

- VINS ITALIENS -

Fines Bulles

	Bout. 75cl	Verre 12cl
DOC Treviso : « Prosecco Brut » – Terra Serena	28 euros	6 euros
GRAND CUVÉE Spumante, Extra Dry	22 euros	
IGT Lambrusco Amabile, 27 Opere, Rouge	19 euros	
MOSCATO D'ASTI : Ricossa, Moelleux perlant	30 euros	7 euros


Vins Rosés

IGT Tanti Petali : « Pinot Grio Rosato »	23 euros	
--	----------	--

Vins Blancs

IGT Sicilia : Botter Costa al Sole, Inzolia 	24 euros	6 euros
DOC SICILIA: Zabu Grillo	28 euros	
DOC LANGHE, Pelisse Rigardin	40 euros	
DOC ETNA, Tornatore	40 euros	

Vins Rouges

DOC SICILIA: Giacondi Nero d'Avola - Terre Siciliane	22 euros	
DOCG CHIANTI : La Piuma	23 euros	6 euros
BARBERA D'ASTI, Michele Chiarlo	30 euros	
DOC MONTEPULCIANO, Farn Gran Sasso 	26 euros	7 euros
DOC BARDOLINO, Corte Giara	26 euros	7 euros
DOC BARBERA D'ALBA : Prunotto – Antinori	42 euros	
DOCG CHIANTI CLASSICO: Pepoli – Antinori	49 euros	
DOC ETNA, Tornatore Pietrarizzo	55 euros	
DOC ROSSO DI MONTALCINO	65 euros	
DOCG BAROLO: Prunotto Bric – Turot Barbaresco	99 euros	

- VINS FRANÇAIS -

Fines Bulles

	Bout. 75cl	Verre 12cl
AOC Champagne : « Blanc de Chardonnay » Domaine Tribaut-Schloesser	65 euros	
AOC Champagne, Cuvée Prestige Brut, Taittinger	65 euros	
AOC Champagne, Extra Brut, IRROY	60 euros	

Vins Rosés

	Bout. 75cl	Verre 12cl
AOC Costières de Nîmes : « BELLAGARDA »  Domaine Belle d'Argence	18 euros	
IGP Pays d'Oc, Les Aiguillettes Gris, Enclos de la Chance	18 euros	
AOC Côteaux d'Aix en Provence : « Béatines » Domaine des Béates	26 euros	7 euros
AOC Tavel : Château d'Aquéria 2021	30 euros	
AOP Pic Saint-Loup, Le Loup du Pic, Puech-Haut	28 euros	
IGP Pays du Gard, « CINSAULT, PINOT » Vignoble Chabrier	16 euros	5 euros

Vins Blancs

	Bout. 75cl	Verre 12cl
AOC Costières de Nîmes : « BELLAGARDA »  Domaine Belle d'Argence	17 euros	5 euros
AOC Costières de Nîmes, La sommelière, Château de Campuget	32 euros	
IGP GARD, « Les Copines Adorent », Mas du Chêne	23 euros	
IGP Cévennes, Cévennes, Vignoble Chabrier	16 euros	
IGP Cévennes, Opale, Philippe Nusswitz	20 euros	
IGP Cévennes, Les portes de Dieu, Mas des Volques	24 euros	
IGP D'OC, Cuvée Gourmet, Signature Chef Jérôme Natile	22 euros	6 euros
AOC Côteaux d'Aix en Provence, « Béatines »  Domaine des Béates	25 euros	
AOC Côtes du Rhône, « A La Rêverie » Château de Montfrin	24 euros	6 euros
Rhône, Côtes du Luberon Cuvée 1603 Château de Sannes	28 euros	
AOC CONDRIEU, Domaine Rochevine Guyot	65 euros	
AOC Pouilly Fumé, Domaine des Mariniers, J. Mellot	40 euros	
AOC Chablis : Domaine Testut	52 euros	10 euros
Saint Veran, A Bichot	45 euros	
AOC Puligny-Montrachet, Joseph Faiveley	110 euros	

