



## Carte des Boissons

### Apéritif

<b>Pastis</b> 3 cl	5 €
<b>Campari, Suze</b> 6 cl	6 €
<b>Martini, Porto</b>	6 €
<b>Prosecco</b>	6 €
<b>Whisky</b> 5 cl	7 €
<b>Whisky Supérieur</b> 5 cl	9 €
<b>Kir</b>	5 €
<i>Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche</i>	

### Cocktails

Avec Alcool : <b>Aperol Spritz, Mojito, Pina colada, Américano, Mai tai, Caipirinha, sex on the beach ...</b>	11 €
Sans Alcool : <b>Virgin Mojito, Jungle Green, Coconut king, Purple...</b>	8 €

*Demandez notre carte des cocktails*

### les bières

	25cl	50cl
<b>Pression du moment</b>	4.	7.
<b>Panaché, Monaco</b>	5.	8.
<b>Lefte blonde, Heineken - 33 cl</b>		6.
<b>Pelforth brune</b>		6.
<b>Desperados</b>		6.
<b>Bière locale</b>		7.
<b>Heineken 0°</b>		5.

### Champagne

#### Bouteille

<b>La Sélection</b>	55 €
<b>Moët &amp; Chandon</b>	80 €
<b>Pommery Grand Cru 2005</b> 16 €	110 €

#### Au verre

<b>La coupe</b>	9 €
<b>Kir Royal</b>	11 €
<i>Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche</i>	
<b>Kir Impérial</b>	11 €
<i>Mandarine Napoléon</i>	

### Nos vins au verre

<b>Presque Lune bio</b> Rouge, Blanc, Rosé	5.5 €
<b>Gavoty</b> Rouge, Blanc, Rosé	6 €
<b>Côte du Rhône</b> Rouge	6 €
<b>Bordeaux Hauts de Goelane</b> Rouge	6 €
<b>Côte de Bergerac</b> Blanc sec et moelleux	6 €
<b>Monbazillac</b> Blanc liquoreux	6.

### Softs

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro</b>	4 €
<b>Bitter San Pellegrino</b>	4 €
<b>Orangina, Oasis, Ice-Tea</b>	4 €
<b>Perrier citron</b>	4 €
<b>Schweppes, Limonade</b>	4 €
<b>Sirop, au choix</b>	3,50 €

### Eaux minérales

<b>Badoit, Evian</b> 50cl, 1L	4 €	7 €
<b>San Pellegrino</b>		7 €
<b>Purezza l'eurigineale</b> 75cl		5 €
<i>Locale et faite maison</i>		

### Jus

<b>Jus d'agumes pressés</b>	7,50 €
<b>Jus de fruits</b> 20 cl	4 €
<i>Tomate, Ananas, Orange, Abricot et Pomme</i>	

### Boissons chaudes

<b>Expresso</b>	2,50 €
<b>Noisette</b>	3 €
<b>Thés ou Infusions</b>	4 €
<i>Demandez notre boite à thé</i>	
<b>Café au Lait, Cappuccino, Chocolat Chaud</b>	5 €
<b>Café ou chocolat Viennois</b>	6 €

### Digestifs

<b>Limoncello</b>	6 €
<b>Manzana</b>	6 €
<b>Alcools blancs, VSOP</b> 5 cl	9 €
<b>Grappa, Get 27, Rhum, Vodka</b> 4 cl	6 €

# Carte des Vins

75 cl 50 cl 37,5 cl

## Blanc

### Côte de Provence

25.		<b>Pesque lune Bio</b>
30.	20.	<b>Gavoty Bio</b>
40.	29.	<b>Château Sainte Roseline Méduse</b>

### La Bourgogne

25.		<b>Chardonnay</b> "La cour des dames"
46.	26.	<b>Chablis</b> "La sereine"

### La Loire

39.	27.	<b>Sancerre</b>
43.		<b>Pouilly Fumé</b>
35.		<i>Moelleux</i> <b>Côteau du Layon</b>
26.	14.	<b>Muscadet</b>

### L'alsace

25.	13.	<b>Riesling</b>
27.	14.	<b>Gewurtztraminer</b>
29.		<b>Monbazillac</b>

75 cl 50 cl 37,5 cl

## Rosé

### Côte de Provence

25.		<b>Pesque Lune Bio</b>
30.	20.	<b>Gavoty Bio</b>
29.	16.	<b>Estandon</b>
35.		<b>Rose de Mai bio</b>

### Les Classés

39.	28.	<b>Château Saint-Roseline Méduse</b>
40.	29.	<b>Château Minuty Prestige</b>

### Côteaux d'Aix et Bandol

28.		<b>Château Virant Côteaux d'Aix A.O.C.</b>
38.	27.	<b>Bandol des Baguiers</b>

## Rouge

37,5 cl 50 cl 75 cl

### Côte de Provence

<b>Gavoty Bio</b>	20.	30.
<b>Estandon</b>	16.	30.
<b>Rose de Mai</b>		35.

### Les Crus Classés

<b>Château Sainte Roseline Méduse</b>	28.	39.
<b>Château Minuty Prestige</b>	29.	40.

### Côteaux d'Aix et Bandol

<b>Côteaux d'Aix A.O.C. château Virant</b>	28.
<b>Domaine des Baguiers</b>	27. 38.

### La Loire

<b>Chinon</b>	25.
<b>Saumur Champigny</b>	28.

### Les Beaujolais

<b>Brouilly</b>	17.	29.
<b>Saint-Amour</b>	28.	37.

### Le Bordelais

<b>Bordeaux AOC</b>	14.	26.
<b>Haut-Médoc</b>		39.
<b>Grand cru Saint-Emilion</b>		49.
<b>Pomerol</b>		59.

### Les Côtes du Rhône

<b>Côtes du Rhône</b>	14.	26.
<b>Crozes l'Hermitage</b>		35.
<b>Gigondas</b>		45.
<b>Châteauneuf du Pape</b>		69.

### La Bourgogne

<b>Beaume "Premier Cru"</b>	79.
<b>Nuits Saint-Georges</b>	85.
<b>Pommard</b>	95.
<b>Gevrey-Chambertin</b>	108.