

# cocktails & bières



## classic

<b>Piña Colada</b> Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	11€
<b>Americano</b> Martini rosso, campari, eau pétillante, orange fraîche	10€
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger beer, citron vert	11€
<b>Caipirinha</b> Cachaça, citron vert, sucre doux	11€
<b>Spritz Original</b> Apérol, prosecco, eau pétillante, orange fraîche	10€
<b>Spritz Italicus</b> Liqueur de Bergamote Italicus, prosecco, eau pétillante, citron vert	10€
<b>Mojito</b> Rhum bacardi, citron vert, angostura, sucre roux, menthe fraîche, eau pétillante	11€
<b>Mojito Passion / mangue</b> Rhum bacardi, citron vert, jus de fruit de la passion ou mangue, sucre roux, menthe fraîche, eau pétillante	10€
<b>Virgin Mojito Fruits rouges</b> Jus de pomme, purée de fruits de la passion, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante	8€
<b>Belle de nuit</b> Jus de mangue, jus de passion, sirop de vanille, sirop de cerise, citron vert	8€
<b>Virgin Piña colada</b> Lait de coco + jus de d'ananas	8€

## pression

	25cl	50cl
<b>Poretti 5° Lagers</b> Bière blonde avec une alliance de saveurs sucrées et d'amertume	4,10€	7,40 €
<b>Grimbergen Ambrée 6,5°</b> Bière Ambrée avec une dominance de réglisse et de caramel	4,30€	7,80 €
<b>Brooklyn IPA 6° pulp art</b> Bière blonde, notes de fruits tropicaux, puissante amertume et finale très sèche	4,50€	8,20€
<b>1664 Blanche 5°</b> Bière Blanche avec une pointe d'agrumes pour un goût subtil et raffiné	4,10€	7,40€
<b>La Bête 8°</b> Bière blonde de caractère malté, notes de réglisse, touches caramélisées	4,40€	8,00€
<b>La Bière du mois</b>	4,50€	8,20€

## mocktails

# VINS



## blancs

<b>AOC Côtes de Gascogne</b> <i>Domaine Millet « Moëlleux »</i> Gros Manseng, frais et doux	5€	28€
<b>Les Coopains,</b> <i>IGP Pays d'Hérault, Castelbarry,</i> Grenache gris-grenache blanc Fruité et aromatique		23€
<b>Vignelacroix</b> <i>AOP La Clape, Château Ricardelle,</i> <i>Roussane-Bourboulenc-Vermentino-Picpoul</i> Boisé, complexe et gras		39€
<b>Miral DOC Mebrilla</b> <i>Cantina Fina, 100% Grillo,</i> Salin, iodé et fruité	6€	29€
<b>Valmarone</b> <i>Prosecco Pétillant</i> Une robe Or vert pâle. Nez floral souligné de petit fruits blanc	5€	24€

## rosés

<b>Gris-Gris Château de Cornella</b> <i>AOC Côtes du Roussillon, Grenache</i>	5€	26€
<b>Domaine Minuty M</b> <i>AOP Côtes-de-Provence</i> Jolie couleur pâle, rose pétale, élégante, aux reflets brillants.		35€
<b>Bardolino Chiaretto</b> <i>DOC Classico, Giuseppe Campagnola,</i> Rondinella-Molinara	6€	27€
<b>Lambrusco Emilia Pétillant - Valmarone</b> Une robe rubis aux reflets violets Vin pétillant, bien équilibré		19€

## champagnes

<b>Champagne Mercier</b> Une robe Or vert pâle Nez floral souligné de petit fruits blanc		60 €
<b>Champagne veuve clicquot</b> Champagnes expressifs et raffinés		75€

