

Apéritifs, Alcools

Cocktail maison 10cl	4.9
Kir Japonais 10cl	3.5
IGP Pays d'Oc Sauvignon St Clair et vin de prunes Umeshu	
Kir vin blanc Sauvignon 10cl	3.5
IGP Pays d'Oc St Clair cassis ou pêche	
Martini rouge, blanc 4cl	3.5
Porto rouge 4cl	3.5
Saké Japonais verre 10cl	6.5
Vin de prunes Umeshu 4cl	4.5
Gin Tonic 24cl	9.0
Gin Gordon's, Fever-Tree	
Gin Gordon's 4cl	6.0
Rhum brun Saint-James 4cl	6.0
Whisky Blended 4cl	6.0
Johnnie Walker Red	
Vodka Smirnoff 4cl	6.0
Cognac VS Courvoisier 4cl	6.0

Bières

Kirin Ichiban 33cl	3.9
Asahi 33cl	3.9
Iki au Yuzu Bio 33cl	4.9
Tsingtao 33cl	3.9
Singha 33cl	3.9

Boissons Fraîches

Fuze Tea pêche 25cl	3.5
Tropico Tropical 25cl	3.5
Orangina 25cl	3.5
Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	3.5
Sprite, Fanta orange 33cl	3.5
Limonade Kimura 20cl	3.5
Nature, Yuzu, Lychee	
Jus et Nectar de fruit 25cl	3.5
Pomme, Abricot, Orange, Tomate, Ananas, Lychee, Coco	
Perrier 33cl	4.5

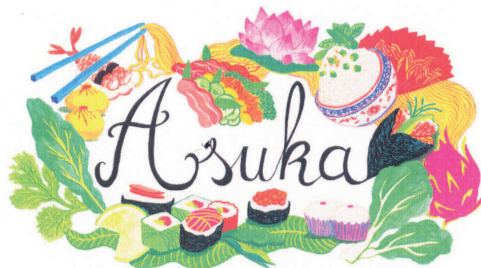
Eaux Minérales

	50cl	100cl
Evian	3.2	4.5
Badoit	3.5	5.0
San Pellegrino	4.0	5.5




Boissons Chaudes

Café	2.1
Thé Vert ou Grillé	3.5
Infusion Bio	3.5
Verveine-menthe, Tilleul	
Irish Coffee 4cl d'alcool	6.9

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Vins au Verre

-  **Côtes de Provence AOP**
Desbastides, Maîtres Vignerons Presqu'île de St-Tropez
-  **Bordeaux Supérieur AOP**
Château Guillot
-  **Muscadet Sèvre & Maine sur lie AOP**
Famille Lieubeau, Château de l'Aulnaye Confluent



4.5

4.5

4.5 

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Vins Rouges



IGP Coteaux du Pont du Gard

Montfrin la Tour **[Vegan]**

Juteux et plein, assez charnu, de fruits mûrs.

-

16.9 **Bio**

Saumur-Champigny AOP

Les Chanteraines

Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.

14.5

20.9

Bordeaux Supérieur AOP

Château Guillot

Une belle matière, avec des tannins veloutés et notes boisées et épicées.

13.9

19.9

Brouilly AOP

Château de Corcelles "Vieilles Vignes"

Nez dominé par des arômes de fruits rouges mûrs.

16.9

26.9

Côtes du Rhône-Villages AOP

Domaine de la Renjarde

Nez intense sur des notes de cerises bien mûres et de crème de cassis.

15.5

23.5 **Bio**

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP

Domaine Billard

Des arômes de fruits rouges frais, de fruits confits, et des tannins assez fins.

-

35.0

Haut-Médoc AOP

Château Victoria, Cru Bourgeois

Élégant et racé, tannins soyeux, notes boisées, cannelle.

19.9

35.0

Saint-Emilion Grand Cru AOP

Château Lamour

Structuré, ferme et droit, bien enrobé par les notes boisées.

-

45.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Vins Rosés

IGP Méditerranée

La Demoiselle sans Gêne

*Ce vin est doté d'une robe pâle et d'un nez de pêche.
Il est croquant, frais et gourmand.*



37,5cl



75cl

-

16.5 Bio

Côtes de Provence AOP

Desbastides, Maîtres Vignerons Presqu'île de St-Tropez

*Rosé pâle, au nez floral, avec des notes de petits fruits rouges.
La bouche est fraîche, tendre, avec des notes d'agrumes.*

14.9

21.9

Côtes de Provence AOP

La Source Gabriel

*Du volume sur une belle fraîcheur,
nez de pommes, de pêche, note fenouil.*

-

25.0

Tavel AOP

Prieuré de Montézargues

*un nez complexe, avec des arômes d'orange sanguine et de
graphite rehaussé par des notes de framboise et de pêche.*

17.5

27.9 Bio

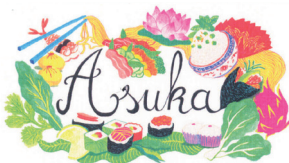
Sancerre AOP

Les Châtaigniers

*Bouche vive et fraîche, à la saveur de cerise,
nez délicat de fraise écrasée, de fleurs et de fruits d'été.*

21.0

35.0



Prix nets en euros, taxes et service compris.

Vins Blancs

Muscadet Sèvre & Maine sur lie AOP

Château de l'Aulnaye, Famille Lieubeau, Confluent

Un nez complexe de notes de fruits blancs (coing, pêche) bien murs, avec quelques notes florales.



37,5cl



75cl

13.5

18.5

Bio

Alsace AOP

Riesling, Hans Schaeffer

Nerveux, sec et frais, aux nuances minérales (silex), florales et délicatement fruité, avec des notes citronnées.

15.0

22.0

Alsace AOP

Gewurztraminer, Hans Schaeffer

D'une grande persistance aromatique, avec quelques notes de miel et une belle fraîcheur en fin de bouche.

16.9

25.0

Sancerre AOP

Les Châtaigniers

Une grande fraîcheur en bouche, des arômes discrets mais complexes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

22.5

37.0

Les Bulles

Crémant d'Alsace AOP

Pfaff, Blanc de Blancs

Le nez est flatteur, agréable et subtil, rafraîchissant avec de légères notes citronnées.



12,5cl



75cl

-

29.5

Champagne AOP

Amadéo, Brut

Un Champagne très frais, belle finesse de bulle, nez de fleurs blanches et d'agrumes.

8.5

49.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.