


# CARTE DES BOISSONS

## BIÈRES

Heineken 25 cl	4.10
Heineken 50 cl	8.20
Affligem 25 cl	4.50
Affligem 50 cl	9.00
Panaché 25 cl	4.50
Panaché 50 cl	9.00
Picon bière 25 cl	4.60
Picon bière 50 cl	9.20
Monaco 25 cl	4.50
Monaco 50 cl	9.00
 Bières local IPA HOP-ROCK 33 cl	8.50

## APÉRITIFS

Kir vin blanc 12 cl	5.50
Pétillant 12 cl	5.90
Kir pétillant 12 cl	6.10
Martini Bianco 6 cl	6.90
Martini Rosso 6 cl	6.90
Bouteille de Prosecco 75 cl	39.90
Champagne Jacquart 75cl	69.50


## SPIRITUEUX

Ricard 2 cl	5.90
Jack Daniel's 4 cl	8.50
Cardhu 12 ans 4 cl	9.50
Whisky Japonais 4 cl	9.90
Gin 4cl	8.50
Vodka 4cl	8.50


## SOFTS

Sirop à l'eau	2.50
Limonade	2.60
Diabolo	3.50
Perrier 33 cl	4.70
Jus de fruits 25 cl	5.50
Coca-cola / zéro 33 cl	4.70
Fuze Tea 25 cl	4.50
Evian 1 l	5.70
Evian 50 cl	4.10
San Pellegrino 1 l	5.90
San Pellegrino 50 cl	4.90

## CAFÉTERIE

Espresso	2.10
Double espresso	4.20
Décaféiné	2.10
Noisette	2.20
Café crème	4.30
Cappuccino	4.60
Chocolat chaud	4.20
 Thé / infusions local	3.90

## DIGESTIFS

Menthe pastille 4 cl	6.90
Get 27 4 cl	6.90
Diplomatico 4 cl	8.50
Limoncello 6 cl	6.90
 Poire d'Olivet 4cl	9.90
Cognac VSOP 4 cl	9.90
Irish coffee 15cl	10.50

# CARTE DES VINS

# CARTE DES COCKTAILS

## LES ROUGES

**Cheverny "Mont Près Chambord" IGP Val de Loire** 29.50  
8.50 V  
Souple et fruité, ses tanins fins en font un vin léger, simple et facile.  
**Cépages** : 50% Gamay, 50% Pinot noir

**Chinon "Baudry Dutour L'Amaranthe" IGP Val de Loire** 31.50  
8.50 V  
Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits rouges, pointe de réglisse.  
**Cépage** : Cabernet-Franc

**Luberon "Grand Marrenon" IGP Vallée du Rhône** 33.50  
9.50 V  
Un vin expressif, riche avec une belle complexité.  
**Cépages** : Grenache noir, Syrah

**Pessac-Léognan "L de la Louvière" AOP Bordeaux** 42.50  
9.50 V  
Second vin du Château La Louvière. Les tanins sont puissants et racés.  
**Cépages** : Merlot, Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc

## LES BLANCS

**Jurançon "Les Amours de la Reine" AOP Sud Ouest** 29.50  
8.50 V  
Un grand Jurançon moelleux tout en gourmandise aux arômes intenses et délicieux.  
**Cépages** : 40% Petit Manseng, 60% Gros Manseng

**Quincy "Domaine Adèle Rouze" AOP Val de Loire** 34.50  
9.50 V  
Un Quincy aérien avec des arômes de fruits exotiques.  
**Cépages** : 100% Sauvignon Blanc.

**Menetou-Salon Joseph Mellot "Les Thureaux" AOC Val de Loire** 36.50  
9.50 V  
Ample et fruité. Un vin d'une beau bouquet aromatique.  
**Cépage** : 100% Sauvignon Blanc

**Chablis "Famille Gueguen" AOC Bourgogne** 39.50  
9.50 V  
Un vin d'un équilibre surprenant avec de la richesse, de la fraîcheur et une belle minéralité.  
**Cépage** : Chardonnay

**Mâcon-Soltré « Domaine Loron et Fils » AOC Bourgogne** 39.50  
9.50 V  
Un vin blanc sec, minéral et fruité. marqué par l'élégance du Chardonnay.  
**Cépage** : Chardonnay

## LES ROSÉS

**Aurose Bain De Midi IGP Méditerranée** 28.50  
8.50 V  
Un vin d'une fraîcheur incroyable avec une belle longueur en bouche.  
**Cépages** : Merlot, Syrah, Caladoc, Marselan, Grenache

## AVEC ALCOOL

### LES CRÉATIONS

11.50

**Le Flora**  
Cointreau, Vodka, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop framboise.

**Le Dizzy**  
Cointreau, Cognac, citron vert, sucre de canne.

**Le Jones**  
Pétillant, jus de mangue, jus d'ananas, liqueur de litchi, sirop de vanille.

### LES CLASSIQUES

10.50

**Le Mojito**  
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, limonade.

**L' Aperol Spritz**  
Aperol, prosecco, limonade.

**Le Spritz Yellow**  
Limoncello, Prosecco, limonade.

**L' Americano**  
Campari, Martini rouge, limonade.

**Le Gin Tonic**  
Gin, limonade, citron.

## SANS ALCOOL

9.50

**Le Virgin Mojito**  
Limonade, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche.

**Le Miles**  
Jus de fraise, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade.

**Le Ida**  
Jus de mangue, jus d'ananas, sirop de kiwi.