

LES APERITIFS

Kir St germain (fleur de sureau)	12cl	4.90
Kir (cassis, pêche, mure, framboise, chataigne, mirabelle)	12cl	4.50
Coupe de Champagne	10cl	8.90
Kir Royal	10cl	8.90
Martini blanc, rouge ou rosé, Suze	8cl	4.90
Lillet blanc ou rouge, Porto rouge ou blanc		
Campari, Muscat du Pays d'Oc "vignobles Jeanjean"	8cl	5.90
Ricard, Pastis	5cl	4.90

LE MOMENT MARTINI

Americano Maison, Martini gin	12cl	8.90
St Germain Hugo (St germain, Martini prosecco, citron vert et menthe fraîche)	12cl	7.50
Martini Prosecco	12cl	4.90
Martini Sbagliato (martini rubino, martini bitter, prosecco)	12cl	7.00

Pour tout accompagnement soft, supplément de 2.30 €

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

SANGRIA MAISON

20cl	6.50
Pichet 60cl	18.00

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

Blancs :

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

Rosés :

Coteaux du vendomois aoc	3.90	6.00	9.80	
Le Canon du Maréchal Igp Côtes Catalanes  4.90	7.90	15.70	23.00	
La Réserve Estoublon Igp Méditerranée 			24.00	
Côtes de Provence aoc Esprit Gassier	5.80	9.00	18.00	27.00
Côtes de Provence Sainte victoire aop Le Pas du Moine 				32.00
Roseblood d'Estoublon Igp Méditerranée Magnum 150cl				49.00

Champagnes :

Ch. De l'Auche Brut La coupe 10cl 8.90				49.00
Prestige des Sacres Brut				59.00
Prestige des Sacres Brut Rosé				62.00
Prestige des Sacres Brut Blanc de Blancs				79.00
Piper Heidsieck				68.00
Ruinart Blanc de Blancs				149.00

Rouges :

	verre	pichet	pichet	bouteille
	15cl	25cl	46cl	75cl
Coteaux du vendomois aoc	3.90	6.00	9.80	
Cote de Brouilly aop domaine baron de l'ecluse	4.50	7.20	13.90	
Gamay de Touraine aoc La Javeline				19.90
Saint Nicolas de Bourgueil aoc M.Dupin				26.00
Cheverny aoc Domaine Sauger				28.00
Malbec IGP Comté Tolosan				21.90
Pinot noir Igp d'Oc "Mas la Chevalière"				24.50
Le Canon du Maréchal Igp Côtes Catalanes  4.90	7.90	15.70	23.00	
Côtes du Rhône aoc Château St Roch				23.90
Crozes Hermitage aoc Brunel de la Gardine				34.00
Saint Joseph aoc Les Rocailles				39.00
Châteauneuf-du-Pape aoc Clos de l'oratoire				54.00
Bourgogne aoc Domaine Champy "Signature" 6.90	11.60	23.00	33.00	
Savigny-Les-Beaune aoc domaine Laleure-Piot				49.00
Nuits-Saint-Georges aoc Domaine Champy				72.00
Coteaux d'Aix aop Villa Baulieu				45.00
Faugeres aop Domaine de Fenouillet				29.00
Cahors aoc Château de Chambert 				43.00
Madiran aop Domaine Sergent				27.00
Corbieres aop Abbaye de Fontfroide				29.00
Les Baux de Provence aop Château d'Estoublon 				34.00
Bordeaux aoc Cadet d'Arthus	5.30	7.90	15.90	23.50
Medoc Château Lacombe Noailac cru Bourgeois aoc				32.00
Montagne St Emilion aoc La Croix La Bastienne 6.90	11.60	23.00	33.00	
Lalande de Pomerol aoc Château des Tourelles				43.00
Pauillac aoc Prieuré Bonnefond				58.00
Saint-Emilion Grand Cru aoc Château Condat				65.00
Pomerol aoc Château l'Evêché				69.00

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