

## BIÈRES

<b>PRESSIONS</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Carlsberg Blonde 5°	4.50	9.00
1664 Blanche 5°	4.50	9.00
Brooklyn Brewery IPA 5.5°	5.00	10.00
Anosteké 7.5°	4.70	9.40
Bière du moment	5.00	10.00
Panaché	4.50	9.00
Monaco	4.60	9.20
<b>SANS ALCOOL</b>	<b>33cl</b>	
Double Zéro	7.00	
Les Brasseurs du Sornin		

## BOISSONS fraîches

Evian, Badoit, Vichy Célestins (33cl)	4.00
Evian, Badoit, Vichy Célestins (75cl)	6.50
Chateldon (75cl)	7.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	4.00
Orangina (33cl)	4.00
Schweppes Tonic, Agrum' (25cl)	4.00
Fuzetea (25cl)	4.00
Limonade (25cl)	3.50
Pastillade de Vichy (27.5cl)	5.50
Sirop (2cl)	2.50
Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche	
Diabolo (25cl)	3.50
Jus de Fruits Patrick Font (25cl)	6.90
Orange, Pomme, Tomate	
Nectars de Fruits Patrick Font (25cl)	7.50
Abricot, Pêche de vigne	

## COCKTAILS avec ALCOOL

	<b>12cl</b>
<b>Apéritif Maison</b>	<b>6.50</b>
Vin pétillant, crème de griotte Trénel	
<b>Vichy Sunset</b>	<b>9.50</b>
Vodka, liqueur de pastille, citron vert, jus de fraise, jus de pomme	
<b>Spritz</b>	<b>9.50</b>
(Apérol, Campari, Fiorente, Lillet Blanc, Lillet Rosé)	
<b>Gin Tonic ou Lillet Tonic</b>	<b>9.50</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>9.50</b>

## COCKTAILS sans ALCOOL

	<b>12cl</b>
<b>Vichy Sunset 0%</b>	<b>8.00</b>
Sirop de pastille, citron vert, jus de pomme	
<b>Gimber Mule</b>	<b>8.00</b>
Gimber gingembre, citron vert, eau gazeuse	
<b>Crodino Spritz</b>	<b>7.00</b>
<b>Strawberry Sweet</b>	<b>8.00</b>
Jus d'orange, jus de fraise, citron, eau pétillante	

## ALCOOLS

<b>Whisky</b>	<b>7.00</b>	<b>Rhum</b>	<b>7.50</b>
Ballantine's, Jameson (4cl)		Havaña Club 3 Años, Especial (4cl)	
<b>Whisky Chivas (4cl)</b>	<b>12.00</b>	<b>Martini, Suze, Campari (4cl)</b>	<b>5.60</b>
<b>Gin Beefeater, Tequila San José (4cl)</b>	<b>7.00</b>	<b>Porto Blanc, Rouge (6cl)</b>	<b>5.60</b>
<b>Ricard, Pastis 51 (2cl)</b>	<b>4.50</b>	<b>Kir</b>	<b>5.40</b>
<b>Vodka Wyborowa (4cl)</b>	<b>7.00</b>	Cassis, Pêche de Vigne, Framboise, Griotte	
		<b>Kir royal</b>	<b>10.00</b>

# CHAMPAGNE

**Champagne Brut** « Grand Assemblage 1<sup>er</sup>Cru »  
Maison Jeeper

**12cl**      **75cl**  
**12.00**      **72.00**

## VINS BLANCS

	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>IGP Pays d'Oc Viognier</b> Famille Boisset 2023	<b>5.00</b>	<b>29.00</b>
<b>AOP Saint Pourçain Calnite</b> Famille Laurent 2025	<b>5.50</b>	<b>35.00</b>
<b>AOP Saint Joseph</b> Le Grand Pompée Maison Paul Jaboulet Ainé 2023	<b>8.90</b>	<b>53.50</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne Doux</b> <b>Premières Grives</b> Domaine Tariquet 2023	<b>6.50</b>	<b>37.50</b>
<b>AOP Côtes-du-Roussillon Villages</b> <b>« Mon Blanc »</b> Domaine Pierre Pelou 2024		<b>32.00</b>
<b>IGP Collines Rhodaniennes « Combe Pilate »</b> M.Chapoutier 2024	<b>37.00</b>	
<b>AOP Sancerre « La Mercy Dieu »</b> Domaine Bailly-Reverdy 2024	<b>47.00</b>	

## VINS ROSÉS

	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>AOP Côtes de Provence « Folly »</b> Maison Mascaronne 2024	<b>5.50</b>	<b>35.00</b>
<b>AOP Côtes de Provence</b> Château de la Mascaronne 2024	<b>7.00</b>	<b>47.00</b>

## VINS ROUGES

	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>IGP Collines Rhodaniennes Syrah</b> Famille Boisset 2023	<b>5.00</b>	<b>29.00</b>
<b>AOP Saint Pourçain « Calnite »</b> Famille Laurent 2023	<b>5.50</b>	<b>35.00</b>
<b>AOP Saint Joseph « Le Grand Pompée »</b> Maison Paul Jaboulet Ainé 2023	<b>8.90</b>	<b>53.50</b>
<b>AOP Côtes-du-Roussillon Villages Tautavel</b> <b>« Tramontane »</b> Domaine Pierre Pelou 2023		<b>30.00</b>
<b>AOP Saumur-Champigny « Tuffe »</b> Château du Hureau		<b>35.00</b>
<b>AOP Crozes-Hermitage « Cuvée L »</b> Laurent Combier 2024		<b>51.50</b>

## POTS LYONNAIS

	<b>46cl</b>
<b>IGP Pays d'Oc Viognier – Blanc</b> Les Vignerons Associés	<b>14.50</b>
<b>AOP Côtes du Rhône – Rouge</b> Les Magérans	<b>14.50</b>
<b>AOP Côtes de Provence – Rosé</b> Valadas	<b>14.50</b>

La liste des trésors de notre cave est disponible sur demande, n'hésitez pas à nous la demander.

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.