

LES VINS ROUGES (75 cl)

Côtes du Rhône « Garriguès » Bio AOP	2023	26€
Côtes du Rhône « Les Cailloux » Domaine Rabasse Charavin AOP	2019	32€
Crozes-Hermitage Maison des Alexandrins AOC	2019	39€
Saint-Joseph « L’Arzelle » AOC	2022	49€
Syrah « Les Amoureuses » Ardèche IGP	2022	25€
Syrah « Hautes Pistes » Albert Mathieu IGP	2024	29€
Le Liby « Les Amoureuses » IGP Ardèche	2020	33€
« Crais rouges » Maison des Alexandrins Collines Rhodaniennes IGP	2022	31€
Côte-Rôtie « Les Essartailles » Les Vins de Vienne AOC	2022	79€
Côte-Rôtie « Lieu-dit-Le Plomb » Les Vins de Vienne AOC	2021	89€
Cairanne « Terra Rhona » Constant-Duquesnoy AOC	2016	36€
Cairanne « Cuvée d’Estevenas » Domaine Rabasse Charavin AOP	2019	39€
Rasteau « Cuvée Abel Charavin » Domaine Rabasse Charavin AOP	2019	38€
Pays d’Oc « Palooza » Albert Mathieu IGP	2024	24€
Pays d’Oc « Côte de bœuf maturée » IGP	2023	32€
« Les Creisses » P.Chesnelong V.Hérault IGP	2022	43€
Morey-Saint-Denis « Les Sionnières » Nuiton -Beunoy AOC	2020	71€
Givry premier cru les vieilles vignes M.Sarrazin et fils AOP	2023	49€
Château Chillac Bordeaux Bio AOC	2020	29€

LES VINS BLANCS (75cl)

Viognier « Saint-Bezenet » IGP	2023	25€
Crozes-Hermitage Maison des Alexandrins AOC	2024	43€
Le Liby « Les Amoureuses » IGP Ardèche	2020	33€
Pays d’Oc « Palooza » Albert Mathieu IGP	2024	24€
Saint-Joseph « L’Elouède » AOC	2022	47€
Saint-Peray « Les Bialères » AOC	2023	43€
Cairanne « Cuvée d’Estevenas » Domaine Rabasse Charavin AOP	2023	39€
Hermitage « Chante-Alouette » Maison Chapoutier AOC	2002	95€
Hermitage « Chante-Alouette » Maison Chapoutier AOC	2013	90€
Condrieu « La petite Côte » Yves Cuilleron et Chavanay AOP	2022	67€
Condrieu Les Vins de Vienne AOP	2023	75€
Côtes de Gascogne « Premières Graves » Domaine Tariquet IGP	2022	26€
Pouilly-Fuissé « Barvay » AOC	2020	55€
Côteaux d’Aix-en-Provence « Roquerousse » AOP	2023	25€
Bandol « Château de Pibarnon » AOC	2022	54€

LES VINS ROSES (75cl)

Peyrassol « La Croix » Méditerranée IGP	2023	25€
Aumérade « Style » Côtes de Provence AOP	2024	27€
Figuière Première « Famille Combard » Côtes de Provence AOP	2024	36€
Château l’Aumérade « Marie-Christine » Côtes de Provence AOP	2024	33€
Château l’Aumérade « Sully » Côtes de Provence AOP	2024	36€

LES VINS AU VERRE (12cl)

ROUGE

Côtes du Rhône « Garriguès » BIO AOP 2023	5.50€
Syrah « Hautes Pistes » Albert Mathieu IGP 2024	6.50€

BLANC

Pays d’Oc « Palooza » Albert Mathieu IGP 2024	5.50€
Viognier « Saint-Bezenet » IGP 2023	5.50€
Côtes de Gascogne « Colombelle-Charmes » Gros Manseng IGP 2024	5.50€

ROSE

Figuière Première « Famille Combard » Côtes de Provence AOP 2024	7.50€
--	-------

