

Apéritifs

Pastis 2cl	3.90
Suze 6 cl	3.90
Martini rouge ou blanc 6 cl	3.90
Muscato de Rivesaltes 8 cl	3.90
Kir mûre ou cassis 12 cl	4.50
Porto rouge 6 cl	4.50
Kir royal au Vouvray mûre ou cassis 12 cl	5.50
Picon vin blanc 12 cl	4.90
Picon bière 25 cl	4.90
Gin (4 cl) tonic	7.50
Campari (4 cl) orange	7.50
Vodka (4 cl) orange ou pomme	7.50
Whisky JB 4 cl	4.90
Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge	5.90
Américano	7.50
Coupe de champagne 12 cl	8.00

Apéritif maison

Le « Saranya » 12cl	5.90
(Tequila, Cointreau, Jus de citron et Sirop de sucre de canne)	

Bières

Triple Karmeliet pression 25 cl	3.70
Triple Karmeliet pression 33cl	4.10
Lefte légère pression 25 cl	3.30
Lefte légère pression 33 cl	3.70
Chang 33 cl (bière blonde thaïlandaise)	4.10
Singha 33 cl (bière blonde thaïlandaise)	4.10
Duvel 33 cl	4.10
Triple Lefte 33 cl	4.10
Chimay Bleu 33 cl	4.10
Lefte Brune 33 cl	4.10
Hoegaarden grand cru 33 cl	4.10
Triple Karmeliet	4.10
La René (Motte-Cordonnier) 75 cl	7.90

Digestifs

Rhum vieux agricole martinique Maison Depaz 2 cl	4.90
Cognac VSOP Hine fine champagne 2 cl	4.90
Calvados Pays d'Auge « Famille Dupont » 2 cl	4.90
Genièvre de Houle 2 cl	4.90
Poire Williams 2 cl	4.90
Baileys 6 cl	4.90
Get 27 6 cl	4.90

Eau, jus de fruit, soda, sirop

Sirop à l'eau 25 cl	2.80
Limonade 20 cl	2.80
Diabolo 25 cl	3.00
Jus d'orange 20 cl	3.00
Jus de pomme 20 cl	3.00
Jus de raisin 20 cl	3.00
Jus d'ananas 20 cl	3.00
Jus de tomate 20 cl	3.00
Orangina 25 cl	3.20
Schweppes 25 cl	3.20
Schweppes Agrumes 25 cl	3.20

Boissons chaudes

Café expresso	1.50
Café décaféiné	1.70
Thé	1.70

Vins : verre, 1/4 et 1/2

	Verre	¼	½
Blanc :	(17 cl)		
Sauvignon (vin de touraine)	3.5	5	9.8
Expression de Chardonnay Méditerranée	3.9	7.2	11.4
« Le ponton » IGP Côtes de Gascogne	4.0	5.9	11.8

Rosé :

Vin de Pays du Gard	3.0	4.4	8.8
---------------------	-----	-----	-----

Rouge :

Croze Hermitage «Cuvée L » Combiér	4.9	7.2	14.4
Lussac St Emilion « Château Ht Jamard »	3.9	5.7	11.4

Les vins blancs :

Sauvignon « Haut Poitou »	21.50	bt
Riesling « Cave de Ribeuville »	24.50	bt
Viognier St Roque Côte du Rhône blanc	22.50	bt
Côte du Luberon « Domaine de la Citadelle »	26.00	bt
Bourgogne Chardonnay Olivier Leflaive	27.50	bt
Petit Chablis Louis Jadot	29.50	bt
Sancerre « Domaine de Saint-Pierre »	32.50	bt
Côte de Blaye « Château au Grelot »	11.50	½bt
Côte de Gascogne « Domaine Tariquet »	21.50	bt

Les vins rouges :

Bordeaux supérieur « Château Vermont »	21.50	bt
IGP de Vaucluse «Court Métrage »	24.00	bt
Saumur Champigny « Clos du Pérou »	24.50	bt
Côte du Rhône « La Bastide des Galets »	25.50	bt
IGP Pays d'Hérault « Le loup dans la bergerie »	27.50	bt
Saint-Amour Dominique Morel	27.50	bt
Madiran Alain Brumont	28.50	bt
Montagne St Emilion « Château La Couronne »	29.50	bt
Croze Hermitage « Cuvée L » Domaine Combiér	32.50	bt
St Joseph « Les pierres sèches »	38.00	bt
Bordeaux « Château Lauduc »	11.50	½bt

Les rosés :

Liberty Nages Costières de Nîmes	22.50	bt
Figuière Méditerranée	22.50	bt

Champagnes et méthode champenoise :

Vouvray, maison Aubert, Brut	25.50	bt
Champagne Alain Leboeuf Brut tradition	39.50	bt
Champagne Laurent Perrier Brut	65.00	bt

Coca-cola 33 cl	3.20
Coca-cola zéro 33 cl	3.20
Perrier 33 cl	3.20
San Pellegrino 50 cl	3.20
San Pellegrino 1 L	5.10
Vittel 50 cl	3.20
Vittel 1 L	5.10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. **Prix nets en euros.**