

LE BAR

APERITIFS

Pastis, Ricard 2cl	4€
Martini blanc, rouge 5cl	5€
Porto rouge 4cl	5€
Kir Cassis, mûre, framboise, pêche (pétillant +1€) 12cl	5€
Champagne Gremillet Brut (coupe) 10cl	12€

VINS AU VERRE

ROUGE

Croix du sud - IPG 2023	4,5€
AOP Pic Saint Loup – Les indomptables	5,5€
Brouilly - “Pisse Vieille” – 2023 - Cuvée Janine	6€
Saint-Joseph - AOC - 2022 - Domaine La Favière	8,5€

BLANC

Blanc Bec - IPG 2023	4,5€
Viognier AOC 2023 - Caprices d'Igneres	5,5€
IGP Côtes de Gascogne 2022 - Domaine Laffitte (moelleux)	6€
Saint-Véran 2022 - AOP “Tradition” - Domaine Deux Roches	8€

ROSÉ

Rose Bonbon – IPG 2023	4,5€
IGP Puech-Haut Argali - 2023	7€

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Francette Blonde - 5,1°	3,8€	7€
BS ambrée - 7°	4,5€	9€
Grolsch Blanche - 5,1°	4,5€	8€
Kasteel Rouge - 8°	5€	9€
Paix-Dieu Triple - 10°	5,5€	10€

BIERES BOUTEILLES

Desperados, Corona	7€
---------------------------	----

ALCOOLS

Whisky Grant's, Havana 3 ans, Zubrowka biala	8,5€
Sailor Jerry	9€
Jägerbomb	10€
Gin Hendrick's	10€
Jack Daniel's, Glenfiddich 12 ans	10€

COCKTAILS

Aperol Spritz	9€
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, orange	
La Madeleine	10€
Amaretto, triple sec, jus d'ananas	
Hugo Spritz	10€
Liqueur de Sureau, vin blanc pétillant, eau gazeuse	
Moscow Mule	10€
Vodka Zubrowka biala, jus de citron vert, french ginger beer	
Caïpirinha (fraise/ passion/ framboise + 1€)	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Cuba Libre	10€
Sailor Jerry épicié, citron vert, Coca-Cola	
Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1€)	10€
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe	
Sex on the beach	12€
Vodka, liqueur de chambord, jus d'ananas, jus de cranberry	
Le Red Star Martini	12€
Vodka, prosecco, purée pêche, sirop de cassis, citron vert, jus d'orange	
Cucumber Hendrick's Tonic	12€
Gin Hendrick's, tonic, concombre	
Cocktail du moment	
Selon la créativité du barman - prix variable	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bella Luna	6€
Jus d'orange, Jus d'ananas, citron vert	
Tutti frutti	6€
Nectar de fraise, jus d'ananas, citron vert	
Virgin Mojito (fraise/ passion/ framboise + 1€)	6€
Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, sirop de rhum, eau gazeuse	
Flamango	7€
Purée de mangue, citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas	

SOFTS

Sirop à l'eau	3€
Diabolo	3,5€
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron	
Fuze Tea, Schweppes tonic 33cl	4€
Jus de fruit	4€
Orange, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry, mangue	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,5€
Perrier 33cl	4,5€

EAUX

Evian 1L	5€
Badoit 1L	6€

CARTE DES VINS

ROUGES

IGP - Croix du Sud – 2023	24€
Vallée du Rhône	
AOP - Côtes du Rhône - “Confidence” – 2022 Domaine Fond Croze	32€
AOP - Pic Saint Loup – 2023 Les indomptables	34€
AOP - Croze hermitage – 2021 Domaine Revol	35€
AOC - Saint-Joseph – 2022 Domaine La Favière	49€
AOP - Croze hermitage – 2021 Yann Chave	56€
AOC - Côte Rôtie – 2021 Gisèle Vernay & Sebastien Colombier	83€
Beaujolais	
Brouilly - “Pisse vieille” – 2023 Cuvée Janine	32€
AOP - Fleurie - “Zest of” – 2022	35€
Bourgogne	
AOC - Nuits Saint-Georges – 2017 Famille Carabello Baum	88€

BLANCS

IGP - Blanc Bec – 2023	24€
AOC - Viognier 2022 – IGP Domaine de la Baume	30€
IGP - Côtes de Gascogne 2022 « Domaine Laffitte » (moelleux)	30€
AOP - Saint-Véran 2022 Tradition Domaine Deux Roches	42€

ROSÉS

IGP - Rose Bonbon – 2023	24€
IGP - Puech-Haut 2023 - Argali	38€
MIP - Côte de Provence Sainte Marguerite - Cuvée “Fantastique” – 2023 Cru classé AOP- Côte de Provence	42€ 55€

CHAMPAGNES

Champagne Gremillet	70€
Champagne DEUTZ Brut	90€