

# LES COCKTAILS

<b>T'es à croquer 25 cl</b>	11€
Manzana, monin pomme granny smith, menthe, citron vert, Perrier	
<b>Soirée mousse 25 cl</b>	14€
Mousse Aperol et pamplemousse, monin yuzu, gin, tonic (Allergène : oeuf)	
<b>Pas de chichi 25 cl</b>	11€
Liqueur de litchi, vodka, citron vert, menthe, litchi, sucre de canne, Perrier	
<b>Hi Barbie 12 cl</b>	12 €
Gin pink , sirop de rose, monin fraise, citron (Allergène : oeuf)	
<b>Vas y Francky, c'est bon ! 12 cl</b>	13 €
Cachaça, citron vert, monin passion, fruit de la passion, sucre	
<b>Hi Ken 12 cl</b>	14 €
Rhum Havana 3 ans, krakren, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat piment. (Allergène : fruits à coque)	
<b>Barbe à papa 25 cl</b>	13€
Vodka, monin fraise, citron, Perrier, barbe à papa	
<b>J'veux des paillettes dans ma vie ... 12 cl</b>	15€
Champagne, sirop de rose, citron vert, paillettes	
<b>Alerte à malibu 25 cl</b>	13 €
Malibu coco, curaçao, vodka, crème de coco, jus de poire, sirop de canelle, citron	

# LES MOCKTAILS

<b>Jardin d'Eden 25 cl</b>	9 €
Monin pomme granny smith, menthe, citron vert, Perrier	
<b>Like a virgin 25 cl</b>	9 €
Monin litchi, citron vert, Menthe, litchi, sucre de canne, Perrier	
<b>Virgin papa 25 cl</b>	11 €
Monin fraise, citron, Perrier, barbe à papa	
<b>Bora-bora 25 cl</b>	9 €
Jus d'ananas, jus de citron vert, monin passion, grenadine	

# LES VINS ROUIGES

## Vallée de la Loire 75 cl

<b>BIO AOC St Nicolas de Bourgueil</b> Les pentes - Buneau Dupuy	35 €
<b>La demie bouteille ( 37,5 cl)</b>	22 €
<b>BIO AOC Sancerre</b> Comte de charme	62€

## Vallée du Rhône 75 cl

<b>BIO AOC Côtes du Rhône</b> Jean Phil Leverd - La Syrah	30€
--	-----

<b>BIO AOC Côtes du Rhône</b> Louis Tourtin - Roc'acuta	36€
--	-----

<b>BIO AOC Côtes du Rhône village</b> Louis tourtin - Rochegud	39 €
---	------

<b>AOC Saint Joseph</b> Lou Gaëlou - Font-Jilarde	69 €
--	------

<b>AOC Chateauneuf du Pape</b> Lou Gaëlou - Font-Jilarde	89 €
---	------

<b>AOC Côte-Rotie</b> Domaine Xavier Mourier	99€
---	-----

## Bourgogne 75 cl

<b>AOP Bourgogne côtes d'Auxerre</b> Grivot & Goisot - pinot noir	42 €
--	------

<b>AOP Côte de nuit Village</b> Phillippe Cordonnier -	79 €
---	------

<b>BIODYNAMIE AOC Saint Romain</b> Domaine Buisson	89€
---	-----

<b>BIODYNAMIE AOC Volnay</b> Domaine Buisson - 1er Cru	135€
---	------

<b>BIO AOC Corton grand cru</b> Domaine Buisson	200 €
--	-------

## Bordeaux

75 cl

<b>BIO AOC Graves</b> Château Lamotte Robin	36 €
--	------

<b>CONV BIO Franc côtes de Bordeaux</b> Domaine Haut Ventenac- L'authentique	42€
---	-----

<b>AOC St Emilion Grand Cru</b> Haut-Veyrac -	59 €
--	------

<b>AOC St Estephe</b> Château Cossieu Coutelin	78 €
---	------

## Languedoc/ Provence 75 cl

<b>IGP pays d'OC</b> Jean Phil Leverd - Pinot noir	30€
---	-----

<b>CONV BIO AOC Minervois</b> Domaine de Montahuc - caynon de de l'eglise	38€
--	-----

