

## NOS COCKTAILS

- Américano «Maison» un beau cocktail italien tourné vers l'amertume- **8€**  
 Capo Spritz Cap Corse blanc apéritif au quinquina- **9,5€**  
 Lillet Citrosé Lillet rosé, limonade, citron vert, feuilles de menthe- **9€**  
 Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre roux- **9€**  
 Ti Punch- **8€** Punch Planteur Base de rhum blanc, jus d'orange et d'ananas- **9€**  
 Mojito emblématique et délicieux cocktail réalisé à partir de rhum blanc- **9€**  
 Mojito Royal un authentique Mojito rafraîchi au bulle de champagne- **10,5€**  
 Apérol Spritz Cocktail frais et savoureux, légèrement amer notes d'orange- **9€**  
 Gin tonic- **9€**  
**Sans Alcool**  
 Virgin Mojito- **7€** Cocktail de jus de fruits- **6€**

## VINS AU VERRE

### LES EFFERVESCENTS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bout 75cl
DOC Prosecco extra dry Perlino	6.0€	17.5€	26.0€
AOC Cerdon naturellement rosé	5,6€	18,6€	27,8€
Champagne Domaine Pierre Malingre	8.0€		38,0€

### LES BLANCS

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	4,9€	16.4€	24.5€
IGP Côtes de Gascogne Domaine Haut Marin	4.6€	14.4€	23.0€
AOC Chablis Domaine des 3V	7.9€	26.0€	39.0€
AOC Côtes de Gascogne Cuvée Venus	5.0€	15.5€	23.0€
AOP Saint Joseph Cuvée Amandine St Desirat	6.9€	22.7€	34.0€

### LES ROUGES

AOC Côtes de Gascogne Domaine Haut Marin	4,6€	15.5€	23.0€
AOC Côtes du Roussillon Col Palomère Domaine Bellavista	5.7€	18.7€	28,0€
AOC Côtes du Rhône Domaine Mongin	5.3€	17,4€	26,0€
AOC Chinon les Trottes Loup Domaine des Millarges	5.9€	19.6€	29,4€
AOP Brouilly Cuvée Vieilles Vignes Chateau Moulin Favre	5.6€	18.5€	27,5€

### LES ROSES

AOC Domaine la Beyssannette	5,6€	18.7€	28€
-----------------------------	------	-------	-----

## NOS AUTRES CUVÉES EN FLACON

### LES EFFERVESCENTS

- Champagne Deutz Classic – **62€**  
 Champagne Ruinart Brut Cuvée R – **66€**

### LES BLANCS

- AOC Sancerre Tradition Domaine Moreux - **33,5€**  
 AOC Bourgogne Aligoté Domaine Bienvenu – **31,6€**  
 AOC Chablis 1er Cru Vaucoupin Domaine Des 3 V **45€**  
 AOC Pouilly Fumé Cuvée le Coteau Domaine Gigarme – **33,5€**

- AOC Beaune Les Mosnières Domaine  
 du lycée viticol **45€**  
 AOP Condrieu  
 Cave Saint Désirat **45.0€**  
 IGP Côtes Catalane  
 « Cuvéé Sum & Drop – **28€**  
 VDF Chardonnay Vauluisant  
 Maison Paul Manevey **26€**  
 AOP Pessac Leognan  
 Les Haldes de Huchey – **35.5€**

### LES ROUGES

- AOC Châteauneuf du Pape  
 Château Mongin BIO – **45€**  
 AOC Haut Médoc Château Dillon  
 Cru Bourgeois Supérieur – **35€**  
 AOC Pinot Noir Vauluisant  
 Maison Paul Manevey – **26€**  
 AOP Saint-Amour Cuvée Cupidon  
 Domaine Moulin Favre – **27,5€**  
 VDF Pinot Noir Chant Perdrix  
 Domaine Fond Moireaux – **29€**  
 AOP Sancerre Caractère  
 Domaine Moreux- **33,5€**  
 AOP Auxey-Duresses  
 Maison Paul Manevey – **36€**  
 AOC Lalande de Pomerol  
 Château Réal-Caillou- **33€**  
 AOP Mâcon-Pierreclos « Gamay  
 noir » Château de Carruge - **35€**  
 AOP Chiroubles  
 Château Moulin Favre – **30€**  
 AOC Haute-Côtes de Beaune  
 Domaine du Lycée Viticole – **38€**  
 AOP Santenay Les Cornières  
 Maison Paul Manevey - **40€**  
 AOP Saint Joseph Cuvée Les Fagottes  
 St Desirat - **34€**  
 AOC Pessac-Leognan  
 Les Haldes de Huchey – **37€**  
 AOC Irancy-  
 Les Climats– **37,6€**