## rouges

<b>La Belle Équipe</b> <i>Malbec, négrette-braucol-syrah</i> Gourmand, fruits mûrs	6€	25€
<b>Les Coopains IGP Pays d'Hérault,</b> <i>Castelbarry</i> 100% Grenache, Fruité léger		25€
<b>Syrah IGP Pays d'Hérault,</b> <i>Domaine Canet</i> Gourmand, frais et fruité		26€
<b>Capciera Château Bouissel,</b> <i>Syrah-négrette</i> Floral, fruits rouges, léger	6€	27€
<b>Buzet, Baron d'Ardeuil 2019</b> Un vin structuré, à l'expression dominée par les fruits rouges		32€
<b>Pic Saint Loup,</b> <i>Réserve de Almades, Coste d'Aleyrac</i> Le vin est gourmand, frais et fruité avec des arômes de cerises et de fraises	6€	29€
<b>Minervois La Liviniere 2021,</b> <i>Gérard Bertrand</i> Robe rubis, intense, brillante. Le nez est dense et marqué par des notes de fruits rouges		38€
<b>Raoul 2018,</b> <i>Domaine Longueroché, Corbières</i> Le vin est gourmand, frais et fruité avec des arômes de cerises et de fraises		45€
<b>L'oratoire des Papes,</b> <i>Château Neuf Du Pape, Rhône AOC</i> Fort et robuste en bouche		77 €
<b>Avoglia IGP,</b> <i>Pouilles Tenuta Giustini 100% Primitivo</i> Salin, frais et fruité		30€
<b>Patù IGP</b> <i>Pouilles Tenuta Giustini, 100% Primitivo,</i> Ample, gourmand et mûr		35€
<b>Gran Passione IGP</b> <i>Véneto Corvina-Molinara-Rondinella</i> Ample, fruits mûrs et soyeux		34€
<b>DOC Classico Giuseppe Campagnola « Bardolino »,</b> <i>Rondinella-Molinara,</i>	6€	27€
<b>Nero d'Avola,</b> <i>Conte Cambiano Sicilia</i> Vin de Sicile, Un nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs		36€
<b>Lambrusco Emilia Rosso Pétillant,</b> <i>Valmaron</i> Une robe rubis aux reflets violets		19€
<b>La Piuma Ripasso DOCG,</b> <i>Valpolicella classico Superiore,</i> <i>Giuseppe Campagnola, Corvina-Rondinella-Veronese,</i> Très gourmand, fruits cuits, mûrs		38€
<b>Riserva DOCG Chianti,</b> <i>Torre del Bruno, 100% Sangiovese,</i> Boisé, frais et végétal		39€

## apéritifs



### Whisky & Gin & Rhum

<b>Label 5 servi avec coca</b> 4cl Léger et fruité avec des notes de vanille	7€
<b>Talisker 10 ans</b> 4cl Lodé et puissant	10€
<b>Gin beefeater servi avec tonic</b> 4cl Léger et fruité avec des notes de vanille	8€
<b>Bombay sapphire Londre servi avec tonic</b> 4cl Caractère marin et épicé hors du commun	11€
<b>Rhum Diplomatico 40°</b> 4cl Arômes complexes et douceur raffinée	9€

### Apéritifs

<b>Marsala, Muscat, Suze</b> 6cl	4,50€
<b>Martini Bianco, Rosso</b> 6cl	4,50€
<b>Kir, crème de cassis ou mûre ou violette ou pêche</b> 12cl	4,50€
<b>Ricard</b> 4cl	3,90€

### Eaux

<b>San Pellegrino</b>	4,50 €	6€
<b>Vittel</b>	3,50€	5€
<b>Perrier</b>	3,80€	

### Softs

<b>Coca-Cola, Zéro, Cherry</b> 33cl	3,80€
<b>Schweppes, ice Tea, Sprite, Orangina</b> 25cl	3,80€
<b>Soda italien : Gasosa, Mandarina, Orange sanguine, Mandarinata lime</b> 27,5cl	3,80€
<b>Jus de fruits Granini</b> 25cl Orange, Ananas, Pomme, Tomato, Fraise, Abricot	3,80€

### Les digestifs

**7,50€**

<b>Grappa Cellini</b>
<b>Limoncello Vergano</b>
<b>Poire William Lemercier</b>
<b>La framboise sauvage</b>
<b>Sambuca Del cesari</b>
<b>Rhum Diplomatico 40°</b>
<b>Calvados Delaitre</b>
<b>Armagnac 10 Ans d'age</b>
<b>Manzana, Get 27</b>
<b>Amaretto</b>



CARTE DES

## cocktails, bières, apéritifs & vins

