- VINSITALIENS -	Bout. 75Cl	Verre 12Cl	Vins Blancs	Bout. 75Cl	Verre12cl	Vins Rouges	Bout. 75cl	Verre 12cl
Fines Bulles				V OUTO	4.011700	AOP Costières de Nîmes, Auzan, L'Ermite d'Auzan	16 euros	
			AOC Costières de Nîmes, « Cuvée Jeanne » Sant Domaine Pastouret	16 euros	4 euros	AOC Costières de Nîmes, « Cuvée Michel »  Domaine Pastouret	18 euros	
DOC Treviso : « Prosecco Brut » – Terra Serena GRAND CUVEE Spumante, Extra Dry	28 euros 22 euros		AOP Costières de Nîmes, Auzan, Château L'ermite d'Auzan	16 euros		AOP Costières de Nîmes, Ste Cécile, l'Ermite d'Auzan	22 euros	
IGT Lambusco Amabile, 27 Opere, Rouge MOSCATO D'ASTI: Ricossa, Moelleux perlant	19 euros 30 euros	6 euros	AOP Costières de Nîmes, Sainte Cécile, Château L'ermite d'Auzan	22 euros		AOC Costières de Nîmes, « Cuvée Spéciale Mathieu » Domaine Pastouret	24 euros	
Meddar o'b Adri. Niedda, Medieda pendik	00 00100	004100	IGP GARD, « Les Copines Adorent », Mas du Chêne	20 euros		AOC Costières de Nîmes, La sommelière, Château Campuget	32 euros	
Vins Rosés			IGP GARD, Viognier – Domaine de Montfaucon	28 euros		IGP Cévennes, Nielluccio, Domaine du Chêne	16 euros	
IGT Tanti Petali: « Pinot Grio Rosato »	23 euros		IGP Coteaux du Pont du Gard, La Tour, Château de Montfrin	17 euros		IGP Cévennes, Terre ronde, Domaine Le Sollier	18 euros	
Vins Blancs			IGP Cévennes, Cévennes, Vignoble Chabrier	16 euros		IGP Coteaux du pont du Gard, La tour, Château de Montfrin	17 euros	
			IGP Cévennes, Opale, Philippe Nusswitz	19 euros		IGP Gard, « Les Copains Débordent » Mas du Chêne	20 euros	
DOC SICILIA: Zabu Grillo SARDAIGNE: Vermentino – Primo Bianco Mesa	28 euros 32 euros	6 euros	IGP Cévennes, Les portes de Dieu, Mas des Volques	20 euros		VDF, « A La Rêverie », Château de Montfrin	24 euros	
Vins Rouges			AOC Corbières, Château La Voulte-Gasparets	25 euros		AOC Lirac, Château de Montfaucon	32 euros	
-			IGP D'OC, Cuvée Gourmet, Signature Chef Jérôme Nutile	22 euros	5 euros	AOP Terrasses du Larzac, Les Ruches, Mas de Quernes	32 euros	7 euros
DOC SICILIA: Giacondi Nero d'Avola - Terre Siciliane	22 euros		AOC Côteaux d'Aix en Provence, « Béatines »	25 euros		AOP Terrasses du Larzac, Campredon, A. Chabanon 🧮	35 euros	
DOCG CHIANTI: La Piuma	23 euros	5 euros	Domaine des Béates			AOP Corbières, Signature Chef, Cuvée Jérôme Nutile	22 euros	
BARBERA D'ASTI, Michele Chiarlo  DOC BARBERA D'ALBA: Prunotto – Antinori	22 euros		AOC Lirac, Château d'Aquéria	26 euros		AOC Corbières, « Cuvée Romain Pauc », La Voulte-Gasparets	46 euros	
DOCG CHIANTI CLASSICO: Pepoli – Antinori	42 euros 49 euros		AOC Côtes du Rhône, « Rive Droite », Luc Baudet	20 euros	5 euros	AOP Languedoc, Pauline, Les Augustins	20 euros	
DOCG BAROLO: Prunotto Bric – Turot Barbaresco	99 euros		AOC Côtes du Rhône, « A La Rêverie »	24 euros	0 04100	AOP Languedoc, Faugères, Château des Estanilles, Sous les rocs	36 euros	
			Château de Montfrin			IGP Pays D'Oc, «Freestyle» - Domaine Gayda 🤼	26 euros	6 euros
			Rhône, Côtes du Luberon Cuvée 1603 Château de Sannes	28 euros		IGP Pays D'Oc, « Luxe, Calme & Volupté », Luc Baudet	30 euros	
- VINS FRANÇAIS -			AOC Condrieu, Christophe Pichon	70 euros	10 euros	AOP Côtes de Provence, Cru Classé La Réserve, Château de Bregengon	38 euros	
Fines Bulles	Bout. 75Cl	Verre 12Cl	AOC CONDRIEU, Domaine Rochevine Guyot	85 euros		AOP Pic St Loup, Les Bambins, Les Augustins	28 euros	
AOC Champagne : « Brut 1 <sup>er</sup> Cru »	55 euros		AOC Pouilly Fumé, Domaine des Mariniers, J. Mellot AOC Chablis : Domaine Gilles & Nathalie Fèvre	38 euros				
Domaine Tribaut-Schloesser			ACC Chabiis. Domaine Gilles & Nathalie Fevre	45 euros		AOC Crozes-Hermitage, « Beaumont » - D. Reynaud	35 euros	
AOC Champagne: « Blanc de Chardonnay »	60 euros		AOC Chablis : Domaine Testut	52 euros	9 euros	AOC Côtes du Rhône , « Rive Droite », Luc Baudet	20 euros	5 euros
Domaine Tribaut-Schloesser  AOC Champagne, Cuvée Prestige Brut, Taittinger	70 euros		Saint Veran, A Bichot	45 euros		Beaujolais, Flaurie La Madone A Bichot	24 euros	
AOC Champagne, Extra Brut, IRROY	50 euros		AOC Puligny-Montrachet, Joseph Faiveley	110 euros		Bourgueil, Cuvée Jean Carmet 	26 euros	
Vins Rosés	Bout. 75Cl	Verre 12cl	AOC Valay, Petite Arvine de Sierre, Patrick Chabrier	45 euros		Saumur Champigny, Bois Doré  Hautes Côtes de Nuits, Dame Huguette	28 auros	
AOC Costières de Nîmes : « Cuvée Virginie » 🔼	18 euros						52 euros	
Domaine Pastouret						Aloxe Corton domaine Maldant-Pauvelot	72 euros	
IGP Pays d'Oc, Les Aiguillettes Gris, Enclos de la Chance	18 euros					Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	95 euros	
AOC Côteaux d'Aix en Provence : « Béatines » Domaine des Béates	25 euros	5 euros				Lalande de Pomerol, Château Tournefeuille St Emilion Grand Cru, Château La Fleur	45 euros 70 euros	
AOP Costières de Nîmes, Auzan, Château L'ermite d'Auzan	16 euros					Margaux, Château Labergorce	70 euros	
						AOC Valay, Cornalin de Sierre, P. Chabrier	45 euros	

