



APÉRITIFS

Table listing aperitifs: Ricard (2€), Martini Rosso & Bianco (7€), Porto Blanco & Rouge (7€), Kir Cassis, Pêche, Mûre (12€), Americano (16€), Kir Royal Cassis, Pêche, Mûre (12€).

BIÈRES

Table listing beers: Bouteille (33cl) Heineken (7€), Petra Ambrée (8€), Hoegaarden Blanche (8€), Pression Heineken (25cl) (6€), Heineken (50cl) (10€).

LES COCKTAILS

Table listing cocktails: Frisson de la Barbaude (12€), Alaura (12€), Framboise Poivre (12€), Plata Passion (12€), Mojito (12€), Spritz (16€).

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Table listing alcohol-free cocktails: Berry Smash (10€), Apple Pillar (10€).

LES ALCOOLS

Table listing alcohols: Scotch & Whiskies (4cl), Vodka (4cl), Gin (4cl), Rhum & Cachaça (4cl), Tequila (4cl).

LES VINS AU VERRE

Table listing wines: Blancs (12cl), Rosé (12cl), Rouge (12cl).

LES CHAMPAGNES

Table listing champagnes: Blanc (Coupe 10cl, Bouteille 75cl), Rosé (Coupe 10cl, Bouteille 75cl).

LES VINS

Table listing various wines: Alsace, Bourgogne, Loire, Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Loire, Rhône, Languedoc, Bordeaux, Selection Prestige, Bordeaux, Rhône.

SOFT DRINKS

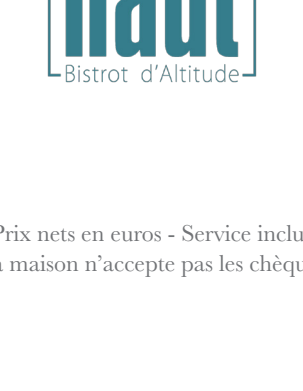
Table listing soft drinks: Coca-Cola & Zéro (6€), Orangina (6€), Jus et Nectar Alain Milliat (8€), Fraise, Orange, Ananas, Tomato (6€), Lait de coco (6€), Perrier (6€), Evian (9€), Chateldon (9€).

BOISSONS CHAUDES

Table listing hot drinks: Espresso bio (4€), Double Espresso (5,50€), Capuccino (6€), Chocolat chaud (6€), Thés & Infusions Mariages Frères (7€).

DIGESTIFS (4cl)

Table listing digestifs: Martell VSOP (16€), Delamain XO (26€), Remy Martin XO (36€), Armagnac Clés Des Ducs VSOP (13€), Calvados Coquerel Vieux (12€), Vielle Prune, Poire Williams (12€), Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31, Amaretto, Fernet Branca, Bailey's (12€).



Prix nets en euros - Service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.