

# APÉRITIFS

Kir	4,50 €
Kir royal	10,00 €
Porto rouge	5,00 €
Pineau des Charentes	5,00 €
Blanc moëlleux Jonquere d'Oriola, Domaine du Paradis	4,50 €
Flûte de Champagne Drappier « Brut zéro dosage »	9,00 €
Bouteille de Champagne Drappier « Brut zéro dosage »	50,00 €
Pisang	5,50 €
Passoã	5,50 €
Apérol Spritz	7,50 €
Campari	5,50 €
Bacardi brun	6,00 €
Bacardi blanc	5,50 €
Gin Bombay Sapphire + tonic	8,00 €
Jack Daniels	6,00 €
J&B	6,00 €
Cocktail maison	8,00 €
Mojito nature	7,00 €
Mojito fraise	8,00 €
Mojito mangue	8,00 €

( Supplément soft 1,50€ )

# VINS

Carte des vins en annexe

Vin maison verre	( blanc, rosé, rouge )	3,50 €
Vin maison 1/4l	( blanc, rosé, rouge )	6,00 €
Vin maison 1/2l	( blanc, rosé, rouge )	10,00 €
Vin maison 3/4l	( blanc, rosé, rouge )	14,00 €

# **BIÈRES**

Vedett blonde	3,00 €
Barbar blonde	4,00 €
Houpe	4,20 €
Houpe Jambes en l'air	4,20 €
Houpe 75cl	12,50 €
Léopold	4,00 €
Orval	4,50 €
Saxo	4,50 €
L'arogante	4,00 €
Vedett IPA	3,00 €
Ramée ambrée	3,50 €
Barbar brune	4,00 €
Maredsous	3,60 €
Nostradamus	4,50 €
Vedett blanche	3,00 €
Blanche rosée	3,00 €
Pêche Mel'Bush	3,80 €
Desperados	4,50 €
Liefmans fruitesse	3,20 €
Maes NA	3,00 €

## **SOFTS**

Coca	2,50 €
Coca zéro	2,50 €
Sprite	2,60 €
Fanta	2,60 €
Fuze tea pétillant	2,60 €
Fuze tea pêche hibiscus	2,60 €
Fuze tea camomille	2,60 €
Minute Maid orange	2,70 €
Minute Maid pomme	2,70 €
Minute Maid multivitamines	2,70 €
Minute Maid tomate	2,70 €
Tropico	2,00 €
Nørdic Mist tonic	3,00 €
Nørdic Mist agrum	3,00 €
Schweppes premium hibiscus	3,50 €
Schweppes premium orange lavande	3,50 €
Schweppes premium ginger beer	3,50 €
Jus de pomme artisanal	3,50 €
Jus d'orange pressé	4,00 €
1/4l Chaudfontaine plate	2,30 €
1/4l Chaudfontaine pétillante	2,30 €
1/2l Chaudfontaine plate	3,50 €
1/2l Chaudfontaine pétillante	3,50 €

## **BOISSONS CHAUDES**

Café	2,50 €
Décaféiné	2,60 €
Thé « TeaTower »	3,50 €
Cécémel	3,00 €
Cappuccino (mousse de lait ou crème fraiche)	3,50 €
Irish coffee	7,50 €
Italian coffee	7,50 €

# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## LES VINS BLANCS:

- Domaine de Coussergues, Baronnie blanc** 14,00 €  
Bonne ampleur marquée d'arômes d'agrumes comme le citron vert.
- Domaine du Mont d'Hortès, Chardonnay** 18,50 €  
Belles notes de fleurs d'acacia, de pêche blanche et d'agrumes absolument exquises.
- Domaine du Mont d'Hortès, Sauvignon** 17,00 €  
Vin frais et fruité. Beaux arômes floraux en bouche.
- Domaine du Paradis, Moelleux** 19,00 €  
Vin blanc très fruité, belle rondeur en bouche.

## LES VINS ROSÉS:

- Domaine Jonquères d'Oriola, Gris Gris** 21,50 €  
Arôme de fruits rouges acidulés et épicés.  
Bouche fraîche, belle structure.
- Domaine de Coussergues, Baronnie rosé** 14,00 €  
Belle attaque vive et fraîche, il est aromatique,  
marquée d'arôme de fraises et framboises.

## LES VINS ROUGES:

- Domaine de Coussergues, Baronnie rouge** 14,00 €  
Attaque fraîche, tanins enrobés, évolution souple.
- Domaine Allimant-Laugner, Pinot Noir** 27,00 €  
Arômes de fruits rouges, bouche fruitée très agréable.
- Château les Hivers Grillet, 1er Côte de Blaye** 19,50 €  
Vin gouleyant, fruité et équilibré.
- Domaine de Boissan, Prince d'Orange** 22,00 €  
Beau bouquet de sous-bois, noisette et poivre.
- Clos de Haute Combe, Beaujolais Village** 27,00 €  
Cuvée fruitée, désaltérante, aux tanins fins.
- Domaine Saint Jean de la Gineste, Velours Noir** 30,00 €  
Arômes suaves de violettes mêlées à des notes de fruits  
noirs confits, tanins puissants mais soyeux.