

## 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 Celestins (33cl)            | 4.00 |
| Evian, Badoit, Saint-Yorre (75cl)                | 6.50 |
| Chateldon (75cl)                                 | 7.90 |
| Thé glacé maison (20cl)                          | 5.00 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)                 | 4.00 |
| Orangina (25cl)                                  | 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>Mojito</b>                                                        | <b>9.50</b> |
| <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> |
| <b>Cuba Libre</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>Virgin Mojito</b>                                | <b>8.00</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> | Don Papa et Diplomatico                    |              |
| <b>Gin Beefeater, Tequila San José (4cl)</b> | <b>7.00</b>  | <b>Martini, Suze, Campari (4cl)</b>        |              |
| <b>Ricard, Pastis 51 (2cl)</b>               | <b>4.50</b>  | <b>Porto Blanc, Rouge (6cl)</b>            |              |
| <b>Vodka Wyborowa (4cl)</b>                  | <b>7.00</b>  | <b>Kir</b>                                 | <b>5.40</b>  |
|                                              |              | Cassis, Pêche de Vigne, Framboise, Griotte |              |
|                                              |              | <b>Kir royal</b>                           | <b>12.00</b> |

# CHAMPAGNE

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

| 12cl  | 75cl  |
|-------|-------|
| 12.00 | 72.00 |

## VINS BLANCS

|                                                                                       | 12cl | 75cl  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>AOP Côtes-du-Roussillon</b><br>« Mon Blanc »<br>Domaine Pierre Pelou 2024          | 5.30 | 32.00 |
| <b>AOP Saint Pourçain « Calnite »</b><br>Famille Laurent 2025                         | 5.50 | 35.00 |
| <b>AOP Chablis « Bocuse »</b><br>Maison Boisset 2024                                  | 7.90 | 47.00 |
| <b>AOP Saint Joseph</b> Le Grand Pompée<br>Maison Paul Jaboulet Aîné 2024             | 8.90 | 53.50 |
| <b>IGP Côtes de Gascogne Doux</b><br><b>Premières Grives</b><br>Domaine Tariquet 2025 | 6.50 | 37.50 |
| <b>IGP Collines Rhodaniennes « Combe Pilate »</b><br>M.Chapoutier 2024                |      | 37.00 |
| <b>AOP Sancerre « La Mercy Dieu »</b><br>Domaine Bailly-Reverdy 2024                  |      | 47.00 |

## VINS ROSÉS

|                                                                  | 12cl | 75cl  |
|------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>AOP Côtes de Provence « Folly »</b><br>Maison Mascaronne 2025 | 5.50 | 35.00 |
| <b>AOP Côtes de Provence</b><br>Château de la Mascaronne 2024    | 7.00 | 47.00 |

## VINS ROUGES

|                                                                                                        | 12cl  | 75cl  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>AOP Côtes-du-Roussillon Villages</b><br><b>Tautavel « Tramontane »</b><br>Domaine Pierre Pelou 2024 | 5.00  | 30.00 |
| <b>AOP Saint Pourçain « Calnite »</b><br>Famille Laurent 2024                                          | 5.50  | 35.00 |
| <b>AOP Saint Joseph « Le Grand Pompée »</b><br>Maison Paul Jaboulet Aîné 2024                          | 8.90  | 53.50 |
| <b>AOP Mercurey « Bocuse »</b><br>Maison Boisset 2022                                                  | 11.50 | 69.00 |
| <b>AOP Saumur-Champigny « Tuffe »</b><br>Château du Hureau 2023                                        |       | 35.00 |
| <b>AOP Crozes-Hermitage « Cuvée L »</b><br>Laurent Combier 2024                                        |       | 51.50 |

## POTS LYONNAIS

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

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.