<b>BIO VDF - Mas de Valérieole</b> Gueritou sans soufre ajouté	39 €
---	------

<b>BIO AOP Corbières</b> Domaine Py Antoine	42 €
--	------

<b>BIO AOP Saint Chinian</b> Domaine la Maurine - secrets de Paul	42 €
--	------

<b>AOC Pic Saint Loup</b> Saint Daumary - Troisième mi-temps	49 €
---	------

## Sud ouest/ Roussillon 75 cl

<b>CONV BIO AOC Gaillac</b> Domaine Gayrard - Braucol	34 €
--	------

<b>IGP Côtes Catalanes</b> Domaine de l'Arca cuvée Nazarius	39 €
--	------

<b>CONV BIO AOC Gaillac</b> Domaine Gayrard- le point du jour	55 €
--	------

Allergènes : sulfites

**CONV BIO : conversion biologique**  
VDF: vin de france

**VOUS NE TERMINEREZ PAS LA BOUTEILLE ?  
REPARTEZ AVEC !**

# VINS BLANCS

## Vallée de la Loire 75 cl

AOC Tourraine 30€

Jean Phil Leverd Sauvignon

BIO AOC SANCERRE 55€

COMTE DE CHARME

## Languedoc/ Roussillon 75 cl

BIO IGP d'Oc 26€

Domaine Robert de Fourn Chardonnay

BIO IGP d'Oc 38€

Domaine de Py Tout Naturellement sans sulfite

Côtes Catalanes 40€

Domaine Arca - Terro Buxa - Macabeo

## Bourgogne 75 cl

AOC Chablis 40 €

Givrot & Goisot

BIODYNAMIE AOC Saint Romain 99 €

Domaine Buisson

BIO AOC Meursault 155 €

Domaine Buisson

## Sud Ouest 75 cl

IGP Côtes de Gascogne 24 €

Domaine L'enclos Ungi-blanc/Colombard

BIO AOP Pacherenc du Vic Bilh (sec) 28 €

Domaine Damiens

BIO AOP Pacherenc du Vic Bilh (doux) 39€

Domaine Damiens

BIO AOP Gaillac 45 €

Domaine Gayrard – Loin de l'oeil

# VINS ROSES

## Languedoc 75 cl

BIO AOC Corbières - Domaine de PY 29 €

Domaine de Py - rosé Jules

## Corse 75 cl

IGP île de Beauté 35 €

Domaine culombu

## Provence 75 cl

BIO IGP Méditerranée 32 €

Mas de Valérieole - Vé

BIO AOC Côtes de Provence 42€

Domaine Vounière - Elégance

# CHAMPAGNE

75 cl

Champagne 80 €

Antoine Villairoy Brut 1er cru

Allergènes : sulfites

CONV BIO : conversion biologique

VDF: vin de France

## Nos vins à emporter à -50 %

Prix TTC service compris

# BIERES PRESSION

Contients des traces de Gluten et céréales



Blonde 25cl ... 4,50 € 50cl ... 8,00 €  
Bière à l'amertume légère et fruitée

## O'clock Brewing à Bois d'Arcy

Bière du moment 25cl ... 5,50 € 50cl .... 9,50 €

## Apéritifs

Kir vin blanc (12cl)	7 €
Cassis, pêche, mûre, violette, framboise	
Kir royal (12cl)	10 €
Cassis, pêche, mûre, violette, framboise	
Martini ( 6cl)	7 €
Blanc, rouge,	
Pastis ( 2cl)	5 €
Américano maison (12cl)	10€
Champagne Brut 1er cru Antoine Villaroy ( 12cl)	12 €

## Softs

Jus de fruits (25cl)	4,50 €
Pommes, ananas, tomate, orange, Nectar de pamplemousse	
Coca-cola / Coca zéro ( 33cl)	4,50 €
Orangina (25cl)	4,50 €
Perrier (25cl)	4,50 €
Ice Tea (25cl)	4,50 €
Limonade, Diabolo ( 25cl)	4,50 €
Schweppes ( 25cl)	4,50 €

## Eaux

Evian 50cl ... 4 €	1L ... 5 €
San Pellegrino 50cl ...4 €	1L ... 5 €
Abatille Petillante	1L ... 8 €

## Caféterie

Café, déca	2,50 €
Thé, infusion	4,50 €
Grand crème	4,50 €
Cappuccino	5,00 €

## Bières Bouteilles

Contients des traces de Gluten et céréales

O'clock « Hazy jet » (33cl)	8,5 €
New england IPA , fruitée aux notes exotiques	
O'clock « coffee stout » (33cl)	8€
Bière noire	
O'clock «Chill Out » (33cl)	8 €
Wheat beer - arômes céréales et miel	
O' Clock «comette de ses morts» (33cl)	8€
Double IPA, forte fruitée et amère	
O'clock «Bière du moment» (33cl)	8 €
La sélection du moment	

## Wiskies 4cl

Contients des traces de Gluten et céréales

Isla Jura - ( Ecosse )	12€
Rozelieures - France	10 €
Port Askaing 100 Proof - ( Ecosse )	13 €
Nikka from the Barrel ( Japon )	12 €
Benromach 10 ans ( Ecosse )	12 €

## Spiritueux & rhums 4cl

Contients des traces de Gluten et céréales

Don papa - Philippines	10 €
Bumbu - Caraïbes	10 €
HSE VO - Martinique	10 €
Diplomatico - VeneZuela	15€
Matusalem Gran reserva - Cuba	13 €
Plantation Pineapple - Caraïbes	16 €

D'autres spiritueux peuvent être disponibles  
N'hésitez pas à aller voir notre cave !

## Digestifs 4cl

Get 27, Get 31	8 €
Poire William, mirabelle, framboise	10 €
Cognac, Calvados XO	15€
Gin le point G ( France )	13€

D'autres spiritueux peuvent être disponibles  
N'hésitez pas à aller voir notre cave !

Prix TTC service compris



## VINS AU VERRE

### Rouges

	12cl	25cl	50cl
IGP Pays d'OC Jean Phil Leverd - Pinot Noir.....	7 €		
IGP Côtes du Rhône Jean Phil Leverd -syrah.....	7 €	10 €	18€
AOC Bourgogne côtes d'Auxerre - Givrot & Goisot .....	12€		
AOC Blaye côtes de Bordeaux - Domaine Haut Ventenac .....	10€		
Conversion BIO AOC Minervois Domaine de Montahuc .....	9 €		

### Blancs

AOC Touraine Jean Phil Leverd Sauvignon.....	7€		
AOC Côtes de Gascogne Domaine L'enclos Ungi-blanc/Colombard .....	7€	10€	18 €
IGP Pays d'Oc Blanc Chardonnay Domaine de Fourn .....	7 €		

### Rosé

IGP Méditerranée .....	7€	10 €	18€
------------------------	----	------	-----



Prix TTC service compris