

## LES APERITIFS

<b>Kir St germain</b> (fleur de sureau)	12cl	<b>4.90</b>
<b>Kir</b> (cassis, pêche, mure, framboise, chataigne, mirabelle)	12cl	<b>4.40</b>
<b>Coupe de Champagne</b>	10cl	<b>8.90</b>
<b>Kir Royal</b>	10cl	<b>8.90</b>
<b>Martini blanc, rouge ou rosé, Suze</b>	8cl	<b>4.90</b>
<b>Lillet blanc ou rouge, Porto rouge ou blanc</b>		
<b>Campari, Muscat du Pays d'Oc "vignobles Jeanjean"</b>	8cl	<b>5.80</b>
<b>Ricard, Pastis</b>	5cl	<b>4.90</b>

### LE MOMENT MARTINI

<b>Americano Maison, Martini gin</b>	12cl	<b>8.80</b>
<b>St Germain Hugo</b> (St germain, Martini prosecco, citron vert et menthe fraîche)	12cl	<b>7.50</b>
<b>Martini Prosecco</b>	12cl	<b>4.90</b>
<b>Martini Sbagliato</b> (martini rubino, martini bitter, prosecco)	12cl	<b>7.00</b>

Pour tout accompagnement soft, supplément de 2.30 €

<b>Whisky William Lawson's</b>	5cl	<b>7.30</b>
<b>Bourbon Four roses, Jameson</b>	5cl	<b>7.90</b>
<b>Dewar's 12 ans, Jack Daniel's</b>	5cl	<b>9.20</b>
<b>Pur Malt : Glen Deveron 10 ans, Aultmore 12 ans,</b>		
<b>Aberlour 10 ans</b>	5cl	<b>9.20</b>
<b>Aberfeldy 12 ans, Craigellachie 13 ans, Bowmore 12 ans</b>	5cl	<b>9.90</b>
<b>Tequila camino, Rhum bacardi, Gin bombay</b>	5cl	<b>7.30</b>
<b>Vodka grey goose, Cachaça leblon, Gin bombay saphire</b>	5cl	<b>9.20</b>

### SANGRIA MAISON

20cl	<b>6.50</b>
Pichet 60cl	<b>18.00</b>


### ARDOISE APERITIVE 16 € (A partager à deux ou plus.....)

Terrine de canard maison, chiffonade de jambon de pays, saucisse sèche, mousse de chèvre frais et tomates cerises

## LES VINS

	verre pichet pichet bouteille			
	15cl	25cl	46cl	75cl
<b>Blancs :</b>				
<b>Coteaux du vendomois aoc</b>	<b>3.90</b>	<b>6.00</b>	<b>9.80</b>	
<b>Saumur</b> aoc Réserve des vigneron				<b>19.50</b>
<b>Quincy</b> aoc Andre Pigéat	<b>5.90</b>	<b>9.00</b>	<b>18.00</b>	<b>27.00</b>
<b>Chablis aoc</b> Domaine Laroche "Saint martin"	<b>8.00</b>	<b>13.50</b>	<b>27.00</b>	<b>39.00</b>
<b>Pouilly fuissé</b> aoc Domaine Champy				<b>49.00</b>
<b>Sauternes</b> aoc Cuvée royale "Janoueix" verre 8cl	<b>6,20</b>			<b>45.00</b>
<b>Chardonnay</b> Igp d'Oc "Mas la Chevalière"				<b>24.50</b>

### Rosés :


<b>Coteaux du vendomois aoc</b>	<b>3.90</b>	<b>6.00</b>	<b>9.80</b>	
<b>Rosé de Loire</b> aop Reflets d'été				<b>19.50</b>
<b>Côtes de Provence</b> aoc Esprit Gassier	<b>5.80</b>	<b>8.90</b>	<b>17.90</b>	<b>26.50</b>
<b>Le Canon du Maréchal</b> Igp Côtes Catalanes	<b>4.90</b>	<b>7.90</b>	<b>15.70</b>	<b>23.00</b>
 Le Magnum 150 cl				<b>48.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> Sainte victoire aop Le Pas du Moine				<b>32.00</b>

