

Nos Boissons Et Carte des Vins

Eaux : 50 cl 1 l
 *Evian, Badoit, San Pellegrino : 1,90€ 2,84€

Jus de Fruits individuel : 25 cl
 *Jus Multi fruits, Jus d'Abricot, Jus Tomate, Jus d'Orange 1,90€

Vin Bouteilles individuel 25 cl :
 GP Pays d'Oc > Languedoc-Roussillon 4,70€
 *Blanc : Just Chardonnay
 *Rosé : Just Cinsault
 *Rouge : Just Merlot

Sodas : 33 cl 1.5 l
 *Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Ice-Tea, Oasis : 1,90€ 3,79€

Jus de Fruits bouteilles : 1 l
 *Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Pommes, Multi fruits 3,79€

Bières Bouteille : 33 cl
 *Bière Blonde Leffe, 2,16€
 *Bière Blonde Italienne Peroni 2,91€

Limonadier : 2,08€



Tous nos prix s'entendent hors Taxe

Les Rouges 75 cl

Collines de Laure « Syrah » 9,50€
Jean Luc Colombo
JGP Méditerranée- Provence
 Un vin gourmand plein de fraîcheur, belle équilibre grâce à des tanins fins.



Delas Frères « Les Challeys » 16.66€
Saint Joseph AOP – Rhône
 Ce vin séducteur et friand affiche un caractère corsé qui s'harmonise parfaitement avec la gastronomie du terroir.



Delas Frères « Les Challeys » 11.50€
Crozes Hermitage AOP – Rhône Rouge
 D'une robe vermeil & un nez ouvert finement boisé aux arômes d'épices et de cuir. Ils se révèlent acidulés et souples, aux tanins élégants et agréables.



Pied la vigne 25,00€
Jean Luc Colombo
Cornas AOP – Rhône
 Robe intense et brillante, Nez puissant et frais, senteurs florales (violette, iris), fruits frais (cassis, groseille) et notes de grillé (réglisse et café).



Château Fontanche « Les Uyeres » 8,50€
Saint Chinian AOP – Languedoc Roussillon
 Ce vin est un panel d'arômes allant des fruits rouges, aux épices, aux notes de garrigue et à la réglisse.



Domaine Chofflet Valdenaire 19.16€
Givry AOP – Bourgogne
 C'est un vin avec des arômes de petits fruits rouges.



Louis Constant Brut 20.83€
Champagne Brut AOP
 Ce champagne, dominé par des arômes de miel d'acacia et de fruits confit, présente un bel Équilibre et une agréable longueur en bouche.



Les Blancs 75 cl

ALPHONSE 9,00€
LES VIGNERONS DES TERRES SECRETES
Mâcon Villages AOP – Bourgogne Blanc
 CHARDONNAY
 Robe limpide et brillante. Harmonieux mêlant arômes de pêche & de fleurs blanches. Fruité avec une agréable fraîcheur et tonicité.



Nadine Et Maurice Guerrin 15.00€
Le Clos Vessats
Saint-Véran AOP – Bourgogne Blanc
 CHARDONNAY
 Vin de plaisir par excellence, il offre une très grande intensité aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.



Nadine Et Maurice Guerrin 21.00€
Pouilly-Fuissé AOP – Bourgogne Blanc
 CHARDONNAY
 Arômes de fruit à chaire blanche, d'agrumes, mariée à la douceur des notes de fleur blanche. Il exprime sa finesse et sont équilibre avec une final persistante



Domaine Bel 18,33€
« Les Terre Blanches »
Crozes Hermitage AOP – Rhône
 Robe jaune paille et nez fin, nez floral et très légèrement boisé, avec des senteurs de fruits secs.



XVIII Saint-Luc 10.00€
JGP Côte de Gascogne – Sud-Ouest
 Vin Gourmand et finement acidulé, Structuré sur le fruit à chair blanche, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est harmonieuse et croustillante.



Les Rosés 75 cl

Gris Blanc – Gérard Bertrand 8,33€
JGP Pays D'Oc – Languedoc-Roussillon
 Rosé unique et incontournable, sa couleur cristalline et ses arômes frais minéraux vous séduiront !



Château du Rouet « Esterelle » 9.58€
Cote de Provence AOP
 En Bouche, on sent une belle fraîcheur et un bon équilibre. La finale est longue.

