

## Les Vins Rouges

<u>Languedoc</u>	75 cl	37.5 cl
<i>Pic Saint Loup</i> Gérard Bertrand AOP 2018	35.00 €	
<i>Terrasse de Larzac</i> Château La Sauvageonne AOP 2015	39.00 €	
<i>La Clape</i> Château L'Hospitalet AOP 2017 <b>BIO</b>	45.00 €	
<u>Sud-Est</u>		
<i>Bandol</i> Domaine de Terebrune AOC 2015 <b>BIO</b>	45.00 €	
<u>Vallée de la Loire</u>		
<i>Saumur</i> Château Fouquet Domaine Filliatreau AOC 2018 <b>BIO</b>	26.00 €	
<i>St Nicolas de Bourgueil</i> Domaine Laurent Mabileau AOC 2018	24.00 €	15.00 €
<u>Beaujolais</u>		
<i>Saint Amour</i> « Les Grandes Mises » Mommessin AOC 2019	35.00 €	
<u>Côtes du Rhône</u>		
<i>Gigondas</i> Romane Machotte AOP 2017	33.00 €	21.00 €
<i>Saint Joseph</i> « Les Capelets » Pierre Amadieu AOC 2017	39.00 €	24.00 €
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> « La Paillousse » AOC 2018	46.00 €	
<u>Bourgogne</u>		
<i>Pinot Noir</i> Vigneron de Buxy AOC 2018	27.00 €	
<i>Mercurey</i> Vigneron de Buxy AOC 2019	36.00 €	23.00 €
<i>Santenay 1er Cru</i> « Clos Rousseau » Bouchard Aîné AOC 2015	65.00 €	

## Les Vins Rouges

<u>Bordelais</u>	75 cl	37.5 cl
<i>Côte de Bourg</i> Château Haut Macô AOC 2014	25.00 €	16.00 €
<i>Graves</i> Château Haut de Selve AOC 2017	32.00 €	
<i>Haut Médoc</i> La Paroisse AOC 2015	30.00 €	
<i>Moulis en Médoc</i> Château Brilllette AOC 2012	45.00 €	
<i>Moulis en Médoc</i> Château Maucaillou AOC 2015	49.00 €	
<i>Pessac Léognan</i> Château Coquillas AOC 2018 (1/2 bout 2017)	36.00 €	23.00 €
<i>Pessac Léognan</i> Château de France AOC 2015	56.00 €	
<i>Puisseguin St Emilion</i> Château Lambersac AOC 2015	32.00 €	
<i>St Emilion Grand Cru Classé</i> Château La Dominique AOC 2014	75.00 €	
<i>St Emilion 1er Grand Cru</i> Château Beau-Séjour Bécot AOC 2011	95.00 €	
<i>St Estèphe</i> Château Frank Phélan AOC 2014	56.00 €	
<i>St Julien</i> Les fiefs Lagrange AOC 2011	68.00 €	
<i>Margaux</i> La Dame de Malescot AOC 2015	69.00 €	
<i>Lalande de Pomerol</i> Château La Rose Trémière AOC 2016	39.00 €	

---

*Les Vins au Verre*

*Voir Ardoise*

---

## Les Cocktails « Maison »

### Avec Alcool

*Le Flandre* (Limoncello, Vanille, Pétillant) 8.00€

*Le Minot* (Cerise à l'eau de vie, Pineau, Cointreau, Pétillant)  
8.00€

*Cognac Tonic* 8.00€

*L'Américano* (Martini rouge, Campari, Gin) 8.50€

### Sans Alcool

5.00€

*L'Ecume* (Sirop d'Orange, Citron, Schweppes)

*Le Tamaris* (Orange Ananas, Goyave, Mangue, Vanille, Cannelle)

### Les Pineaux

*Le Tradition* Domaine du Feynard Blanc ou Rouge 4.60€

*La « Réserve »* Domaine du Feynard 6.00€

*Blanc* (Colombard) *Rouge* (Cabernet Sauvignon)

*Le Très Vieux Pineau* « Reste des anges » 7.50€

### Les Apéritifs

*Coupe de Champagne* ou Kir Royal 10.00€

*Ricard* 4.00€

*Martini* Blanc ou Rouge 5.00€

*Kir Charentais* (vin Blanc Charentais, Crème Merlet) 4.00€

### Les Whiskies

*Whisky Coca* 8.00€

*JB* 6.50€ - *Baby JB* (2cl) 4.00€

*Jack Daniel's* 8.00€ - *Four Roses* 8.00€

*Osokyé* (La Rochelle » Godet Frères ») 9.50€

*Aberlour 14ans* (Double Cask Matured) 14.50€

*Kavalan* 15.50€ - *Lagavulin* 16.50€

### La Bière Locale

5.20€

*La Belle de Royan Blonde* 33cl

*La Belle de criée Blanche* 33cl

### Les Softs

*Limonade Bio* 4€ - *Diabolo* 4.20€

*Tonic Bio* 4€ - *Cola Bio* 4€

*Perrier* 4€ - *Coca* 4€

*Jus de Fruits* (Pomme ou Tomate) 4€

*Nectar de Fruits* (Orange ou Abricot) 4€

### Les Eaux 5.00€

Eau minérale naturelle d'Arcachon

*Abatilles*

*Plate* ou pétillante 75 cl

### Café / Thé

*Café « Nespresso »* ou *Déca « Nespresso »*  
2.20€

*Grand Café « Nespresso »* 4.00€

*Grand Déca « Nespresso »* 4.00€

*Thé* ou *Infusion* (Différentes variétés)  
4.00€

### Digestifs

*Cognac Domaine du Feynard*

VSOP 6.00€

*Cognac Montigny*

XO 14.00€

*Cognac Domaine des Forges*

XO « Vieille Réserve » 16.00€

*Liqueur de Cognac L. Gingembre*

Hedonist 8.00€

*Rhums*

*Gun's Bell* 12.00€

*Don Papa* 10.00€

*Charrette Epicé* 8.00€

*Poire Brana*

14.00€

## Les Champagnes

*Paul Guillot Blanc de blanc Brut* 46.00€

*Paul Guillot Rosé* 49.00€

*R. de Ruinart Brut* 95.00€

## Les Vins Blancs

75 cl 37.5 cl

*Charentais Chardonnay* Domaine de Garancille IGP 2019 26.00€

*Jurançon sec* « Geyser » Domaine de Cauhapé AOC 2018 29.00€ 19.00€

*Sancerre* Domaine Durand AOC 2019 32.00€ 21.00€

*Pessac Léognan* Château Coquillas AOC 2018 35.00€

*Pessac Léognan* Château Carbonnieux AOC 2017 65.00€

*Alsace* « Gewurztraminer » Réserve Willm AOC 2018 29.00€

*Montagny 1er Cru* « Les Coères » Vignerons de Buxy AOC 2017 35.00€

*Chablis* Domaine Maligny AOP 2018 (1/2 bout 2017) 39.00€ 24.00€

*Saint-Véran* Domaine Trouillet AOP 2020 32.00€

## Les Vins Moelleux

*Jurançon* Domaine de Cauhapé « Boléro » AOC 2017 39.00€

## Les Vins Rosés

*Charentais* Domaine de Garancille IGP 2019 23.00€

*Côtes de Provence* Mas de Cadenet AOP 2019 **BIO** 26.00€ 17.00€

*Bandol* Domaine de Terrebrune AOC 2018 **BIO** 33.00€