

# VINS AU VERRE ET SUGGESTIONS D'ACCORDS

## BLANC

- Duchés d'Uzès - M. Chapoutier 12 cl  
7.5€  
*Entrée : Salade de lentilles, Salade César*  
*Plat : Gambas sautées*
- Crozes-Hermitage « Petite Ruche » - M. Chapoutier 9€  
*Entrées : Marbré de saumon, Ceviche de merlu*  
*Plats : Tentacules d'encornets, Ravioles à la truffe*  
*Fromage : Demi Saint-Marcellin*
- Mâcon Villages - Domaine Trenel 8.5€  
*Entrées : Marbré de saumon, Œufs Mimosa*  
*Plat : Salade César, Cabillaud, Ravioles à la truffe*
- Saint-Véran - Domaine Trenel 10€  
*Entrées : Œufs Mimosa, Velouté de moules*  
*Plat : Salade César, Cabillaud*

## ROUGE

- Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes - Domaine Fabrice Masse 8.5€  
*Entrée : Œufs Mimosa*  
*Plat : Suprême de volaille, Tartare de boeuf*
- Saumur-Champigny - Domaine des Roches Neuves 8€  
*Plat : Suprême de volaille*  
*Fromage : Faisselle*
- Lalande-de-Pomerol - Plaisir de Siaurac 8.5€  
*Plats : Souris d'agneau, Ravioles à la truffe*
- Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers » - M. Chapoutier 9€   
*Plats : Filet de bœuf, Tartare de boeuf*

## ROSE

- Côtes de Provence « Grand Ferrage » - Mathilde Chapoutier 7€  
*Entrées : Œuf Mimosa, Salade César*  
*Plat : Tentacules d'encornet*
- Pink Flamingo IGP Sable de Camargue - Domaine de Jarras 7,5€   
*Plat : Filet de bœuf*
- Domaine A Ronca - AOP Corse 7,5€   
*Entrée : Salade césar*  
*Plat : Gambas sautées*

## MOELLEUX / LIQUOREUX

- IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives » – Domaine Tariquet 7€  
*Plat : Suprême de volaille*
- Loupiac « Château Fortin » - Domaine Pierre Tourre 9€  
*Dessert : Tiramisu*

## CHAMPAGNES

- Pommery Brut Royal - Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay 12€  
*Entrée : Marbré de saumon*  
*Plat : Ravioles à la truffe*
- Chassenay d'Arce - Pinot noir, Chardonnay 10€  
*Plat : Cabillaud*

## APÉRITIFS

Pastis / Ricard / Martini / Campari / Suze (4cl)	7€
Kir vin blanc (Cassis, Châtaigne, Framboise, Pêche - 12cl)	7€
Kir Royal (12cl)	14€
Porto Rouge ou Blanc (6cl)	7€
Cidre Brut « Appie »	7€

## COCKTAILS

Aperol Spritz	11€
Mojito	12€
Pretty Princess	8€
<i>Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche</i>	
Citrus Punch	8€
<i>Jus de pamplemousse, jus d'orange, sirop de sucre de canne, jus de citron vert</i>	

## BIÈRES

<u>Pression</u>	25CL	50CL
Heineken	5€	7.50€
Affligem Blanche	5€	7.50€
Fisher Dorelei Ambrée	5€	7.50€
Monaco, Panaché, Bières sirop au choix, Picon	5.5€	8€
Cidre Brut « Appie »		7€

### Bouteilles

Desperados (33cl)	6€
Affligem (30cl)	6€
Heineken 0% (33cl)	6€

### Bières locales

Furie Blonde Pale Ale - Brasserie furieuse	7.50€
Futée Ambrée - Brasserie Furieuse	8€
Double Neipa - Brasserie Orbital	8€
Hazy Red - Brasserie Orbital	7.50€

### Bière Française

West IPA – Brasserie Gallia	7.5€
-----------------------------	------

## SOFTS

Eaux - plate ou pétillante	5€
SYMPLES - Infusions glacées 100% Française 	6€
<i>Relaxante, Détoxifiante, Énergisante</i>	
Jus de fruits PAGO Pomme, Tomate, ACE, Fraise, Orange	5.50€
Nectars PAGO Mangue, Ananas, Poire, Pêche, Abricot	5.50€
Coca-cola, Coca-cola Zéro (33cl)	5.50€
Orangina, Lipton Ice Tea (33cl)	5.50€
Fever Tree Tonic Water, Lemonade, Ginger Hale	5.50€

## BOISSONS CHAUDES

	Simple	Double
Espresso / Ristretto / Décaféiné / Noisette	3.2€	6.40€
Cappucino / Latte Macchiatto		6.50€
Cappucino / Latte Macchiatto Aromatisés		7.50€
Sélection de Thés « Comptoir Richard »		6€