



## LES APÉRITIFS

### APÉRITIF MAISON

LE PINK X - 9cl	4.20
Liqueur de framboise, Sirop de fraise, Cointreau et X Noir.	
PONTARLIER ANIS - 2cl	3.40
PONTARLIER ANIS SANS SUCRE - 2cl	3.40
PASTIS - RICARD - 2cl	3.60
SAPONT - 2cl	4.00
VODKA - WHISKY - 4cl	5.50
WHISKY CAOL ILA MOSCATEL - 4cl	6.30
MARTINI BLANC OU ROUGE - PORTO BLANC OU ROUGE - 6cl	3.70
SUZE - 4cl	3.60
MACVIN DU JURA - 6cl	4.50
BLANC CASSIS - 9cl	3.20
ROSÉ GRIOTTE - 9cl	3.50
BORDEAUX FLEUR MOELLEUX BLANC - 12cl	4.50
<b>KIR ROYAL - 11cl</b>	<b>6.00</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE - 10cl</b>	<b>5.00</b>

Prix nets en euros - Service compris - Supplément terrasse 0,20€/personne  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



# L'ABSINTHE



## La Blanche

4.90

Absinthe à 56% d'alcool

Cette absinthe ronde en bouche garde une note dominante d'anis et de fenouil et des touches complexes de plantes comme l'hysope, la coriandre.



## La fine

4.90

Absinthe à 68% d'alcool

Issue de l'assemblage subtil d'absinthe, d'un bouquet de plantes (anis vert, mélisse, fenouil, hysope...), elle vous charmera par sa finesse et son équilibre.

Son goût est doux, harmonieux avec une légère pointe d'amertume.



## La Verte

4.90

Absinthe à 72% d'alcool

Cette absinthe est élaborée soigneusement en deux étapes. D'abord une distillation de grande absinthe, d'anis vert, de fenouil et d'autres plantes dans notre alambic, puis une coloration naturelle par macération de plantes dans le distillat.

Cette dernière étape lui confère une touche fraîche, une note herbacée, et du corps. Elle enrichit la palette d'arômes de saveurs et d'amertume.





# LES BIÈRES

---

## LES BIÈRES EN BOUTEILLE

VIEUX TUYÉ - Ambrée - Rouget de l'Isle 33cl	4.60
GRIOTTINE - Blanche à la griotte - Rouget de l'Isle 33cl	5.40
BIÈRE DU SORCIER - 33cl	6.00
<i>Arômes de sureau, de malt, d'herbes et de fruits.</i>	3.60
KRIEK CERISE - 25cl	6.00
BROOKLYN EAST IPA - 33,5cl	
<i>Bière généreusement houblonnée : Arômes houblonnés contrebalancés par les malts caramélisés</i>	

## SELECTION DE PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
LEFFE ROYALE	4.50	5.50	8.00
BLONDE DE L'ISLE - Rouget de l'Isle	3.40	4.40	6.00
BLANCHE DES PLATEAUX - Rouget de l'Isle	3.90	4.90	7.50
BIÈRE DU MOMENT	4.50	5.50	8.00
PICON BIÈRE	3.90	4.90	7.50
PANACHÉ - Bière, limonade	3.50	4.50	6.50
MONACO - Bière, limonade, sirop de grenadine	3.60	4.60	6.50



# LES BOISSONS FRAÎCHES

---

## **JUS DE FRUIT** - 25cl

Orange, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas 3.30

## **SODAS**

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade Mortuacienne nature, Perrier - 33cl 3.30

Schweppes Agrumes, Orangina, Thé froid , Diabolo - 25cl 3.30

Coca-Cola rondelle, Perrier rondelle - 33cl 3.80

## **SIROPS À L'EAU** - 25cl

Pulco, Menthe, Grenadine, Fraise, Caramel, Citron vert, Cassis, Noisette, Orgeat, Vanille, Sapin, Citron jaune, Pêche. 2.00

## **EAUX MINÉRALES**

Eau plate du moment - 50cl 2.90

Eau pétillante du moment - 50cl 3.20

Eau plate du moment - 1L 4.00

Eau pétillante du moment - 1L 4.50

# Notre sélection de vins

**DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS D'ICI ET D'AILLEURS  
AINSI QUE**

**NOTRE SÉLECTION DU MOMENT SUR NOS CHEVALETS.**

Qu'ils soient capiteux, fruités ou charpentés, choisissez selon vos goûts, le vin qui accompagnera votre repas.

