

NOS COCKTAILS

Américano «Maison» un beau cocktail italien tourné vers l'amertume- **8€**

St Germain Spritz - **10€**

Caïpirinha 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	6.0€	17.5€	26.0€
AOC Cerdon naturellement rosé	5.6€	18,7€	28.0€
Champagne Maison Charpentier Tradition Brut	8.0€		42.8€

LES BLANCS

AOC Chablis Maison Paul Manevey	7.5€	25.0€	37.5€
AOC Reuilly Jean Michel Sorbe	6.9€	23.0€	34.5€
IGP Côtes Catalanes Domaine Bellavista AB	5.4€	18.0€	26.9€
VDF Laurent Micquel - Sauvignon – Colombard – Grenache	4.0€	13.2€	19.7€
VDF Chardonnay Vauluisant – Paul Manevey	4.4€	14.5€	21.7€
AOC Côtes de Gascogne Domaine Haut Marin Cuvée Venus	4.3€	13.8€	20.6€

LES ROUGES

AOP Mercurey Vieilles Vignes Paul Manevey	8.4€	28.0€	42.0€
AOP Brouilly Château Moulin Favre	5.5€	17.7€	26.5€
AOC Haut-Médoc Château Dillon Cru Bourgeois Supérieur	7.5€	24.8€	37.1€
AOP Côtes du Rhône « Cuvée Mistral » Château Mongin AB	6.3€	20.8€	31.2€
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Domaine des Vallettes	6.0€	19.8€	29.5€
VDF Pinot Noir Vauluisant – Paul Manevey	4.4€	14.5€	21.7€

LES ROSES

AOC Côtes de Gascogne Domaine Haut Marin Gulfstream	4.0€	13.2€	19.7€
AOC Domaine la Beyssannette			29.5€

NOS AUTRES CUVÉES EN FLACON

LES EFFERVESCENTS- 75CL

Champagne Deutz Classic – **60€**

Champagne Ruinart Brut Cuvée R – **69.2€**

LES BLANCS – 75cl

AOP Pessac-Léognan

Les Haldes de Huchey – **38.2€**

AOC Bourgogne Aligoté – **28.5€**

AOC Chablis 1er Cru Vaucoupin - **49€**

AOC Beaune Les Mosnières - **56€**

AOC Saint Véran Les Climats – **35.1€**

AOP Mâcon – Chardonnay – **24€**

AOP Menetou-Salon Les Thureaux – **34.5€**

AOP Condrieu Saint Désirat – **50.2€**

AOC Pacherenc du Vic Bilh Sec – **28€**

IGP Cité de Carcassonne – Viognier

Chardonnay – **26€**

LES ROUGES - 75cl

AOC Montagne Saint Emilion Château

Grand Baril– **33.5€**

AOC Lalande de Pomerol Réal-Caillou-**35.3€**

AOC Pessac-Léognan

Les Haldes de Huchey – **39.3€**

AOC Bordeaux Le Veggio – **22.1€**

AOC Chinon Domaine des

Millarges – **28.7€**

AOP Brouilly Moulin Favre – **26.5€**

AOP Saint Amour Moulin Favre – **29.50€**

AOP Chiroubles Moulin Favre - **31€**

AOP Vacqueyras - **39€**

AOC Gigondas - **45.5€**

AOC Châteauneuf du Pape BIO - **56€**

AOP Corbières La Cendrillon Cuvée

Inédite – **34.5€**

VDF La Cendrillon Nielluccio – **30€**

VDF Laurent Miquel Cuvée Clacson - **19.7€**

AOC Côtes du Roussillon Domaine

Bellavista Col Palomère - **26.9€**

AOC Beaune 1^{er} Cru Les Pimonts – **67.7€**

AOP Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les

Hauts Marconnets – **60.0€**

AOC Irancy Les Climats – **39.7€**

AOC Chorey-Lès-Beaune – **49.5€**

AOP Santenay Les Cornières – **47.3€**

AOC Haute-Côtes de Beaune – **44.3€**

AOP Auxey-Duresses P. Manevey – **39.6€**

VDF Pinot Noir Chant Perdrix

Fond Moireaux – **28.7€**