

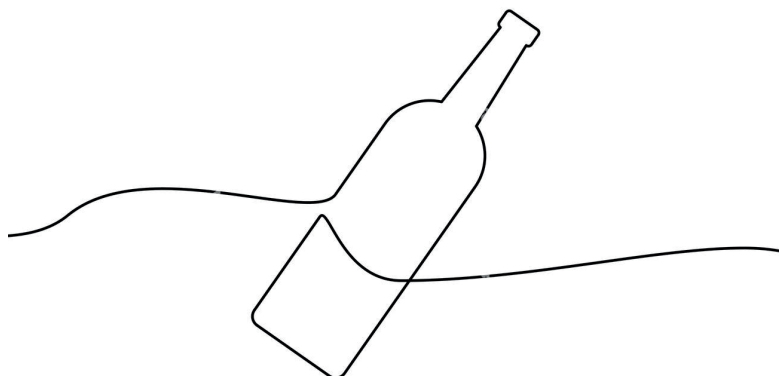
Carte des Boissons



Vins & Champagnes

VINS ROUGES

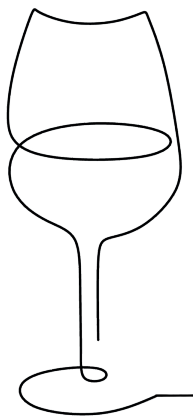
Seigneur de Paludate - <i>Bordeaux</i> <i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Vin sur le fruit, avec de belles notes de fruits noirs et de réglisse.</i> <i>Accords : pièce de bœuf, bœuf Bourguignon, plateau de fromages</i>	75cl	12,00€
Château Saint Yves - <i>Bordeaux</i> <i>Cépages : Cabernet 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 - <i>Chablis</i> <i>Cépage : Chardonnay</i> <i>Vin vif, tendu, minéral, avec de jolies notes citronnées et de fruits blancs.</i> <i>Accords : poissons, fruits de mer, fromages de chèvre</i>	75cl	19,00€
Les Greffeux - <i>Pouilly fumé</i> <i>Cépage : Sauvignon</i> <i>Vin minéral, avec des notes de fruits blancs et une finale vive et tendue.</i> <i>Accords : poissons, fruits de mer, fromages de chèvres</i>	75cl	20,00€
Carrer Bio - <i>Gewurztraminer</i> <i>Cépage : Gewurztraminer</i> <i>Vin moelleux développant des arômes floraux, des fruits de la passion et des épices.</i> <i>Accords : cuisine asiatique, fromages pâte molle à croûte lavée (ex : munster), desserts aux fruits</i>	75cl	15,00€
Royal Saint Charles - <i>Vin blanc pétillant</i> <i>Cépage : Chenin</i> <i>Vin pétillant sec, vif, avec une bulle fine et délicate.</i> <i>Accords : apéritif, poissons, fruits de mer</i>	75cl	9,00€
Pichet	25cl	3,00€
Pichet	50cl	5,00€

VINS ROSÉS



La Seigneurie - <i>Côte de Provence</i> <i>Cépages : grenache, cinsault, syrah</i> <i>Vin rosé sec et vif, présentant des notes de fruits rouges acidulés.</i> <i>Accords: viandes grillées, poissons, plateau de fromages</i>	75cl	12,00€
Pichet	25cl	3,00€
Pichet	50cl	5,00€

CHAMPAGNE

Paul Romain Champagne	75cl	27,00€
--------------------------	------	--------

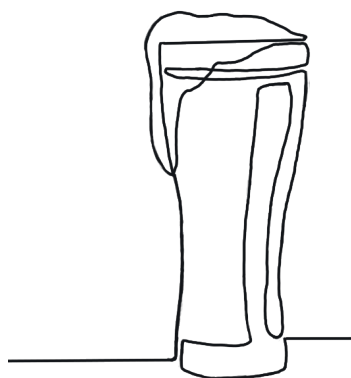
Boissons alcoolisées

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

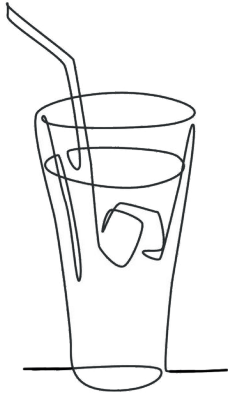


Gérard Maeyaert <i>Cidre doux</i>	25cl	3,00€
Gérard Maeyaert <i>Cidre brut</i>	75cl	5,00€
1664, Heineken <i>Bière</i>		3,00€
Bière pression	25cl	3,00€
	50cl	4,00€

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€
--------------	-------