**Pour votre sécurité, nous vous proposons de terminer la dégustation de votre bouteille chez vous.**

## ROUGE

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
<b>CUVÉE DU PERGAUD</b> <i>IGP du Gard - 75cl</i>	3.50	6.90	10.50	18.00

## ROSÉ

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
<b>CUVÉE DU PERGAUD</b> <i>IGP d'Oc - 75cl</i>	3.50	6.90	10.50	18.00

## BLANC

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
<b>BOURGOGNE - 75cl</b> <i>Petit Chablis Vibrant</i>	4.90	9.90	14.90	28.00



# LES VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille

## BORDEAUX

- Lalande de pomérol Château de Roquebrune - 75cl 5.50 30.00
- Château Haut-Mazières AOC - 75cl 4.80 24.00

## VALLÉE DU RHÔNE

- Crozes Hermitage Chapoutier, Les Meysonniers Bio - 75cl 6.50 37.00
- Vacqueyras Seigneur de Fontimple - Vigneron de caractère Rhonéa- 75cl - 28.00
- Brouilly Cépéage Gamay AOP Domaine Pardon Fils - 75cl - 22.00

## BOURGOGNE

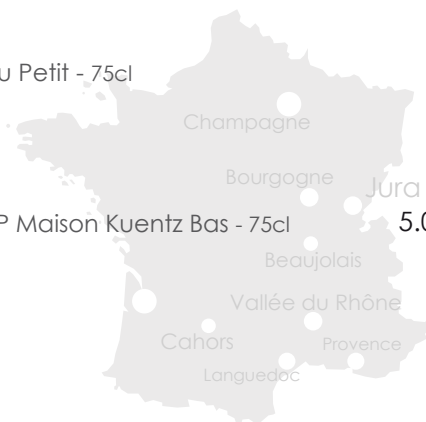
- CÔTES CHALONNAISES  
Mercrey Clos du Roy, Château Davenay - 75cl 6.50 37.00
- Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes  
Maison Albert Bichot - 75cl - 29.00

## JURA

- Arbois Pupillin Trousseau Petit - 75cl - 23.00

## ALSACE

- Pinot Noir Tradition AOP Maison Kuentz Bas - 75cl 5.00 25.00





## LES VINS ROSÉS

---

	Verre 12cl	Bouteille
• Cuvée Marius, Maison Chapoutier «Grenache et Cinsault» - 75cl	3.90	19.00
• Côte de Provence Château De Pampelonne - 75cl	-	29.00



## LES VINS BLANCS

---

	Verre 12cl	Bouteille
<b>BOURGOGNE</b>		
• Petit Chablis Vibrant - 75cl	4.90	28.00
<b>CÔTES DU JURA</b>		
• Noisetier Chardonnay Savagnin - 75cl	5.00	26.00
<b>ALSACE</b>		
• Gewurztraminer AOP Alsace Maison Kuentz Bas - 75cl	6.00	28.00
<b>BORDEAUX</b>		
• Fleur Moelleux AOC - 75cl	4.50	20.00



## LES VINS ÉTRANGERS

---

	Verre 12cl	Bouteille
<b>CHILI</b> Rouge		
• Carmenere - 75cl	-	21.00
<b>ARGENTINE</b> Rouge		
• Camelon Malbec Mendoza Bio - 75cl	5.00	24.00

Chili

Argentine

Santiago

Mendoza





## LES BULLES

---

MOUSSEUX 22.00

- Mousseux rosé X Noir brut, Ackerman - 75cl

CHAMPAGNE 39.00

- Veuve Renard Beaumont - 75cl



## LES DIGESTIFS

---

COINTREAU - 4cl 5.30

GENTIANE - 4cl 5.30

GET 27 - 4cl 5.30

COGNAC - 4cl 5.30

LIQUEUR DE SAPIN - 4cl 5.30

LIQUEUR DE POIRE - 4cl 5.30

LIQUEUR DE FRAISE DES BOIS - 4cl 5.30

LIQUEUR DE CHÂTAIGNES - 4cl 5.30