

CARTE DU BAR

APERITIFS

Long Drinks 4cl 14€
 Whisky coca, Gin tonic,
 Vodka orange, Vodka tonic,
 Tequila orange, Rhum coca,
 Gin Bombay Sapphire
 Vodka Absolut

Les classiques

12cl
 Coupe de champagne 16€
 Kir Royal 17€
 Kir cassis, pêche, mûre, framboise 12€

8cl
 Porto, Martini rouge/blanc 9€

4cl
 Campari, Ricard 9€

Whisky et Bourbon 4cl

JB, Paddy, Jack Daniel's 12€
 Lagavulin, Akashi 15€
 Chivas 12 ans
 Oban
 Aberlour

COCKTAILS 15cl 16€

AMERICANO

Campari, Martini agrumes, Noilly Prat

GIN FIZZ

Gin, jus de citron, sucre canne, soda water

MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de citron

SPRITZ

Apérol, Prosecco, soda water

BLOODY MARY

Vodka, jus de citron, jus de tomate, condiments

PIMM'S

Pimm's, gin, orange, menthe, limonade

KISS ME I'M FAMOUS

Champagne, crème de fraise, liqueur de vanille

BLUE PARADISE

Champagne, curaçao, jus d'ananas

MOJITO

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, soda water

PINA COLADA

Rhum, crème coco, jus d'ananas

PUNCH PLANTEUR

Rhum, jus de citron, multi-fruits, jus ananas

COCKTAILS SANS ALCOOL 18cl 9€

CHANTACO

Jus d'abricot, jus de fraise, soda water

PASSION

Jus d'ananas, jus de mangue, multi-fruits, citron vert

BIERES 33cl 11€

Heineken

Corona

Desperado

Leffe

Grimbergen

DIGESTIFS 4cl 17€

Baileys, Get 27 & 31 (8cl)

Calvados Morin 12 ans

Bas Armagnac XO

Rhum XO

Rhum Diplomatico

Cognac XO Delaitre

Vieille prune de Souillac

Poire William's

SOFT DRINKS 25cl 8€

Coca-cola, Coca zéro

Orangina

Limonade artisanale

Schweppes tonic

Ice-tea pêche

Jus d'orange, multi-fruits

Jus d'abricot, d'ananas

Jus de fraise

Jus de tomate

Perrier citron

LES BOISSONS CHAUDES*

Café express, décaféiné 3.5€

Café crème, chocolat, lait chaud 5€

Cappuccino, café/chocolat viennois, infusions 6€

Thé DAMMANN FRERES : Earl grey, Darjeeling 6€

Thé DAMMANN FRERES : thé vert à la menthe 6€

Irish coffee 12€

Prix TTC - service compris

***Aucune boissons chaudes servies en terrasse**

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	BTLLE	VERRE	
	75cl	15cl	
Côte du Rhône AOC – E.Guigal 2016	28€	8€	
Château Villars « Les Charmes » AOC - Fronsac 2014	28€		
Côte du Rhône – Le Petit Visan 2019	29€		
Lucius AOC St-Emilion 2016	35€	9€	
Crozes Hermitage La Matinière – Ferraton Père et Fils 2017	35€		
Domaine Valmoissine Pinot Noir – Maison Louis Latour 2016	39€		
Givry AOC - Domaine Chofflet Valdenaire 2017	45€		
Les demoiselles de Larrivet Haut Brion - Pessac Leognan 2014	48€		
Château Tour de Pez - Saint Estephe 2016	76€		
Château Olivier - Pessac Leognan 2015	79€		
VINS BLANCS			
Chardonnay Albrières – Pays d’Oc 2019	28€	8€	
Chardonnay Naturalys – Gerard Bertrand 2019	28€		
Chardonnay Viognier « Duet » - Maison Louis Latour 2016	39€		
Sancerre Les Ormeaux AOC Joseph Mellot 2019	35€		
Chablis AOC La Chablisienne finage	39€	9€	
Santenay « Champs Claude » - Domaine Lucien Muzard 2017	42€		
Crozes Hermitage – Domaine Les Chenêts 2018	42€		
Condrieu – E.Guigal 2017	87€		
VINS ROSES			
Domaine de la forêt 2019	29€		
Puech Haut – Argali Pays d’Oc	35€		
Côte de Provence – Domaine des Aspras, Les trois frères 2019	39€		
Côte de Provence – Château de Pampelonne	39€		
Bandol AOC Domaine d’OTT – Château Romassan	65€		
Clos du Temple Gerard Bertrand – Languedoc Cabrières 2019	175€		
CHAMPAGNES		Coupe 15cl	
Louis Constant brut	55€	16€	
Taittinger	80€		
Nicolas Feuillate Rosé	80€		
EAUX			
	100cl	75cl	50cl
Evian	5€		3,5€
San Pellegrino		6€	4,5€
Perrier bulles fines	7€		
Orezza	8€		