

Les Apéritifs et Digestifs

Kir au vin blanc (au Prosecco +1€)	6
Martini Rosso ou Blanco 6cl	6
Campari 6cl	7
Porto Cruz 6cl	6
Whisky Jack Daniel's 4cl	8
Whisky Nikka (Japon) 4cl	10
Rhum Diplomatico 12 ans 4cl	8
Calvados, Cognac ou Armagnac 4cl	8
Gets 27, Bailey's 4cl	7

Cocktails alcool

Mojito (Rhum, Menthe, citron vert, sucre roux)(au prosecco +1€)	7
Spritz (Aperol, Prosecco et eau pétillant)	7
Moscow Mule (vodka, citron vert, ginger beer)	9
Negroni (Gin, Campari et Martini Rosso)	8

Les Pressions

	25cl	50cl
MORETTI Blonde	4,5	8,5
Edelweiss Blanche	4,5	8,5

Les Bouteilles

Gluten Free Blonde Bio 33cl	6,5
Cidre Bio 33cl	6,5
Spelty d'épautre (<0,5%) Bio 33cl	6,5
Blondy d'épautre (<0,5%) Bio 33cl	6,5

Les Boissons Fraîches

Jus pressés 29cl

ACE (Carotte, orange, citron)	6
Orange	6
Carotte	6
Carotte et gingembre	6

Les Lassi Vegan (yaourt & lait de soja) 29cl

Au choix : Mangue, Framboise ou à la Rose	6
---	---

Soft

Castalie 50cl : Eau Plat ou Pétillante	1,5
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Bionade 33cl (Limonade) Bio	5,5
Parfums : Orange/Gingembre ou Sureau	
Ginger Beer 20cl	5

Boisson Chaud

Café Espresso Bio	2,2
Décaféiné	2
Café Noisette Bio	2,5
Café Latté	4,5
Chocolat chaud	4,5
Thé « Jardin de Gaïa » Bio	4

Rouge

	12cl	50cl	75cl
<u>Bourgogne</u>			
Bourgogne « Signature Pinot Noir », Domaine Champy AOP			39
Marsannay, Domaine Champy AOP			55
Savigny Les Beaune, Domaine Champy AOP BIO			66
Volnay, Domaine Champy AOP BIO			80
<u>Languedoc Roussillon</u>			
Côtes Catalanes « Canon du Maréchal » IGP Vegan Biodynamie	5,5	17,5	26
Côte de Vivarais « Notre Dame de Cousignac » sans sulfite ajouté AOP Vegan BIO	6	19	28
Pays d'Oc « Secret de Lunes » Pinot noir IGP BIO	6	19	28
Côte du Roussillon « Hommage », sans sulfite ajouté AOP Biodynamie			29
Côte de Roussillon « John Wine » sans sulfite ajouté AOP Biodynamie			28
Faugères « Un pour Tous » sans sulfite ajouté AOP			29
Pic Saint Loup « Domaine des Rocs » AOP BIO			35
Saint-Guilhem-le-désert « L'Autochtone » vin nature IGP BIO			36
<u>Vallée du Rhône</u>			
Côte du Rhône « Les Collines » AOP			26
Cröze-Hermitage « Les Paillanches » AOP			39
Château Neuf du Pape « Clos de l'Oratoire » AOP			66
<u>Sud-Ouest, Cahors</u>			
Comté Tolosan « Malbec Rigal » IGP	5	17	25
Cahors « Château de Chambert » AOP Biodynamie			39
<u>Bordeaux</u>			
Bordeaux supérieur « Château La Roberterie » AOP BIO	6	20	29
Bordeaux Supérieur « Château Grand Renom » AOP			30
Médoc Cru Bourgeois, « Château Lacombe Noillac » AOP			39

Rosé

	12cl	50cl	75cl
Côtes Catalanes « La Cuvée Des Halles » vieilles vignes IGP	5	17	23
Méditerranée « Epure » IGP	5	17	24
Camargue « Le Pive Gris » IGP BIO	5,5	17,5	26
Côte de Provence « Esprit Gassier » AOP			29

Blanc

	12cl	50cl	75cl
Côtes Catalanes « La Cuvée Des Halles » vieilles vignes IGP	5	17	23
Côte de Vivarais « Notre Dame de Cousignac » AOP BIO			25
Côte Catalanes « Canon du Marechal » IGP Vegan Biodynamie	5,5	17,5	26
Pays D'Oc Chardonnay « La Chevalière » IGP Vegan BIO	6	19	28
Mâcon Village, Domaine Champy AOP			35
Bourgogne « Chardonnay », vin non filtré AOP			35
Chablis « St Martin Laroche » AOP	8	29	49
Pouilly Fuissé, Domaine Champy, vin non filtré AOP			55

Prix net / Service compris