

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits frais Bio pressés à la demande 25cl	7
Thé glacé maison, citron, pêche ou menthe fraîche 33cl	6
Citron pressé 15cl	5
Jus pétillant <i>Le Schorle</i> 33cl	8
Limonaire Artisanale <i>Elixia</i> 33cl	7
Tonic Water <i>La French</i> 25cl	6
Cola <i>Vitamont</i> 33cl	7
Limonaire Gingembre Ginger Beer <i>La French</i> 25cl	6
Badoit Rouge 33cl	5,50
Eau plate Abatilles 33cl	5,50

APERITIFS

Pastis Bio <i>Lachanenche</i> 3cl	5,50
Pineau des Charentes Bio Blanc ou Rouge <i>Pasquet</i> 6cl	5,50
Vermouth Blanc Bio <i>Walcher</i> 6cl	5,50
La coupe de Champagne (Conversion) <i>Tellier</i> 12cl	15
La coupe de Prosecco Bio <i>Mont Albano</i> 12cl	8
Kir Cassis, Framboise Bio 14cl	6,50
Kir Royal Cassis, Framboise Bio 12cl	16
Cidre Bio <i>Pas Parreil</i> 33cl	7

BIERES

La Pale Ale, blonde (pression) <i>La Brasserie Fondamentale</i> 25cl 5 / 50cl	9
Supplément Sirop Bio (Menthe, Citron, Pêche ou Grenadine)	1
Bière Blanche Bio <i>La Brasserie Fondamentale</i> (bouteille)	33cl 9
Bière IPA Bio <i>La Brasserie Fondamentale</i> (bouteille)	33cl 9

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé, décaféiné	2,60
Avec une pointe de lait (noisette)	2,70
Café crème lait de vache	4,90
Café crème lait végétal	5,50
Double expresso	5
Chocolat chaud à l'ancienne	5,50
Lait chaud	5,50
Cappuccino	6
Infusions	5
Thés	5
Thé Vert à la menthe fraîche	5,50
Maté	5,50
Supplément lait, citron	0,50

LES VINS

LES ROUGES

	Verre (14cl)	Pot (46cl)	Bout. (75cl)
COTE DE GASCOGNE IGP « Les Mirlandes »	6	22	32
BORDEAUX « L'invincible » Lauduc	7,5	25	39
ALSACE AOC PINOT NOIR « Brandhof » GRESSER	8	27	43
MINERVOIS « Terre de Grès » DOMAINE SIBILLE	9	33	48
BOURGOGNE Côtes d'Auxerre GRIVOT-GOISOT	10	37	53
SAVOIE AOC « Premier vol » ULIZ B			51
VACQUEYRAS AOC « Grande Garrigue »			55
LALANDE-DE-POMEROL Château La Rose Trémière			60
CORSE VDF « Faustine » ABBATUCCI			64
SANCERRE AOC « La Porte des Vignes » LAPORTE			65
CROZES HERMITAGE AOC « le clos des grives »			96
POMMARD 1 ER CRU AOC « Les Argillieres »			99

LES BLANCS

	Verre (14cl)	Pot (46cl)	Bout. (75cl)
COTE DE GASCOGNE IGP « Colombard »	5,50	20	29
COTE DE GASCOGNE IGP HOCHMAN (<i>Moelleux</i>)	6	22	32
COTE DU RHÔNE AOC « le vin des potes »	7	26	38
GEWURZTRAMINER AOC « Cattin Sauvage »	7	26	38
BOURGOGNE CHARDONNAY « Côtes Salines »	9	33	48
CHABLIS AOP Céline et Frédéric GUEGUEN			58
MEURSAULT AOC « Les tillets » ULIZ			90
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC BEAUCHÊNE			93

SPIRITUEUX

Fernet Bio <i>Walcher</i> 6cl (<i>liqueur de plante</i>)	7
Limoncello Français Bio <i>Lachanenche</i> 5cl	8
Cognac Bio l'Organic 10 ans <i>Pasquet</i> 4cl	12
Fine de Calvados 3 ans <i>Domaine de la Flaguerie</i> 4cl	8
Haut Armagnac Bio VS <i>Chateau de Mirail</i> 4cl	12
Eau de vie de poire Bio <i>Capovilla</i> 4cl	12
Cachaça Yaguara Bio <i>Branca</i> 4cl	10
Vodka Fr <i>Guillotine</i> 4cl	10
Whisky Fr <i>Rozelieures Distillerie Grallet Dupic (Lorraine)</i> 4cl	10
Gin Français <i>Citadelle</i> 4cl	10
Gin Français Bio <i>Lachanenche</i> 4cl	10
Chartreuse verte 4cl	10