

# Pour patienter...

Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte - 10 cl	7.00	Whisky Johnnie Walker Red Label - 4 cl
Kir Breton (crème de cassis & cidre) - 10 cl	3.90	Whisky Clan Campbell - 4 cl
Kir Normand (crème de mûres, cidre & Calvados) - 10 cl	4.10	Whisky Jack Daniel's - 4 cl
Américano maison (Martini blanc & rouge, Campari & Gin) - 8 cl	4.10	Heineken pression - 15 cl "taille S"
Anis Ricard ou Pastis - 2 cl	4.10	Heineken pression - 25 cl "taille M"
Cocktail de jus de fruits (Orange, pomme, poire & grenadine) - 15 cl	4.10	Heineken pression - 50 cl "taille L"
Kir vin blanc au Côtes de Gascogne (parfum au choix) - 10 cl	6.50	Verre de vin blanc Gros Manseng Sauvignon VDP des Côtes de Gascogne - 15 cl
Kir Royal (Champagne Nicolas Feuillatte & crème de cassis) - 10 cl	3.50	Verre de vin rosé Côtes de Provence AC « V » de Valadas - 15 cl
Cognac Schweppes 2 cl + 5 cl soda	9.00	Verre de vin rouge Madiran AC Torus « Alain Brumont » - 15 cl
	4.50	Verre de vin blanc moelleux Gros Manseng-Sauvignon VDP des Côtes de Gascogne - 15 cl

# Les Vins

## LES VINS BLANCS

### VAL DE LOIRE

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie AC « Les Donelières »	37.5 cl	75 cl
Pouilly Fumé AC « Les Moulins à Vent »	13.50	16.90
Cheverny AC « Domaine de Montcy »	18.90	29.90
Sancerre AC « Domaine Durand »	19.50	25.90

### SUD OUEST

*Gros Manseng-Sauvignon VDP des Côtes de Gascogne		19.90
Chardonnay Gérard Bertrand « issu de l'agriculture Biologique »		19.90
*Chardonnay Robert Skalli - Médaille de bronze 2008		27.50

Un Chardonnay aux reflets dorés, exhalant de délicates nuances d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, vanille et pain d'épice lui confèrent rondeur et légèreté.



### ALSACE

Alsace AC, Riesling « Joseph Hanskeller »		25.50
---	--	-------

### BORDEAUX

Bordeaux blanc AOC Château Meriguet	16.50	21.50
-------------------------------------	-------	-------

### BOURGOGNE

Aligoté AC « La Chablisienne »	16.90	26.50
--------------------------------	-------	-------

### BEAUJOLAIS

Macon Villages AC « Les Escudettes »		26.50
--------------------------------------	--	-------

## LES VINS ROSÉS

Sancerre AC		29.50
By Night VDP des portes de la Méditerranée		19.90
Côtes de Provence AC « V » de Valadas	15.90	21.90
Bordeaux Rosé AOC Château Meriguet	16.90	24.50

## LES VINS ROUGES

### VAL DE LOIRE

Saumur Champigny AC « Les Valengenes »	14.90	19.90
Sancerre AC	19.50	29.50
Chinon AC « Domaine de Roncée »		26.50

### BORDEAUX

Bordeaux supérieur AC « Château Recougne »	14.90	24.90
Premières Côtes de Blaye AC « Château Maine Gazin »		29.50
Lussac St Emilion AC « Château Lyonnat »	22.00	33.00

Madiran AC Torus « Alain Brumont »		25.50
------------------------------------	--	-------

Côtes du Rhône Villages AC « Plan de Dieu »	13.90	18.90
---	-------	-------

Cabardès AC « Château Pennautier Collection Privée »		25.50
--	--	-------

## LES VINS AU VERRE

<b>Blanc</b> : VDP Côtes de Gascogne Gros Manseng-Sauvignon	15 cl	4.30
<b>Blanc</b> : VDP Côtes de Gascogne Gros Manseng-Sauvignon moelleux		4.90
<b>Rosé</b> : Côtes de Provence AC « V » de Valadas		4.30
<b>Rouge</b> : Madiran AC Torus « Alain Brumont »		4.30

## LES CIDRES BRETONS

Cidre brut 4.5% vol.		8.90
Cidre doux 2.5% vol.		8.90
Brut Loïc Raison 25 cl	3.90	

## LES CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Réserve Particulière Brut 75cl		45.00
Palme d'Or Brut Nicolas Feuillatte 75 cl		159.00
Dom Pérignon Vintage Moët & Chandon 75 cl		190.00

\*Vins recommandés avec les fruits de mer

«Le 75 cl est peut-être de trop, alors terminez la dégustation de votre vin à la maison !  
Demandez-nous le sac»