



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
↪ Sauvignon IGP (blanc sec)	3 € 20
↪ Viognier vin de Pays (blanc fruité)	3 € 90
↪ Je donne ma langue au chat (la surprise d'1 blanc fruité)	3 € 90
↪ Côte de Provence (rosé) nature / pamplemousse	3 € 60 / 3 € 80
↪ Côte du Rhône AOP (rouge)	3 € 30
↪ Croze Hermitage AOP (rouge)	4 € 60
↪ 770 Mille Californien Vins du Monde	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 Mille 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

Rouges

	Fillette (25 cl)
☞ Côte du Rhône AOP	5 € 70
☞ Croze Hermitage AOP	6 € 70
☞ 770 Milles	7 € 20

Blancs

☞ Sauvignon	5 € 70
☞ Viognier	6 € 70

Rosé

☞ Côte de Provence	5 € 70
--------------------	--------

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 €
☞ Je donne ma Langue au Chat IGP du Gard 2018 (75 cl)	22 €
☞ 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