### Alcools

Bellini (Prosseco, Purée de Pêche)	14Cl	10.00€
Rossini (Prosseco, Purée de Fraise)	14Cl	10.00€
Americano	18Cl	10.00€
Spritz (Aperol ou St Germain)	19Cl	10.00€
Martini, Suze	4Cl	4.00€
Kir	12Cl	3.50€
Kir Royal	12Cl	10.00€
Coupe de Prosecco	12Cl	6.00€
Coupe de Champagne	12Cl	10.00€
Pastis 51, Ricard	2Cl	2.50€
Whisky	4Cl	5.50€
Whisky Gamme Supérieure	4Cl	8.50€

## Bières

Bière Pression IPA ou Poretti	25Cl	3.20€
Bière Pression IPA ou Poretti	50Cl	5.80€
Panaché	25Cl	2.80€

# Digestifs

- · <b>Z</b> · · · · · · ·		
Sambuca Flambée à la Romaine	4Cl	10.00€
Grappa	4Cl	5.00€
Sgroppino	14Cl	10.00€
(Sorbet citron, vodka, Prosecco)		
Rhum	4Cl	გ.50€
Cognac, Armagnac, Chartreuse	4Cl	გ.გი€
Get 21, Get 31, Bailey's	4Cl	5.00€
Gin, Vodka, Tequila	4Cl	5.00€
Limoncello du « Pays du Citron »	4Cl	5.00€

# Sans Alcool

Coca Cola, Coca Cola Ecro, Elimonada	J,	
Perrier, Schweppes	33Cl	3.20€
IceTea, Orangina	25Cl	3.20€
Diabolo	25Cl	3.30€
Jus de Fruits BIO	25Cl	2.80€
Sirop à l'eau	25Cl	2.00€
Cocktail sans Alcool	25Cl	6.00€
San Pellegrino	Litre	4.00€
San Pellegrino	50Cl	3.00€
Perrier	Litre	3.70€
Perrier	50Cl	3.00€
San Benedetto (eau minérale plate)	Litre	3.70€
Evian	50Cl	3.00€
<b>BE WTR</b> Eau fraiche Plate ou Gazeuse Eau locale, Zéro Plastique, Zéro Déchet, Zéro I Issue d'une ultrafiltration Ecoresponsable		2.60€

## **Boissons Chaudes**

Ristretto, Espresso, Lungo, Décaféiné		2.00€
Double Espresso		3.00€
Noisette		2.50€
Cappuccino		3.50€
Latte Macchiato		4.50€
Thé, Infusion, Tisane		4.00€
Chocolat Chaud		4.00€
Bombardino Calimero	10Cl	10.00€
(Liqueur de Sabayon, Cognac, Café, e	Chantilly)	

Prix TTC – Service Compris L'Abus dalcool est dangereux pour la santé