 10
↪ Mojito	8 € 50

### Les vins au verre (12 cl)

↪ Vintus première gelée Côte de Gascogne (blanc moelleux)	4 € 60
↪ Moscato d'Asti (vin pétillant fruité venu d'Italie)	4 € 10
↪ Prosecco (vin pétillant sec) nature / avec une crème	4 € 60 / 4 € 90
↪ Je Donne ma Langue au Chat (cépage Viognier / Gewurztr)	4 € 00
↪ Viognier vin de Pays (blanc fruité)	3 € 90
↪ 770 Miles (Chardonays de Californie)	4 € 00
↪ Côte de Provence (rosé) nature / pamplemousse	3 € 80 / 4 € 00
↪ Côte du Rhône AOP (rouge)	3 € 80
↪ Croze Hermitage AOP (rouge)	4 € 60
↪ 770 Miles Californien Vins du Monde (Rouge)	4 € 10

### Les eaux

↪ Vittel 50 cl / 1 L	3 € 10 / 4 € 70
↪ Badoit 50 cl / 1 L	3 € 30 / 5 € 00
↪ San Pellegrino 1 L	5 € 50



*Pendant votre repas*



Pour accompagner vos viandes (rouges)

☞ Croze Hermitage 2020 Cave de Tain AOP	29 €
☞ Château Ogier de Gourgue 2012 Côte de Bordeaux Vin Bio-Appellation Côte de Bordeaux Contrôlée	33 €
☞ 770 Miles Cépage Californien 2019	27 €
☞ El Grano Vin Chilien	27 €
☞ Côte du Rhône « Vieux Clocher » 2020	20 €
☞ Vallée du Rhône: « 50 Cinquante » Louis Chèze; Elevé en Fut de Chêne 2020 (75 cl)	30 €
☞ Saint Nicolas de Bourgueil Val de Loire 2018	25 €
☞ Rully 2017 Cave de Louis Soufflot (75 cl)	44 €

Les Vins en Pichet (Fillette 25 Cl / Pot 50 cl)

Rouges

☞ Côte du Rhône AOP	6 € 00 / 11 € 00
☞ Croze Hermitage AOP	7 € 50 / 13 € 50
☞ 770 Milles	7 € 20 / 15 € 00

Blancs

☞ 770 Milles (Californien Chardonnay)	7 € 00 / 13 € 00
☞ Viognier	7 € 20 / 13 € 50

Rosé

☞ Côte de Provence	6 € 50 / 12 € 00
--------------------	------------------

Avec une entrée un poisson, un dessert (blancs)

☞ L'Instant Sauvignon Vignobles Berthier 2019 (75 cl)	23 €
☞ Bourgogne (Appellation Macon Lugny Protégée) Macon Lugny 2016 Médaille d'Argent Concours des Grands Vins de France (75 cl)	33 €
☞ 770 Miles, Chardonnay Californien 2020 (75 cl)	26 €
☞ Saint Veran Les Charmones 2020 (75 cl)	33 €
☞ Belleruche Côte Du Rhône Blanc Chapoutier 2019 (75 cl)	29 €
☞ Arrogant Frog Chardonnay Viognier Jean Claude Mas 2019 (75 cl)	25 €

Les rosés rafraîchissants

☞ Côte de Provence AOP Les Hauts de Masterel 2017 (75 cl)	25 €
☞ La Nuit Tous Les Chats Sont Gris (75 cl)	23 €



### Tout ce qui pétille en bouteille 75 cl

↵ Crémant de Bourgogne Brut Cave de Viré	35 €
↵ Moscato d'Asti	27 €
↵ Prosecco	30 €
↵ Champagne Veuve Renard De Beaumont Brut	46 €

### Un petit digestif pour clôturer ?

↵ Rhum arrangé 2 cl	5 € 00
↵ Get 27 ou 31 2 cl	4 € 50
↵ Limoncello 2 cl	4 € 00
↵ Liqueurs (Poire, Mirabelle...) 2 cl	4 € 50

### Les boissons chaudes

↵ Café (expresso, ristretto, déca)	1 € 80
↵ Capuccino	2 € 50
↵ Café double ou long	2 € 20 / 2 € 10
↵ Thé (à choisir dans la boîte)	2 € 20

