

# BOISSONS



## SOFTS

<b>EAU</b>	50cl	100cl
Volvic <b>ou</b> Evian <b>ou</b> Badoit	<b>2<sup>50</sup></b>	<b>3<sup>20</sup></b>
<b>SIROP À L'EAU</b>		<b>1<sup>80</sup></b>
<b>SODAS   50CL</b>		<b>2<sup>90</sup></b>
Coca-Cola <b>ou</b> Coca-Cola Zéro <b>ou</b> Coca-Cola Cherry <b>ou</b> Fuze Tea 40cl <b>ou</b> Orangina <b>ou</b> Fanta orange <b>ou</b> Oasis <b>ou</b> Schweppes agrum		
<b>BOISSONS BIO ÉQUITABLES</b>		<b>3<sup>90</sup></b>
Limonade citron vert 33cl <b>ou</b> Virgin mojito 33cl <b>ou</b> Thé vert sencha pêche 33cl		
<b>JUS DE FRUITS BIO</b>		<b>3<sup>90</sup></b>
Orange <b>ou</b> Pomme <b>ou</b> Ananas		

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ</b>		<b>1<sup>60</sup></b>
<b>THÉ</b>		<b>2<sup>50</sup></b>

## APÉRIFITS

<b>AVÈZE, MARTINI   6CL</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
<b>LIMONCELLO   4CL</b>	<b>3<sup>90</sup></b>
<b>CIDRE BIO   33CL</b>	<b>4<sup>50</sup></b>
<b>BIÈRES ARTISANALES   33CL</b>	<b>4<sup>50</sup></b>
Blonde <b>ou</b> Blanche <b>ou</b> Ambrée	
<b>BIÈRES ARTISANALES   33CL</b>	<b>4<sup>90</sup></b>
I.P.A <b>ou</b> Double	

## COCKTAILS

<b>AMERICANO   33CL</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
Martini rouge, Campari, eau gazeuse & orange	
<b>SPRITZ   33CL</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
Apérol, Prosecco, eau gazeuse & orange	
<b>SPRITZ LIMONCELLO   33CL</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
Limocello, Prosecco, eau gazeuse & citron	

# CAVE

## ROUGES

	37,5cl	50cl	75cl
<b>AUVERGNE   AOC St Pourçain, Calnite Famille Laurent</b>	<b>9<sup>90</sup></b>	<b>15<sup>90</sup></b>	
<b>LANGUEDOC   AOC Faugères, Château Grézan</b>	<b>14<sup>90</sup></b>	<b>17<sup>90</sup></b>	
<b>ITALIE   IGP Terre sicilienne, Nero d'Avola</b>		<b>19<sup>90</sup></b>	
<b>SOLTEMA   IGP Primitivo Del Salento</b>		<b>24<sup>90</sup></b>	
<b>PROVENCE   AOP Côtes de Provence, Petite Raphaëlle Terres Destel</b>	<b>13<sup>90</sup></b>	<b>17<sup>90</sup></b>	

## ROSÉS

	37,5cl	50cl	75cl
<b>AUVERGNE   AOC St Pourçain, Calnite Famille Laurent</b>	<b>9<sup>90</sup></b>	<b>15<sup>90</sup></b>	
<b>LANGUEDOC   AOC Faugères, Château Grézan</b>	<b>14<sup>90</sup></b>	<b>17<sup>90</sup></b>	
<b>PROVENCE   AOP Côtes de Provence, Petite Raphaëlle Terres Destel</b>	<b>13<sup>90</sup></b>	<b>16<sup>90</sup></b>	
<b>CÔTES DE GASCogne   IGP L'Été Gascon, Domaine Pellehaut</b>		<b>18<sup>90</sup></b>	

## BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl
<b>AUVERGNE   AOC St Pourçain, Calnite Famille Laurent</b>	<b>9<sup>90</sup></b>	<b>15<sup>90</sup></b>	
<b>LANGUEDOC   AOC Faugères, Château Grézan</b>	<b>14<sup>90</sup></b>	<b>17<sup>90</sup></b>	
<b>INZOLIA   IGT Terre sicilienne</b>		<b>18<sup>90</sup></b>	
<b>PROVENCE   AOP Côtes de Provence, Petite Raphaëlle Terres Destel</b>	<b>13<sup>90</sup></b>	<b>17<sup>90</sup></b>	
<b>CÔTES DE GASCogne   IGP L'Été Gascon, Domaine Pellehaut</b>		<b>18<sup>90</sup></b>	

## EFFERVESCENTS

<b>PROSECCO</b>		75cl	<b>19<sup>90</sup></b>
-----------------	--	------	------------------------

## AU VERRE

	Au choix	12,5cl
<b>PROVENCE   AOP Côtes de Provence, Petite Raphaëlle Terres Destel</b>	<b>ROUGE, BLANC OU ROSÉ</b>	<b>4<sup>50</sup></b>
<b>CÔTES DE GASCogne   IGP L'Été Gascon, Domaine Pellehaut</b>	<b>BLANC MOELLEUX OU ROSÉ</b>	<b>4<sup>50</sup></b>
<b>LANGUEDOC   AOC Faugères, Château Grézan</b>	<b>ROUGE, BLANC OU ROSÉ</b>	<b>4<sup>50</sup></b>