

APERITIFS & DIJØ

- Kir (12cl). 3,5€
- Ricard (4cl). 5€
- Pastis 51 (4cl). 5€
- Suze (6cl). 5€
- Avèze (6cl). 5€
- Martini Blanc, Rouge ou Extra-Dry. 6€
- Porto Rouge, Blanc (Kopke). 6€
- Coupe de Champagne (12cl). 12€
- Kir Royal (12cl) .14€
- Whiskey Jameson d'Irlande (4cl). 5€
- Whiskey-Coca (12cl). 10€
- Whiskey Jack Daniel's du Tennessee(4cl). 5€
- Whiskey The Glenlivet- Single Malt(4cl) 12 ans- Ecosse. 8€
- Bière de la Brasserie du Mont-Blanc, Blanche ou Rousse (33cl). 6€
- Bière de la Brasserie des Sagnes,Blonde ou Ambrée. 6€
- Bordatto, Cidre Doux du Sud-Ouest (33cl). 6€
- Verveine du Forez- Liqueur Artisanale. 6€
- Hendrick's, Gin d'Ecosse (4cl). 8€
- Gin aux Agrumes de la Distillerie du Petit Grain du Roussillon (4cl). 9€
- Gin des Garrigues de la Distillerie du Petit Grain du Roussillon (4cl). 9€
- Abricot du Roussillon de la Distillerie du Petit Grain (4cl). 12€
- Rhum Baccardi (4cl). 6€
- JAMAICA Rum 2002 (4cl). 10€
- Rhum-Coca (12cl). 10€

SØFTS

- Volvic 1L : 5€
- Evian 1/2L : 3,5€
- Baboit 1/2L : 3,5€ / 1L : 5€
- Chateldon (75cl) • 5€
- Perrier (33cl) • 3,5€
- Jus de Fruits d'Alain Millat du Rhône (33cl) • 6€
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) • 5€
- Orangina (25cl) • 5€
- Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes (33cl) • 5€
- Limonade (25cl) • 4€
- Sirop Frigolet + 1/4 Evian • 3,50€



CØCKTAILS

- Sangha . 8€**
Vodka, Cointreau, Infusion tropicana cordial (fraise, framboise, mûre, cranberry, plantes) et citron.
- Lavande. 9€**
Vodka, Infusion de lavande cordial, et nectar de Poire Alain Milliat.
- Magie Blanche. 8€**
Prosecco Frizzante et Infusion de pêche, abricot et passion cordial.
- Mønt Blanc Søur . 9€**
Amarreto, rhum brun Havana Club (3 ans), Vanille Bourbon cordial, Crème de châtaigne et Blanc d'œuf.
- Apple Røse (sans alcool). 6€**
Sirop de framboise, bitter lemon et jus de pomme Alain Milliat.
- BlØødy Mary. 12€**
Liqueur de Tomate (Distillerie Artisanale), Basilic et Cumin Cordial, Jus de Tomate Alain Millat, Jus de Citron, Angustura, Worcester sauce.

• A P E R Ø •

PLANCHES

ASSORTIMENT D'ICI ET D'AILLEURS

- **Thème Charcutier • 18€**
Jambon Duroc, Speck di Atello, Chorizo Basque des Aldudes, Coppa de Parme...
- **Autour des Frømages • 15€**
Tallegio (fromage Italien), Fourme de Vassivière, Saint Nectaire fermier, Comte cuivré 18 mois...
- **La Mixte • 17€**
On mélange les deux !

VINS AU VERRE

Røsé

- Château Soucherie, « Rose Pivoine », Loire 2015 (Gamay, Grolleau, Cabernet Franc), frais et fruité 4€

Blanc

- Pascal Berthier, Beaujolais Blanc, « Les 17 pièces » Beaujolais, 2015 (Chardonnay), sec et rond. 6€
- Château Saint-Cosme, Vin de Table, « Little James Press Basket », Rhône 2015 (Viognier), sec et fruité. 4€
- Domaine de la Cendrillon, Pays d'Oc, « Nuance » Languedoc 2015 (Grenache Blanc et Grenache Gris) rond et fruité. 5€
- Jeff Carell, Vin de France, « Ultime Récolte » Languedoc 2015 (Muscat), doux et fruité. 4€

Røuge

- Fabien Jouves, Cahors, « Haute Côt(e) de Fruit » Sud-Ouest 2015 (Malbec), fruité et souple. 4€
- Domaine Bertrand-Bergé, Fitou, « Les Mégalithes » Languedoc 2013 (Carignans/Grenache), fondu et opulent. 6€
- Domaine des Bèrioles, Saint-Pourçain « B2 gars mais... » Loire 2013 (Gamay) rond et gourmand. 4€
- Jeff Carrel, Vin de France, « Bistologie », Languedoc gourmand et légèrement épicé. 5€

“ CETTE SÉLECTION DE VINS EST À L'IMAGE DE LA PASSION QUE L'ON PORTE À NOS AMIS VITICULTEURS ET À LEUR PRODUIT. CHOISI EN FONCTION DE LA SAISON ET DE NOS MENUS. ”