



## APERITIF\$

Kir (cassis, mûre, pêche, violette)	12cl	3.50€
Martini (rouge, blanc )	6cl	4.50€
Americano maison	7cl	10€
JB -Gin-Rhum-Vodka	4cl	8€
Supplément soda		1€
Jack Daniel's	4cl	9€
Glenfiddich Single Malt 12 ans	4cl	12€
Aberlour Single Malt 10 ans	4cl	12€
Anis Ricard, Pastis	2cl	3.50€
Supplément sirop		0.40€
Muscat de rivesaltes	6cl	4.50€
Porto rouge	6cl	4.50€
PLANTEUR de la villa	14cl	10€
Cocktail du moment	14cl	voir ardoise
Cocktail de fruits sans alcool	18cl	7€90
Spritz aperol	16cl	8€
Spritz Saint Germain	16cl	8€

## BIERE\$ PRESSION\$

Bud (blonde)	4€	7.90€
Leffe (blonde)	4.90€	9€
IPA Goose Island	4.90€	9€
Hoegaarden (blanche)	4.90€	9€
Picon bière	5€	9.90€

## BIERE\$ BOUTEILLE\$

Desperados	33cl	6.80€
1664 sans alcool		4.50€

## BOISSON\$ FRAICHE\$ 25cl 33cl

Jus de fruit BIO	4.50€
Fueze Tea	4.50€
Sprite	4.50€
Coca cola, zéro ,cherry,orangina	4.50 €
Sirop à l'eau	2.20€

## EAUX MINERALES\$ 50cl 100cl

Evian	4.50€	6.90€
Badoit	4.50€	6.90€
San Pellegrino	4.50€	6.90€
Perrier(33cl)	4.50€	

## PICHET\$

### IGP OC Etang des Colombes

	25cl	50cl
Rouge ou Rosé ou blanc	7€	12€

## AUTRES\$

Cidre Brut	33cl	4.90€
------------	------	-------



## VIN\$ ROUGES

**Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens**



4.90€

22€

*Rond, fruité, équilibré*

**Corbières AOP, Cave de Castelmaure, La Pompadour**

6.90€

29€

*Structuré, soyeux aux arômes de fruits rouges et très légèrement vanillé*

**Pic Saint Loup AOC, Domaine Saint Daumary, 3ème Mi-Temps**



7.50€

34€

*Fin, élégant et velouté*

**Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine Laurent Mabileau**



5.90€

14€

23€

*Fruité et léger avec une belle finesse dans les tanins*

**Minervois AOP, Domaine Pierre Cros, Vieilles Vignes**

36€

*Finesse et complexité pour ces carignans centenaires qui sentent bon la garrigue*

**Minervois AOP, Domaine Pierre Cros, Les Aspres**

49€

*Syrahs élevées en fût pendant 18 mois. Vin épicé, sur des notes de torréfaction, de tapenade, de fruits noirs, de truffe et de cacao. Bouche charnue, concentrée et dotée de tannins finement sculptés*

**Faugères AOP, Domaine Cottebrune, Les Moulins**

20€

30€

*Vin concentré mais fin, sur des notes d'épices douces et poivrées, légèrement vanillé, le tout sur de beaux fruits noirs mûrs*

**Italie, Lambrusco IGT Emilie Romagne, Domaine Ceci, Amabile Rosso (Pétillant)**

23€

*Beaux arômes de fruits frais et de fraises des bois. Finale veloutée aux notes florales*

**Châteauneuf du Pape AOP, Domaine Giraud, Prémices**



49€

*Un Châteauneuf nouvelle génération avec des tannins fins, des jus plutôt clairs et gourmands tout en gardant complexité, richesse et élégance*

**Montagne Saint Emilion AOP, Promesses du Château Gachon**

29€

*Puissant, élégant et racé, ce vin boisé offre de beaux arômes de fruits murs et des tanins veloutés*

## VIN\$ ROSES

**Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens**



4.90€

22€

*Fruité, aromatique aux notes acidulées*

**Pays d'Oc IGP, Gérard Bertrand, Gris Blanc**

5.50€

26€

*Frais, minéral et fruité*

**Côte de Provence AOP, Domaine Grandpré, Cuvée Favorite**

6.50€

20€

28€

*Rond, fruité, fin et aromatique*

**Corse Sartène AOP, Domaine Fuimicicoli**



33€

*Complexe et puissant, sur des notes minérales et d'agrumes*

## VIN\$ BLANCS

**Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens**



4.90€

22€

*Fruité, aromatique et équilibré*

**Pays d'Oc IGP, Domaine Girard, Chardonnay Classique**

5.50€

25€

*Minéral, droit et rafraichissant*

**Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut, L'Eté Gascon Moelleux**

5.90€

26€

*Ce vin mêle douceur, fraîcheur, tonicité et fruité (notamment fruits exotiques)*

**Italie, Prosecco DOC Treviso, Corvezzo, Extra Dry Blanc**



6.50€

29.50€

*Vif et équilibré sur des notes de poire et de pomme avec une pointe minérale*