

Les Boissons

Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Orangina, Fuze Tea pêche (33cl)	6.00€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes - (25cl)	5.50€
Granini (25cl) Nectar Abricot, Ananas, Orange, ACE, Fraise , Pomme, Tomate	6.00€
Red Bull (25cl)	5.00€
Limonade artisanale "Maison Aubert" (33cl)	7.50€

Les Eaux

Evian , San Pellegrino, Eau de Perrier fines bulles (1L)	6.00€
--	-------

Les Bières

Bière artisanale La Gorge Fraîche – Blanche, blonde, ambrée - 33 cl	9.00€
Corona, Desperados – 33 cl	8.00€
Heineken 0.0° – 33 cl	5.50€

Les Whiskies

Ballantines	9.00€
Jack Daniel's Whiskey de Tenesse – 4 cl	10.00€
Talisker Port Ruighe – 4 cl	15.00€

Les Rhums

Havana 7 ans Cuba – 4 cl	12.00€
Diplomatico Reserva 12 ans – 4 cl	13.00€
Zacapa Gran Reserva – 4 cl	16.00€

Les Vodkas

Ciroq Pomme - Giroq Ananas– 4 cl	10.00€
Grey Goose– 4 cl	14.00€

Les Digestifs

Get 27 / Get 31– 4 cl	9.00€
Baileys – 4 cl	9.00€
Eau de vie Poire, Mirabelle – 4 cl	10.00€

Prix TTC en euros, Service inclus

TVA 10% sur l'alimentaire et les boissons sans alcool - TVA 20 % sur les boissons alcoolisées

Les Vins

	Bouteille	Verre
Les Vins blancs	75 Cl	12 Cl
VDF Aniane - Domaine de la Grande Sieste « Blanc de rêve » - 2024 Chardonnay, Sauvignon <i>Expressif et complexe, à la fois floral vanillé et fruit blanc.</i> <i>Un joli volume avec une lame acide qui porte le vin. La structure est homogène et la finale persistante.</i>	40 €	8 €
AOP Sancerre- Domaine de terres Blanches - 2024 Melon de Bourgogne <i>Nez intense sur des notes iodés, agrumes et végétales. L'attaque franche se développe sur un corps fin et élancé.</i>	70 €	
Les Vins Rosés		
AOP Sable de Camargue - Domaine Terres de Sable « Nuits bleues » - 2024 Grenache gris, Grenache noir <i>La robe de ce vin « gris » est brillante, pâle avec des reflets pomelo.</i> <i>Vous trouverez des notes démonstratives d'agrumes, d'écorce de cédrat, des arômes épicés de poivre rose.</i> <i>La bouche a une trame fraîche et acidulée. Ce vin est désaltérant et iodé.</i>	34 €	
AOP Côtes de Provence - Minuty « Prestige » - 2024 Grenache, Tibouren, Cinsault et Syrah <i>Le nez mêle d'intenses fragrances de petits fruits rouges acidulés à de gourmandes notes de fruits exotiques.</i> <i>Belle vivacité en bouche se traduisant par des notes citronnées et végétales.</i>	44 €	9 €
Les Vins Rouges		
AOC Terrasses du Larzac - Domaine Coston - 2024 Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault <i>Ce vin dévoile un bouquet généreux sur les fruits noirs mûrs, les épices douces et une pointe de garrigue.</i> <i>Belle complexité minérale et une fraîcheur singulière, fruit d'une vinification soignée qui met en avant le respect du fruit et l'expression du terroir.</i>	48 €	10 €
AOP La Clape - Château la Négly « La Falaise » - 2023 Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault <i>Vin puissant, chaleureux et complexe sur des notes de prunes sèches rafraîchies par une note florale.</i>	55 €	

Prix TTC en euros, Service inclus

TVA 10% sur l'alimentaire et les boissons sans alcool - TVA 20 % sur les boissons alcoolisées

Les Champagnes

Maison Besserat de Bellefont – Brut

98.00€

Une cuvée intense et généreuse, libérant des notes de fleurs séchées et des arômes de fruits blancs

Maison Louis Roederer – Collection 243

155.00€

Créée à partir de la Réserve Perpétuelle et des vins de réserve vieilliss sous bois, complétés des meilleurs réussites de la vendange 2018

Maison Ruinart – Blanc de Blancs Brut

190.00€

Ce mélange de vingt-cinq à trente crus de chardonnays, offre une fraîcheur emblématique et une expérience enveloppante d'agrumes et de notes florales

Maison Taittinger

Millésime 2015

150.00€

Ce Brut Millésimé 2015 de Taittinger est élaboré à partir de 70% de Grands Crus et 30% de Premiers Crus

Prestige Rosé

135.00€

Remarquable de vivacité et de raffinement, dévoilant un équilibre subtil en bouche entre fraîcheur et structure de fruit rouge, corsé et velouté

Prix TTC en euros, Service inclus

TVA 10% sur l'alimentaire et les boissons sans alcool - TVA 20 % sur les boissons alcoolisées