

## LA CARTE DES BOISSONS

Evian / Badoit / San Pellegrino	50 cl	4,20 Euros
Evian / Vittel / Badoit / San Pellegrino	100 cl	5,80 Euros
Châteldon	75 cl	7,00 Euros
Perrier	33 cl	4,20 Euros
Coca, Coca light, Ice Tea, Seven Up, Limonade	33 cl	4,20 Euros
Orangina, Schweppes	25 cl	4,20 Euros
Bittèr Venezzio	10 cl	3,60 Euros
Jus de tomates	25 cl	4,40 Euros
Jus de : Abricot - Ananas – Banane – Orange - Pomme	25 cl	4,40 Euros
Café ou décaféiné		3,60 Euros
Thé ou infusion		3,60 Euros
Cappuccino		4,80 Euros

### LES APERITIFS

Bières : Heineken ou Kronenbourg 1664	33 cl	6,00 Euros
Anisés : Pastis / Ricard / Casanis	2 cl	3,80 Euros
Kir Vin blanc avec crème Cassis, Mûre, Framboise...	12 cl	4,00 Euros
Kir Royal avec champagne Brut Duval-Leroy	12 cl	10,80 Euros
Américano (fait maison)	8 cl	8,60 Euros
Martini Blanc ou Rouge / Porto Blanc ou Rouge / Suze	5 cl	6,00 Euros
Campari	5 cl	7,00 Euros
Vin doux naturel : Muscat de Mireval	8 cl	6,70 Euros
Whiskies : J and B / Ballantines	5 cl	6,60 Euros
Jack Daniel's	5 cl	8,10 Euros
Bourbon : Four Roses	5 cl	6,60 Euros
Crémant d'Alsace – Brut	12 cl	6,00 Euros
<b>Apéritruffes</b> (artisanal à base de vin blanc et truffes noires)	6 cl	7,50 Euros
<b>Cocktail maison</b> (Selon la suggestion du moment) :	12 cl	8,80 Euros

### LES DIGESTIFS – 4 cl

Get27 / Malibu / Vodka / Gin / Téquila		6,20 Euros
Grappa / Limoncello / Passoà / Manzana verde		6,60 Euros
Baileys / Calvados / Sambucca / Cointreau		7,00 Euros
Mandarine Impériale / Fernet Branca / Grand Marnier		7,50 Euros
Armagnac "Clés des Ducs" V.S.O.P. / Rhum Vieux "Clément"		8,00 Euros
Bas Armagnac "Laubade" 12 ans / Cognac "Camus" VSOP		10,20 Euros
Vieux Marc de Provence Château Roubine		11,70 Euros
<u>Eaux de vie blanches</u> : Poire William / Mirabelle		9,00 Euros
Framboise sauvage		11,70 Euros

### LA CARTE DES CHAMPAGNES

<b>La coupe de Champagne Brut DUVAL-LEROY</b>	12 cl	10,80 Euros
<b>La coupe de Champagne Rosé Brut DUVAL-LEROY</b>	12 cl	14,70 Euros
<b>DUVAL-LEROY Brut</b>	75 cl	62,10 Euros
<b>DUVAL-LEROY Brut 1er Cru Fleur de Champagne</b>	75 cl	78,60 Euros
<b>DUVAL-LEROY Rosé Brut</b>	75 cl	89,70 Euros
<b>TAITTINGER – Brut Réserve</b>	75 cl	97,30 Euros
<b>LAURENT PERRIER – Brut L-P</b>	75 cl	109,80 Euros
<b>MOËT &amp; CHANDON – Brut Impérial Rosé</b>	75 cl	132,70 Euros
<b>DOM PERIGNON Vintage 2000</b>	75 cl	266,00 Euros

# LA CARTE DES VINS

## LES BLANCS - LES BLANCS - LES BLANCS

	75cl	50cl	37,5cl
<u>Vin de Table de France par Château Roubine</u>			
- Douceur d'Automne – <i>Vin issu de raisins en Surmaturité</i>		49,60 €	
<b>PROVENCE A.O.C</b>			
<u>Côtes de Provence</u>			
- Domaine de Jale – Cuvée la Lone 2008	29,20 €	19,40 €	
- Domaine de la Bouverie – 2008	29,80 €		
- Château Roubine – Cru Classé Inspire 2008/2009	48,70 €	33,40 €	
- Château St Julien d'Aille – Triumvir des Rimbauds 2008	33,40 €		
- Château de Jasson – Cuvée Jeanne 2009/2008	30,80 €	24,70 €	
- Domaine de la Giscle – Cuvée Moulin de l'Isle 2009	24,80 €		
- Château Rêva – Concerto 2009	28,30 €		
- Château Maïme – 2009	29,50 €		
- Château Minuty Prestige – Cru classé 2009	31,60 €	25,60 €	
- Château Rasque – Blanc de Blancs 2009	38,40 €		
- <u>Domaine du Jas d'Esclans – Cru classé 2009 *</u>	27,90 €		15,90 €
* ( <i>Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique</i> )			
<u>Cassis</u>			
- Château de Fontblanche - Domaine Bodin 2008	36,90 €		19,80 €
<b>VAL DE LOIRE A.O.C</b>			
- Muscadet Sèvre et Maine – Vieilles vignes 1 <sup>er</sup> Cru 2008	27,60 €		
- Sancerre – Comte Lafond 2008	46,80 €		
- Pouilly Fumé de Ladoucette 2007	52,90 €		
<b>BOURGOGNE A.O.C</b>			
- Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Les Fourneaux - 2007	59,70 €		
<u>Côte Chalonnaise</u>			
- Mercurey – Château de Chamirey – Marquis de Jouennes 2006	45,60 €		

