

Nos Boissons

Prix

NOS APÉRITIFS & DIGESTIFS

Les régionaux

Apéritifs à la noix	4,20
Apéritifs à la châtaigne	4,20
Apéritifs aux figues	4,20
Apéritifs aux pruneaux	4,20
Apéritifs au vieil armagnac	4,20
Apéritifs à la myrtille	4,20

Les classiques

Vin cuit	3,50
Martini blanc ou rouge	3,50
Muscat	3,50
porto blanc ou rouge	3,50
Floc de Gascogne blanc ou rouge	3,50
Pineau des charentes	3,50
Kir (cassis, mûre, pêche)	

Les anisés

Ricard	3,50
Pastis 51	3,50
Berger blanc	3,50
Casanis	3,50

Bière pression

Stella Artis	3,20
Leffe blonde	4,20

Les Whisky

Clan Campbell	4,50
Chivas	7,50
Dack Daniels	7,50
Ballantines	4,50

NOS DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados	5,50
Vieille Prune, Poire, Mirabelle	5,50
Get 27/ 31, Baylay	5,50
Manzana, Fraise des bois	5,50

NOS VINS ROUGES

37,5 cl 75 cl

Les régionaux

Domaine de lions	14.00
Château Pellehaut Harmonie	17.00

Cahors

Château Pinerails Cuvée des Dames	18.00
Château Croisille Noble Cuvée	24.00

Bordeaux

Haut de Goélane	17.00
Clos Bette Rive	18.00

Buzet

Baron d'Ardeuil	14.00	23.00
-----------------	-------	-------

Pecharent

Clos Peyrelevade	24.00
------------------	-------

Madiran

Laplace « Aydie d'Origine »	23.00
-----------------------------	-------

Duras

Domaine des Allégrets	17.00
-----------------------	-------

NOS VINS BLANCS

Tariquet lères Grives	23.00
Tariquet Ugni Blanc Colombard	16.00
Duras la fou longue Sauvignon	14.50

NOS VINS ROSES

Gaillac « les Roses »	16.00
Fleur des Coteaux (muscat de Hambourg)	17.00
Château Pellehaut Harmonie	17.00

Côte de Provence « Les Ceps d'Or »	12.00	18.50
	(1/2)	
Domaine de Lions l'Instant fraîcheur		14.00
NOS EAUX MINERALES	Litre	½ Litre
Vittel	4.20	3.30
San Pellegrine	5.00	3.70

LES VINS AU PICHET	1/4	1/2	Litre
Rouge	3.20	5.70	9.00
Rosé	3.20	5.70	9.00
Blanc	3.20	5.70	9.00

De nos rencontres, la carte des vins évolue. De nos grands classiques Bordelais nous aimons associer des vins plus confidentiels et régionaux où le travail du vigneron est remarquable.

Chaque terroir, chaque climat, chaque cépage, apportent sa différence au vin.

Sur les conseils de Jean Marc et Béatrice, laissez vous aller à une parfaite association des mets et des vins, à une rencontre entre saveurs, épices et arômes.