

Vins au verre (12 cl)

Vins rouges

Pessac Léognan	
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves 2007	15€
Les Hauts de Smith 2007	9€
Château Cantelys 2005	8€
Savigny-Les-Beaunes	
Domaine Nudant 1993	9€
Bourgogne	
Domaine Nudant 2008	6€
Bourgueil	
Domaine Breton 2009	6€
Saumur Champigny	
Château du Hureau 2008	7€
Vin de Pays d'Oc	
Domaine Mas de Mare 2008	7€

Vins blancs

Pessac Léognan	
Les Hauts de Smith 2008	9€
Jurançon moelleux	
Camin Larredya 2008	8€
Riesling	
Hugel 2008	7€

Vins rosés

Côtes de Provence	
Domaine des Sarrins 2008	7€

Champagne

Coupe (13cl)

Champagne De Nauroy Brut	13€
Champagne Bruno Paillard Rosé	15€
Champagne Bruno Paillard Brut	14€

Apéritifs

Classiques

Kir mûre, framboise, cassis, pêche (14 cl)	6€
Ricard, Pastis 51 (4 cl)	5€
Martini blanc, rouge ou dry, Lillet blanc ou rouge (7 cl)	7€
Suze (4 cl)	7€
Campari (8 cl)	8€
Kir Royal (15 cl)	15€

Bières (33cl)

Heineken	6€
1664	6€
1664 Blanche	6€
Pression	6€

Rafraîchissements

Eaux

Evian, Badoit, San Pellegrino, Eau de Perrier (100cl)	5€
Evian, Badoit, San Pellegrino (50cl)	4€
Chateldon (75cl)	6€
Perrier (33cl)	5€

Sodas

Coca-cola, Light, Zéro (33cl)	5€
Orangina (25cl)	5€
Schweppes (25cl)	5€
Limonade (25cl)	5€

Jus de fruits

Jus de fruits Alain Millat : raisin rouge, raisin blanc pamplemousse, nectar d'abricot, orange, pomme, nectar de pêche de vigne	6€
Jus de fruits pressés : orange, citron	8€

Boissons chaudes

Cafés

Espresso	3,50€
Double espresso	5€
Café crème	4,50€
Décaféiné	3,50€
Capuccino	5€
Chocolat Chaud	5€

Thés Mariage Frères 5€

Earl Grey impérial <i>Thé parfumé à l'essence de bergamote</i>
Darjeeling Himalaya
Chandernagor <i>Mélange de thé noir et d'épices</i>
Thé sur le Nil <i>Thé vert, agrumes et épices</i>
Marco Polo <i>Senteurs de fleurs et fruits de Chine et du Tibet</i>
Orange Pekoe
Ceylan

Infusions

5€

Caudalie

Tisane Bio drainante à la vigne rouge 100% naturelle

Infusions Ronnefeldt

5€

Sweet Berries

Fraises et framboises

Fruity Camomille

Camomille et pétales d'oranges

Cream Orange

Rooibos d'Afrique du Sud, vanille, orange

Fitness Tea

Mélange de plantes telles menthe, anis...

Mint & Fresh

Mélange de menthe poivrée et de citronnelle

Verveine Balance

Verveine citronnée

Carte des vins

Vins de notre domaine

Pessac Léognan rouge	
Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves 2007	135€
Les Hauts de Smith 2007	50€
Château Cantelys 2005	42€
Pessac Léognan blanc	
Château Smith Haut Laffite 2007	147€
Les Hauts de Smith 2008	47€
Bordeaux rosé	
Château Cantelys 2008	22€

Vins rouges

Saumur Champigny	
Château du Hureau 2008	35€
Bourgueil	
Domaine Breton 2009	30€
Touraine	
Domaine Mérieau, Bois Jacou 2009	30€
Bourgogne	
Domaine Nudant 2008	30€
Saint Romain	
Domaine Prunier Bonheur 2008	42€
Savigny-les-Beaunes	
Domaine Nudant 1993	52€
Bordeaux Supérieur	
Château Trocard 2006	20€
Fronsac	
Château Fontenil 2003	61€
Côtes de Provence	
Château Real Martin 2005	29€
Vin de Pays d'Oc	
Domaine Mas de Mare 2008	30€

Vins blancs

Sancerre Domaine Vacheron 2008	39€
Touraine Azay le Rideau Domaine de la Croule 2008	25€
Vin de Pays d'Oc Domaine Mas de Mare 2009	25€
Bourgogne Chardonnay Domaine Nudant 2007	35€
Marsannay Jean Fournier 2007	42€
Auxey Duresses Domaine Prunier Bonheur 2006	45€
Côtes de Provence Château Real Martin 2008	29€
Riesling Hugel 2008	39€
Jurançon moelleux Camin Larredya 2008	60€

Vins rosés

Côtes de Provence Domaine des Sarrins 2008	29€
Vin de Pays d'Oc Domaine Mas de Mare 2009	25€

Champagne

Champagne Brut Bruno Paillard	69€
Champagne De Nauroy	62€

Nos demi-bouteilles

Saumur Champigny rouge Château du Hureau 2008	20€
Saint Romain rouge Domaine Prunier Bonheur	25€
Marsannay blanc Jean Fournier 2007	25€
Auxey Duresses blanc Domaine Prunier Bonheur	23€