### Champagnes :

<b>Ch. De l'Auche Brut</b> La coupe 10cl	<b>8.90</b>			<b>49.00</b>
<b>Prestige des Sacres Brut</b>				<b>59.00</b>
<b>Prestige des Sacres Brut Rosé</b>				<b>62.00</b>
<b>PIPER Heidsieck</b>				<b>68.00</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>				<b>149.00</b>

### Rouges :

	15cl	25cl	46cl	75cl
<b>Coteaux du vendomois aoc</b>	<b>3.90</b>	<b>6.00</b>	<b>9.80</b>	
<b>Cote de Brouilly</b> aop domaine baron de l'ecluse	<b>4.50</b>	<b>7.20</b>	<b>13.90</b>	
<b>Gamay de Touraine</b> aoc La Javeline				<b>19.90</b>
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> aoc M.Dupin				<b>26.00</b>

	verre pichet pichet bouteille			
	15cl	25cl	46cl	75 cl
<b>Cheverny</b> aoc vieilles vignes Domaine Sauger				<b>28.00</b>
<b>Malbec</b> IGP Comté Tolosan				<b>19.90</b>
<b>Pinot noir</b> Igp d'Oc "Mas la Chevalière"				<b>24.50</b>
<b>Le Canon du Maréchal</b> Igp Côtes Catalanes	<b>4.90</b>	<b>7.90</b>	<b>15.70</b>	<b>23.00</b>
 Le magnum 150cl				<b>48.00</b>
<b>Côtes du Rhône</b> aoc Château St Roch				<b>22.90</b>
<b>Crozes Hermitage</b> aoc Brunel de la Gardine				<b>33.00</b>
<b>Saint Joseph</b> aoc Les Rocailles				<b>39.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> aoc Clos de l'oratoire				<b>53.00</b>
<b>Bourgogne</b> aoc Domaine Champy "Signature"	<b>6.90</b>	<b>11.60</b>	<b>23.00</b>	<b>33.00</b>
<b>Savigny-Les-Beaune</b> aoc domaine Laleure-Piot				<b>49.00</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b> aoc Domaine Champy				<b>72.00</b>
<b>Coteaux d'Aix</b> aop Villa Baulieu				<b>45.00</b>
<b>Faugeres</b> aop Domaine de Fenouillet				<b>29.00</b>
<b>Cahors</b> aoc Château de Chambert 				<b>43.00</b>
<b>Languedoc</b> aop "Grand Devois"				<b>39.00</b>
<b>Corbieres</b> aop Abbaye de Fontfroide				<b>29.00</b>
<b>Bordeaux</b> aoc Cadet d'Arthus	<b>5.30</b>	<b>7.90</b>	<b>15.90</b>	<b>23.50</b>
<b>Medoc</b> Château Lacombe Noillac cru Bourgeois aoc				<b>31.00</b>
<b>Medoc</b> Château Patache d'Aux Cru Bourgeois aoc 2009 magnum 150cl				<b>75.00</b>
<b>Montagne St Emilion</b> aoc La Croix La Bastienne	<b>6.90</b>	<b>11.60</b>	<b>23.00</b>	<b>33.00</b>
<b>Lalande de Pomerol</b> aoc Château des Tourelles				<b>43.00</b>
<b>Margaux</b> aoc Relais du Marquis				<b>58.00</b>
<b>Pauillac</b> aoc Prieuré Bonnefond				<b>58.00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> aoc Château Condat				<b>65.00</b>
<b>Pomerol</b> aoc Château l'Evêché				<b>69.00</b>
<b>Pomerol</b> aoc Château Lafleur Saint-Jean				<b>170.00</b>

Si vous souhaitez emporter votre bouteille entamée, nous nous ferons un plaisir de vous offrir un sac à vin.