

## APERITIFS

**Kir** (cassis, mûre, pêche, violette) **12cl** **3.50€**

**Martini** (rouge, blanc ) **6cl** **4.50€**

**Americano maison** **7cl** **10€**

**JB -Gin-Rhum-Vodka** **4cl** **8€**

Supplement 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€**

## BIERES PRESSIONS

**25cl** **50cl**

**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€**

## BIERES BOUTEILLES

**33cl**

**Desperados** **6.80€**

**1664 sans alcool** **4.50€**

## BOISSONS FRAICHES

**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€**

## PICHETS

**IGP OC Etang des Colombes**

**25cl** **50cl**

**Rouge ou Rosé ou blanc** **7€** **12€**

## AUTRES

**33cl**

**Cidre Brut** **4.90€**



## VINS ROUGES

<b>Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens</b>		4.90€	22€
<i>Rond, fruité, équilibré</i>			
<b>Corbières AOP, Cave de Castelmaure, La Pompadour</b>		6.90€	29€
<i>Structuré, soyeux aux arômes de fruits rouges et très légèrement vanillé</i>			
<b>Pic Saint Loup AOC, Domaine Saint Daumary, 3ème Mi-Temps</b>		7.50€	34€
<i>Fin, élégant et velouté</i>			
<b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine Laurent Mabileau</b>		5.90€	14€
<i>Fruité et léger avec une belle finesse dans les tanins</i>			23€
<b>Minervois AOP, Domaine Pierre Cros, Vieilles Vignes</b>			36€
<i>Finesse et complexité pour ces carignans centenaires qui sentent bon la garrigue</i>			
<b>Minervois AOP, Domaine Pierre Cros, Les Aspres</b>			49€
<i>Syrahs élevées en fût pendant 18 mois. Vin épice, sur des notes de torréfaction, de tapenade, de fruits noirs, de truffe et de cacao. Bouche charnue, concentrée et dotée de tannins finement sculptés</i>			
<b>Faugères AOP, Domaine Cottebrune, Les Moulins</b>		20€	30€
<i>Vin concentré mais fin, sur des notes d'épices douces et poivrées, légèrement vanillé, le tout sur de beaux fruits noirs mûrs</i>			
<b>Italie, Lambrusco IGT Emilie Romagne, Domaine Ceci, Amabile Rosso (Pétillant)</b>			23€
<i>Beaux arômes de fruits frais et de fraises des bois. Finale veloutée aux notes florales</i>			
<b>Châteauneuf du Pape AOP, Domaine Giraud, Prémices</b>			49€
<i>Un Châteauneuf nouvelle génération avec des tannins fins, des jus plutôt clairs et gourmands tout en gardant complexité, richesse et élégance</i>			
<b>Montagne Saint Emilion AOP, Promesses du Château Gachon</b>			29€
<i>Puissant, élégant et racé, ce vin boisé offre de beaux arômes de fruits murs et des tanins veloutés</i>			

## VINS ROSES

<b>Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens</b>		4.90€	22€
<i>Fruité, aromatique aux notes acidulées</i>			
<b>Pays d'Oc IGP, Gérard Bertrand, Gris Blanc</b>		5.50€	26€
<i>Frais, minéral et fruité</i>			
<b>Côte de Provence AOP, Domaine Grandpré, Cuvée Favorite</b>		6.50€	20€
<i>Rond, fruité, fin et aromatique</i>			28€
<b>Corse Sartène AOP, Domaine Fuimicicoli</b>			33€
<i>Complexé et puissant, sur des notes minérales et d'agrumes</i>			

## VINS BLANCS

<b>Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens</b>		4.90€	22€
<i>Fruité, aromatique et équilibré</i>			
<b>Pays d'Oc IGP, Domaine Girard, Chardonnay Classique</b>		5.50€	25€
<i>Minéral, droit et rafraîchissant</i>			
<b>Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut, L'Eté Gascon Moelleux</b>		5.90€	26€
<i>Ce vin mêle douceur, fraîcheur, tonicité et fruité (notamment fruits exotiques)</i>			
<b>Italie, Prosecco DOC Treviso, Corvezzo, Extra Dry Blanc</b>		6.50€	29.50€
<i>Vif et équilibré sur des notes de poire et de pomme avec une pointe minérale</i>			

Infos Millésime: Pour tout renseignement sur les millésimes des vins, n'hésitez pas à vous rapprocher d'un serveur qui se fera un plaisir de vous renseigner