Vins Rouges

	Bout. 75cl	Verre 12cl
AOC Costières de Nîmes : « BELLAGARDA »  Domaine Belle d'Argence	18 euros	
AOP Costières de Nîmes, Ste Cécile, l'Ermitte d'Auzan 	24 euros	
IGP Cévennes, Nielluccio, Domaine du Chêne 	17 euros	
IGP Gard, « Les Copains Débordent » Mas du Chêne	23 euros	
VDF, « A La Rêverie », Château de Montfrin 	24 euros	
AOC Lirac, Château de Montfaucon	32 euros	
AOC Lirac, Château d'Aqueria	26 euros	
AOP Terrasses du Larzac, Campredon, A. Chabanon 	37 euros	8 euros
AOP Corbières, Signature Chef, Cuvée Jérôme Natile	22 euros	6 euros
AOC Corbières, « Cuvée Romain Pauc », La Voulte-Gasparets	46 euros	
AOP Languedoc, Faugères, Château des Estanilles, Sous les rocs	36 euros	
IGP Pays D'Oc, « Luxe, Calme & Volupté », Luc Baudet	30 euros	
AOP Pic St Loup, Les Bambins, Les Augustins	28 euros	
AOP Crozes-Hermitage, Beaumont, David Reynaud	30 euros	7 euros
AOC Côtes du Rhône, « Rive Droite », Luc Baudet	20 euros	5 euros
Bourgueil, Cuvée Jean Carmet	26 euros	
Saumur Champigny, Bois Doré 	28 euros	
Hautes Côtes de Nuits, Dame Huguette	52 euros	
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley	95 euros	
Lalande de Pomerol, Château Tournefeuille	45 euros	
St Emilion Grand Cru, Château La Fleur	70 euros	
Margaux, Château Labergorce	70 euros	

Alcools

Spritz (Aperol, Bonbon ou St Germain)	19cl	12.00€
Americano	14cl	12.00€
Martini, Suze	6cl	4.00€
Kir	12cl	4.00€
Kir Royal	12cl	10.00€
Coupe de Prosecco	12cl	6.00€
Coupe de Champagne	12cl	10.00€
Pastis 51, Ricard	2.5cl	2.50€
Whisky	4cl	6.00€
Whisky Gamme Supérieure	4cl	9.00€

Bières

Bière Pression Poretti	25cl	3.20€
Bière Pression IPA	25cl	3.50€
Bière Pression Poretti	50cl	5.80€
Bière Pression IPA	50cl	6.00€
Panaché	25cl	3.00€

Digestifs

Sambuca Flambée à la Romaine	6cl	10.00€
Grappa	4cl	6.00€
Sgroppino (Sorbet citron, vodka, Prosecco)	14cl	10.00€
Rhum	4cl	8.50€
Cognac, Armagnac, Chartreuse	4cl	9.00€
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 Zéro, Limonade,		
Perrier, Schweppes	33cl	3.20€
IceTea, Orangina	25cl	3.20€
Diabolo	25cl	3.30€
Jus de Fruits BIO	25cl	3.00€
Sirop à l'eau	25cl	2.00€
Cocktail sans Alcool		8.00€
San Pellegrino	Litre	4.00€
San Pellegrino	50cl	3.00€
Perrier	Litre	4.00€
Perrier	50cl	3.00€
Evian	Litre	4.00€
Evian	50cl	3.00€

Eau BE WTR Plate ou Gazeuse **AVOLONTE** 1.50€ / pers

Eau fraîche Ecofiltrée Ecoresponsable

Zéro Plastique, Zéro Déchet, Zéro Transport

Supplément Tranche + 0.10€ - Supplément Sirop + 0.50€

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, Chocolat Chaud		4.00€
Bombardino Calimero	10cl	10.00€
(Liqueur de Sabayon, Cognac, Café, Chantilly)		