## LES ROSES - LES ROSES - LES ROSES

	75cl	50cl	37,5cl
<u>Vin de Pays du Var</u>			
- Domaine La Grande Bastide – Cuvée Othello 2009	21,80 €		
<b>PROVENCE A.O.C</b>			
<u>Côtes de Provence</u>			
- Château de Jasson – Cuvée Eléonore 2008	30,80 €	24,70 €	
- Château Rêva – Harmony 2008	22,60 €		
- Château St Julien d'Aille – Triumvir des Rimbauds 2009	33,40 €		
- Château Rasque – Cuvée Alexandra 2009	37,20 €		
- Château Roubine – Cru Classé Inspire 2009	44,60 €	31,80 €	
- Rimauresq – Cru classé 2009	38,50 €		
- Domaine de Jale – Cuvée la Moure 2009	29,20 €		
- Château Minuty Prestige – Cru classé 2009	31,60 €	25,60 €	
- Domaine de la Bouverie – 2009	29,80 €		
- Château Maïme – 2009	29,50 €	19,20 €	
- Domaine de la Giscle – Cuvée Moulin de l'Isle 2009	24,80 €		
- Val d'Iris – 2009	22,50 €		
- <u>Château Maravenne – Collection privée 2009 *</u>	27,50 €		
- <u>Domaine du Jas d'Esclans – Cru classé 2009*</u>	27,90 €		15,90 €
* ( <i>Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique</i> )			
<u>Bandol</u>			
- Domaine de l'Olivette – 2009/2008	35,60 €		21,80 €

## LES ROUGES - LES ROUGES - LES ROUGES

	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>	<i>37,5cl</i>
<b><u>Vin de Pays du Var</u></b>			
- Val d' Iris – Cabernet Sauvignon 2006	34,50 €		
- Domaine La Grande Bastide - Cuvée Boisée 2008	27,70 €		
<b><u>PROVENCE A.o.c</u></b>			
<b><u>Côtes de Provence</u></b>			
- Château St Pierre – Cuvée Baptiste 2004	47,70 €		
- Domaine de Jale – Cuvée la Bouïsse 2005	34,40 €	25,80 €	
- Château Rasque – Pièce Noble 2005	40,50 €		
- Château Maïme – Cuvée Véronique 2006	33,80 €		
- Château Roubine – Cru Classé Inspire 2006	49,70 €	33,40 €	
- Domaine de la Bouverie – 2007/2006	29,80 €		15,90 €
- Château Rasque – Clos de Madame 2007	51,30 €		
- Château de Jasson – Cuvée Victoria 2007/2008	30,80 €	24,70 €	
- Rimauresq – Cru classé 2007/2008	41,80 €	28,50 €	
- Domaine de la Giscle – Cuvée Moulin de l'Isle 2008	24,80 €		
- Château Minuty Prestige – Cru classé 2008	34,70 €	27,30 €	
- <u>Domaine du Jas d'Esclans – Cru classé 2009 *</u>	27,90 €		
<i>* (Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique)</i>			
<b><u>Bandol</u></b>			
- Domaine de L'Olivette – Cuvée spéciale 2005	40,10 €		25,80 €
<b><u>VAL DE LOIRE A.o.c</u></b>			
- Saumur Champigny – Château du Hureau 2007	33,80 €		
<b><u>BORDEAUX A.o.c</u></b>			
<b><u>Haut-Médoc</u></b>			
- Château Arnault – Cru Bourgeois 2005	31,60 €		
<b><u>Moulis</u></b>			
- Château Chasse-Spleen 1996	89,30 €		
- N°2 de Maucaillou 2005	43,40 €		
<b><u>St Julien</u></b>			
- Château Lagrange – Les Fiefs de Lagrange 2003	44,70 €		
<b><u>Pauillac</u></b>			
- Lacoste Borie – Domaines François-Xavier Borie 2005	58,70 €		
<b><u>St Estèphe</u></b>			
- Château Ormes de Pez – Cru Bourgeois Exceptionnel 2006	71,70 €		
<b><u>Pessac Léognan</u></b>			
- Prieuré La Solitude – Domaine de Chevalier 2007/2006	35,10 €		21,90 €
<b><u>BOURGOGNE A.o.c</u></b>			
<b><u>Côtes de Nuits</u></b>			
- Chambolle Musigny – Domaine Taupenot-Merme 2003	65,80 €		
- Clos de Vougeot – Collection Duvergey - Grand Cru 2000	126,50 €		
<b><u>Côtes de Beaune</u></b>			
- Aloxe Corton – P. Dubreuil-Fontaine 2007	51,50 €		
<b><u>Côte Chalonnaise</u></b>			
- Mercurey – Château de Chamirey – Marquis de Jouennes 2004	44,60 €		
<b><u>BEAUJOLAIS A.o.c</u></b>			
- Domaine Le Bois Dieu – Beaujolais Villages 2007	24,80 €		