

CARTE DES VINS - WINES LIST

	verre	verre	pot	Btle
BLANCS White wines	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl

Sauvignon IGP Pays d'Océ	4,5	8	16	
Chardonnay IGP Pays d'Océ	5	8,5	17	
Touraine AOC Domaine Pré Baron	6	10	20	30
Mengtoul-Salon AOC Domaine Coquin	8,5	14	28	42

ROSES rosé wines	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
-------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Terra Ortolio Ile de beauté	5,5	9	18	27
Gris Blanc Gérard Bertrand	8	13	26	39

ROUGES red wines	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
-------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Côtes-du-Rhône AOC Pure Garrigue	4,5	8	16	
Saint Chinian Les Mtairies	5,5	9	18	27
Pinot Noir Domaine Pré Baron	6,5	10,5	21	31
Bordeaux Puisséguin St Emilion AOP	8,5	14	28	42

Coupe de champagne 12cl 12

Bouteille champagne 75cl 70

Coupe prosecco 12cl 8

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Ricard, Pastis 2cl, Martini, Campari, Porto 5cl	5
Riz vin blanc 15cl (cassis, març ou pêche)	5
J&B, Jack Daniel's,	8
Whisky Supérieur	12
Whisky français Benjamin Ruentz	14
Cognac, liqueur, digestif	8
Gin, vodka, rhum 4cl	8
Gin, vodka, rhum Supérieur 4cl	12
Supplément soda	2

Prix net en euros – taxe et service compris

HAPPY HOUR

DE 17H00 À 20H00

Pinte du Drop 50 cl	5	Pinte de Stella 50 cl	5,5
Pinte de Leffe 50 cl	7	Pinte de IPA 50 cl	7,5
Bière du moment (Nous consulter)			

Vin Rosé Piscine – 20 cl 5,5

Cocktail sans alcool 6

Shirley Temple (fraise, ananas et gingembre)

Drop Sweet (orgeat, goyave et orange)

Virgin Pina

Cocktails 4 cl 6,5

Moscow Mule - London Mule - Apérol Spritz - Madeline Spritz
Amaretto Sour - Daiquiri Fraise - Daiquiri Pêche - Cocktail du moment

NOS PLANCHES À PARTAGER - To share

Croque à partager	9,5
Planche de tapas XL (Croque à partager + mix de tapas + frites)	20
Pinsa Chèvre Miel	16
Pinsa aux légumes	16
Pinsa aux légumes et chiffonnade de Jambon cru	18
Planche charcuterie ou fromage ou mixte	16
Planche charcuterie XL ou fromage XL ou mixte XL	22

FINGER FOOD

Sticks de Mozza ou Onion Rings	6
Beignets de poulet panés maison	9,5
Houmous maison	8,5
Assiette de frites maison	5
Tortillas au cheddar et guacamole	6,5

BIÈRES PRESSION - Beers

	25 cl	50 cl
Bière du Drop	4,5	8,5
Stella Artois	5	9
Leffe	5,5	9,5
IP-A	6	10,5
Picon-Bière	5,5	9,5
Monaco	5,5	9,5
Bière du mois	<i>(Nous consulter)</i>	

COCKTAILS

Contenance en alcool 4 cl

Les Mules <i>(Moscow ou London, citron vert, gingembre)</i>	10
Amaretto Sour <i>(Amaretto, citron vert, sucre de canne)</i>	10
Daiquiri pêche ou fraise <i>(rhum, citron vert)</i>	10
Negroni - St Germain - Espresso Martini	11
Aperol Spritz - Madeline Spritz	9
Cocktail à la demande	11
Cocktails sans alcool	8
<i>Shirley temple, Drop sweet, Virgin pina</i>	

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

Le Manguilla Sour <i>(Vodka, Italicus mangue, vanille et sour)</i>	10
Le Apple Gin <i>(Gin, liqueur de sureau, pomme, goyave et menthe)</i>	10

TEA TIME

Mousse Chocolat	7,5	Expresso + Muffin	6
Moelleux à la pistache	8,5	Boisson chaude + Muffin	8,5
Sablé pomme caramélisé	8	Expresso + Dessert	9,5
Muffin chocolat	4	Boisson chaude + Dessert	12

BOISSONS CHAUDES - hot drinks

Café, décaféiné	2,5	Café crème	5
Double expresso	5	Chocolat chaud	5,5
Café Vignois	6	Chocolat Vignois	6,5
Thé / Tisanes	5,5	Irish Coffee	10
Latte Macchiato nature	6		
Latte Macchiato <i>(cookie, vanille caramel ou noisette)</i>			6,5

BOISSONS FRAICHES - fresh drinks

Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl, Perrier 33cl	4,9
Fanta 25cl, Fuschia 25cl, Limonade 25cl, Schweppes 25 cl	4,9
Ginger Beer	5,5
Quart vittel 25 cl	4,5
Jus de fruits 20cl <i>(orange, ananas, tomate, abricot, pomme)</i>	4,5
Fruit pressé <i>(orange ou citron)</i>	5,9
Cidre	6
Café frappé	5,5
Latte frappé <i>(nature, vanille, cookie, noisette ou caramel)</i>	6,5
Thé glacé maison	4,5
Citronnade maison	4,5