

Les apéritifs



Nos apéritifs maison :

- L'Exotique : grenadine, Soho jus d'orange, blanc de blanc (15cl) 7.50€
- L'Abricotin : vodka, grand Marnier, vermouth blanc et abricot 7.50€
- Le Passoa Punch : vanille, Passoa, jus d'orange et rhum blanc 7.50€

Nos suggestions et les Classiques :

- Ratafia de Bourgogne (10cl) 8.50€
- Coupe de crémant de Bourgogne, blancs de noirs (12.5cl) 7.50€
- Coupe de champagne, Besserat de Bellefon, Brut (12.5cl) 14€
- Pineau des Charentes blanc, maison Charbonneau (10cl) 6.50€
- Muscat de Rivesaltes, domaine du Mas Amiel (10cl) 8.50€
- Porto Rouge ou Blanc, Offley (8cl) 5€
- Porto Rouge, Ramos Pinto L.V.B. 7.50€
- Porto Ramos Pinto White Lagrima 6.50€



- L'Aperol Spritz 8.50€
- Kir : Bourgogne Aligoté et crème de cassis (12.5cl) 5.50€
- Rosé-pamplemousse (12.5cl) 5.50€
- Rosé-mirabelle (12.5cl) 5.50€
- Communard : Pinot Noir, crème de cassis (12.5cl) 5.50€
- Martini rouge **ou** blanc (6cl) 4.50€
- Mojito (de Mai à Septembre uniquement) 8.50€
- Ricard **ou** Suze 4.50€

Bières

- Leffe blonde (pression, 25 cl) 4€
- Leffe brune (btle 33cl) 4.50€
- Hoegaarden Blanche (btle 33cl) 4.50€



Les Whisky et Bourbon

- Whisky Français Bellevoye Bleu, élevage en barrique neuve 9.50€
Nez de céréales et de vanille
- Whisky Français Bellevoye Blanc, élevage en barrique de grands crus classés de Sauternes, Nez de fruits exotiques 14€
- Whisky Français Bellevoye Rouge, élevage en barrique de grands crus Classés de St Emilion, nez intense et plus complexe 9.50€
- Whisky Français Bellevoye Noir, (6cl) élevage en barrique neuve,..... 14€
Très tourbé, nez d'épices et fumées douces - bouche onctueuse, longue et cendrée
- Blended Scotch Whisky 10 ans (6cl) « finished in ex-Rum casks..... 12.50€
- Blended Scotch Whisky, Grant's(6cl) 5€
- Aberlour, Highland Single Malt (6cl)..... 8€
- Bourbon Woodford Reserve (6cl) 8€
- Jack Daniels (6cl)..... 6.50€
- Chivas, 12 ans d'âge (6cl) 7.50€

Les sans alcools

- Jus pressés : Orange ou Pamplemousse..... 6.50€
- Jus de fruits Patrick Font au choix (25cl):
 - Abricot 7.50€ -Pêche de vigne 7.50€ -Pomme 7.50€
 - Fraise 8.50€ -Tomate jaune 8.50€ -Mangue sauvage 8.50€
 - Banane8.50€ -Litchi8.50€ -Ananas8.50€ - Mûre sauvage ...8.50€
- Coca Cola ou coca Zéro (33cl) 5€
- Limonade (25cl) ou Schweppes agrumes (25cl) 5€



Cocktail de jus de fruits (25cl):

Noix de coco, pulpe de framboise, orange et ananas 7€

- Sirop à l'eau : 1.50€

Grenadine, fraise, citron, menthe, coco, pamplemousse, mirabelle, myrtille.

LES VINS AU VERRE



Vins blancs (12.5 cl)

| | |
|---|--------------|
| <i>Bourgogne Aligoté Bouzeron, domaine Briday</i> | <i>8€</i> |
| <i>Macon Igé, domaine Fichet</i> | <i>5.50€</i> |
| <i>Jurançon sec, domaine de Cauhapé</i> | <i>7.50€</i> |
| <i>IGP Auxerrois, domaine Berthillot A.B.</i> | <i>6.50€</i> |
| <i>V.D.P. Viognier, la Java des Entrefaux A.B.</i> | <i>5€</i> |

Pour le dessert

| | |
|---|-----------|
| <i>Coteaux du Layon, domaine Matignon</i> | <i>7€</i> |
| <i>Gewurztraminer, domaine Fritsch</i> | <i>6€</i> |

Vins rosés (12.5 cl)

| | |
|--|---------------|
| <i>Sancerre, domaine Bourgeois</i> | <i>8.50€</i> |
| <i>Coteaux Varois en Provence, domaine du Vignaret</i> | <i>5.50 €</i> |

LES VINS AU VERRE

Vins rouges (12.5 cl)

| | |
|--|---------------|
| <i>Côte Roannaise, domaine Desormière</i> | <i>4.50€</i> |
| <i>Bourgogne Pinot Noir, domaine Berthillot A.B.....</i> | <i>7.50€</i> |
| <i>Crozes Hermitage, dom. les Chenêts A.B.....</i> | <i>6.50€</i> |
| <i>Sancerre, la Bourgeoise, domaine Bourgeois</i> | <i>10.50€</i> |
| <i>Lussac Saint Emilion, Château Tour de Ségur.....</i> | <i>7.50€</i> |

Pour le dessert :

| | |
|---|--------------|
| <i>Maury, Vintage, domaine du Mas Amiel</i> | <i>8.50€</i> |
|---|--------------|

Eaux Minérales

| | |
|---|--------------|
| <i>Évian, Badoit, San Pellegrino, 1 litre</i> | <i>5€</i> |
| <i>Perrier fines bulles</i> | <i>5.50€</i> |
| <i>Évian ou Badoit ½ litre</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>¼ Perrier</i> | <i>3.50€</i> |