LES POTS

	Fillette 25cl	Pot 50cl
Pot de rouge « Côtes du Rhône » AOP	6.50€	11.00€
Pot de blanc « Chardonnay » AOP	6.50€	11.00€
Pot de rosé « Méditerranée » IGP	6.50€	11.00€

LES DIGESTIFS

Chartreuse verte ou Chartreuse jaune	4 cl	7.50€
Chartreuse jaune Mof	4 cl	10.00€
Liqueur de mandarine « Eyguebelle »	4 cl	7.50€
Liqueur Menthe poivrée « Pagès »	6 cl	7.50€
Liqueur Poire « Jacoulot »	6 cl	7.50€
Get 27, Get 31, Limoncello	6 cl	7.00€
Menthe pastille	6 cl	7.00€
Génépi « L'Ancienne » Distillerie des Alpes	4 cl	7.50€
Raphaëlle « Liqueur de plantes d'exception »	4 cl	15.00€
Tequila « Camino »	6 cl	7.00€
Marie-Brizard	6 cl	7.00€
Cognac Hennessy	4 cl	7.50€
Bas Armagnac « Bordeneuve » VSOP	4 cl	8.00€
Eau de vie de poire « Vedrenne »	4 cl	7.50€
Bailey's, Grand-Marnier, Amaretto	6 cl	7.50€

LES GINS

Gin « Bombay Sapphire » <i>London Dry Gin, gout franc de genièvre</i>	5 cl	7.00 €
Gin de France « June By G'Vine » <i>Gout pêche, fruits d'été et fleurs</i>	5 cl	7.50 €
Gin de France « Citadelle » <i>Notes fraîches de genièvre et agrumes</i>	5 cl	8.00 €
Gin de France « Sothis » <i>Raisins de Tain l'Hermitage Bio</i>	5 cl	8.00 €
Gin de France « ADN » <i>Distillerie du Rhône Bio floral</i>	5 cl	8.00 €
Gin du Japon « Roku Gin » <i>Note yuzu, fleur de cerisier, thé vert</i>	5 cl	8.00 €

LES WHISKYS

Whisky « J&B » Ecosse <i>Notes de poires, vanille et pommes</i>	4 cl	7.50 €
Whisky « Jameson » Irlande <i>Doux, notes sucrées et fruitées</i>	4 cl	7.50 €
Whisky « Bulleit Bourbon » Kentucky <i>Epicé et corsé</i>	4 cl	8.50 €
Whisky « Toki » Japon <i>Léger, notes pomme, miel et agrumes</i>	4 cl	8.50 €

LES RHUMS

Rhum Bacardi «Especial » <i>Doux, ambré et vanillé</i>	4 cl	7.50 €
Rhum « Havana Club » 7 ans <i>Riche et délicat, notes cacao et tabac</i>	4 cl	8.00 €
Rhum « Havana Club Cuban Spiced » <i>Infusion épices et fruits</i>	4 cl	8.00 €
Rhum « Diplomatico » <i>Notes caramel, fruits secs et épices</i>	4 cl	8.00 €
Rhum Jamaïque « Mezan » XO <i>Saveurs naturelles et authentiques</i>	4 cl	9.00 €
Rhum Venezuela « Santa-Teresa » 1796 <i>Notes caramel bois épice</i>	4 cl	9.50 €

LES CHAMPAGNES (75cl)

Champagne « Chassenay d'Arce » Brut Cuvée première	51 €
Champagne « Gosset » Grande réserve	69 €
Champagne « Gosset » Grand rosé	85 €
Champagne « Ruinart » Brut	119 €
Champagne « Ruinart » Blanc de Blanc	139 €
Champagne « Ruinart » Rosé	139 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café - Déca	2.20€
Café noisette - Déca noisette	2.30€
Café double noisette - Déca double noisette	3.90€
Café double - Déca double - Café frappé	3.70€
Cappuccino	4.20€
Thé Vert - Noir / Infusion Tilleul - Verveine	3.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en Euros, Taxes et service compris.

Tous nos produits sont faits « maison » sauf les glaces et les frites.

Toutes nos viandes sont d'origine France

Elaborés sur place à base de produits bruts