

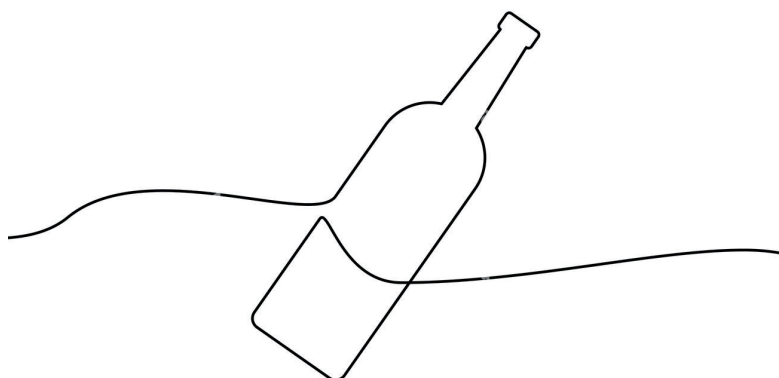
Carte des Boissons



Vins & Champagnes

VINS ROUGES

Seigneur de Paludate - <i>Bordeaux</i> <i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Vin sur le fruit, avec de belles notes de fruits noirs et de réglisse.</i> <i>Accords : pièce de bœuf, bœuf Bourguignon, plateau de fromages</i>	75cl	12,00€
Château Saint Yves - <i>Bordeaux</i> <i>Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot</i> <i>Vin puissant, avec des tanins souples et un bel équilibre.</i> <i>Accords : pièces de bœuf, gibier</i>	37,5cl	8,00€
La Fleur du Barril - <i>AOP Montagne Saint-Émilion</i> <i>Cépage : Merlot</i> <i>Vin sur les fruits mûrs, de la rondeur et des tanins d'une grande souplesse.</i> <i>Accords : viandes grillées (bœuf, porc), plateau de fromages</i>	75cl	18,00€
Tuffeau - <i>Saumur Champigny</i> <i>Cépage : Cabernet franc</i> <i>Vin puissant, doté de tanins soyeux, avec de jolies notes de fruits mûrs.</i> <i>Accords : charcuteries, terrines, viandes blanches, plateau de fromages</i>	75cl	12,00€
La Pinède - <i>Côte-du-Rhône</i> <i>Cépages : Syrah, Grenache</i> <i>Vin avec des tanins souples, des notes de fruits mûrs et d'épices.</i> <i>Accords : viandes grillées (bœuf, porc), gigots d'agneau, plats épicés</i>	75cl	9,00€
Les Pipelettes - <i>Corbières</i> <i>Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache</i> <i>Vin gourmand, sur le fruit et la fraîcheur, qui développe des arômes de fruits rouges et d'épices.</i> <i>Accords : viandes grillées, viandes blanches, charcuteries, plateau de fromages</i>	75cl	12,50€
Pichet	25cl	3,00€
Pichet	50cl	5,00€



VINS BLANCS

Brocard Sainte Claire - *Chablis* 75cl 19,00€
Cépage : Chardonnay
Vin vif, tendu, minéral, avec de jolies notes citronnées et de fruits blancs.
Accords : poissons, fruits de mer, fromages de chèvre

Les Greffeux - *Pouilly fumé* 75cl 20,00€
Cépage : Sauvignon
Vin minéral, avec des notes de fruits blancs et une finale vive et tendue.
Accords : poissons, fruits de mer, fromages de chèvres

Carrer Bio - *Gewurztraminer* 75cl 15,00€
Cépage : Gewurztraminer
Vin moelleux développant des arômes floraux, des fruits de la passion et des épices.
Accords : cuisine asiatique, fromages pâte molle à croûte lavée (ex : munster),
desserts aux fruits

Royal Saint Charles - *Vin blanc pétillant* 75cl 9,00€
Cépage : Chenin
Vin pétillant sec, vif, avec une bulle fine et délicate.
Accords : apéritif, poissons, fruits de mer

Pichet 25cl 3,00€

Pichet 50cl 5,00€

VINS ROSÉS



La Seigneurie - *Côte de Provence* 75cl 12,00€
Cépages : grenache, cinsault, syrah
Vin rosé sec et vif, présentant des notes de fruits rouges acidulés.
Accords: viandes grillées, poissons, plateau de fromages

Pichet 25cl 3,00€

Pichet 50cl 5,00€

CHAMPAGNE

Paul Romain 75cl 27,00€
Champagne

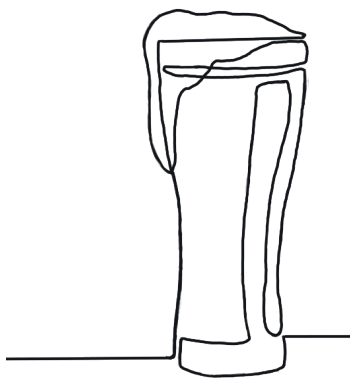
Boissons alcoolisées

APÉRITIFS

Porto (Rouge, Blanc)	3,70€
Kir	3,70€
Muscat	3,70€
Martini (Rouge, Blanc)	3,70€
Ricard	3,70€
Whisky	3,70€



BIÈRES ET CIDRES

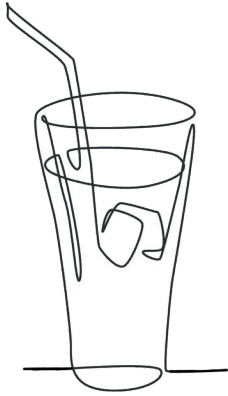


Gérard Maeyaert <i>Cidre doux</i>	25cl	3,00€
Gérard Maeyaert <i>Cidre brut</i>	75cl	5,00€
1664, Heineken <i>Bière</i>		3,00€

DIGESTIFS

Cognac, Cointreau, Calvados, Irish-Coffee	4,00€
---	-------

Boissons fraîches



Soda (Coca, Perrier, Ice Tea, Swcheppes...)	2,00€
Jus de fruits	2,00€
Sirop à l'eau	0,60€
Diabolo	1,20€
Eau pétillante	1,5L 2,00€
Eau plate	50cl 1,00€
Champomy	75cl 6,00€

Boissons chaudes

Espresso	1,30€
Double espresso	2,10€
Café allongé	1,30€
Café crème	1,40€
Cappuccino	2,50€
Décaféiné	1,30€
Thé, Infusion	1,30€
Chocolat	1,70€



ACCOMPAGNEMENTS

Gâteaux secs	0,50€
--------------	-------