



LES APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON

LE PINK X - 9cl	5.00
Liqueur de framboise, Sirop de fraise, Cointreau et pétillant rosé.	
PONTARLIER ANIS - 2cl	4.00
PONTARLIER ANIS SANS SUCRE - 2cl	4.00
PASTIS - RICARD - 2cl	4.20
SAPONT - 2cl	4.20
VODKA - WHISKY - 4cl	6.00
WHISKY Rouget de Lisle Pur Malt Vin Jaune 9 ans 42% - 4cl	8.00
MARTINI BLANC OU ROUGE - 6cl	4.00
SUZE - 4cl	4.20
MACVIN DU JURA - 6cl	4.90
BLANC CASSIS, MÛRES, FRAMBOISES ou PÊCHES - 9cl	3.80

KIR ROYAL - 11cl 7.50

COUPE DE CHAMPAGNE - 10cl 7.00

Prix nets en euros - Service compris - Supplément terrasse 0,30€/personne
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

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



LES BIÈRES

NOS BIÈRES SPÉCIALES

BIÈRE DU SORCIER - 33cl 6.50

Arômes de sureau, de malt, d'herbes et de fruits.

KRIEK CERISE - 25cl 5.80

BURGONDE - 33cl 5.80

Jus de cassis de Bourgogne et infusion de bourgeons de cassis

SELECTION DE PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
LEFFE ROYALE	4.50	5.80	8.20
BLONDE DE L'ISLE - Rouget de l'Isle	3.90	5.00	7.00
BLANCHE DES PLATEAUX - Rouget de l'Isle	4.20	5.40	7.90
BIÈRE DU MOMENT	4.90	6.30	8.80
PICON BIÈRE	4.00	4.80	6.70
PANACHÉ - Bière, limonade	3.50	4.50	6.60
MONACO - Bière, limonade, sirop de grenadine	3.90	4.90	7.00



LES BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUIT - 25cl

Orange, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas 3.70

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade Mortuacienne nature, Perrier - 33cl 3.90

Schweppes Agrumes, Orangina, Thé froid , Diabolo - 25cl 3.70

Coca-Cola rondelle, Perrier rondelle - 33cl 4.20

SIROPS À L'EAU - 25cl

Pulco, Menthe, Grenadine, Fraise, Caramel, Citron vert, Cassis, Noisette, Orgeat, Vanille, Sapin, Citron jaune, Pêche. 2.20

EAUX MINÉRALES

Eau plate du moment - 50cl 3.80

Eau pétillante du moment - 50cl 3.90

Eau plate du moment - 1L 4.90

Eau pétillante du moment - 1L 5.00

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
CUVÉE DU PERGAUD <i>IGP du Gard - 75cl</i>	3.60	7.50	16.00	19.00

ROSÉ

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
CUVÉE DU PERGAUD <i>IGP d'Oc - 75cl</i>	3.60	7.50	16.00	19.00

BLANC

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
BOURGOGNE - 75cl <i>Petit Chablis Vibrant</i>	5.00	11.50	24.00	29.00



LES VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille

BORDEAUX

- Lalande de pomérol Château de Roquebrune - 75cl 5.50 30.00

VALLÉE DU RHÔNE

- Crozes Hermitage Chapoutier, Les Meysonniers Bio - 75cl 6.50 37.00
- Beauges de Venise cuvée la Blache - 33.00
AOC Beauges de Venise - Domaine de Garrance
- Brouilly Cépage Gamay AOP Domaine Pardon Fils - 75cl - 22.00

BOURGOGNE

- CÔTES CHALONNAISES
Mercurey Clos du Roy, Château Davenay - 75cl 6.50 37.00

JURA

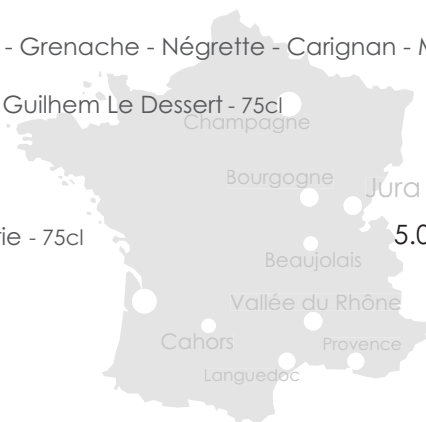
- Arbois Pupillin Trousseau Petit - 75cl - 23.00

OCCITANIE

- Sang mêlé - 75cl - 21.00
Malbec - Syrah - Braucol - Grenache - Négrette - Carignan - Mourvèdre
- Saute Roché IGP Saint Guilhem Le Dessert - 75cl - 21.00

LANGUEDOC

- Le Loup dans la Bergerie - 75cl 5.00 25.00





LES VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Bouteille
• Cuvée Rosée du Pergaud - IGP d'Oc - 75cl	3.60	19.00
• Prestige Rosé Château Puech Haut - 75cl	5.00	25.00



LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

• Petit Chablis Vibrant - 75cl	5.00	29.00
--------------------------------	------	-------

CÔTES DU JURA

• Noisetier Chardonnay Savagnin - 75cl	5.50	28.00
--	------	-------

ALSACE

• Gewurztraminer AOP Alsace Maison Kuentz Bas - 75cl	6.00	28.00
--	------	-------



LES VINS ÉTRANGERS

CALIFORNIEN Rouge

• Cépage Zinfandel Maison Gallo - 75cl	5.00	25.00
--	------	-------

ARGENTINE Rouge

• Camelon Malbec Mendoza Bio - 75cl	-	25.00
-------------------------------------	---	-------



RÉSERVE SPÉCIALE DU PERGAUD

ROUGE

BOURGOGNE • Hautes Côtes de Nuits - Maison Bichot «Dames Huguettes» - 75cl	35.00
--	-------

LANGUEDOC • Cigalus Demeter Biodynamie IGP Aude Hauterive - G. Bertrand - 75cl	49.00
--	-------

BORDEAUX • Reclos Montagne Saint Emilion - T. Thiou - Parcelaire - 75cl	39.00
---	-------

BLANC

BOURGOGNE • Châblis 1 ^{er} Cru - Vaillans - Domaine Long Depaquit - Maison Bichot - 75cl	49.00
---	-------



LES BULLES

MOUSSEUX	22.00
• Crémant Rosé - 75cl	
CHAMPAGNE	39.00
• Veuve Renard Beaumont - 75cl	



LES DIGESTIFS

COINTREAU, GENTIANE, GET 27, COGNAC - 4cl	6.00
LIQUEUR SAPIN, POIRE, FRAISE DES BOIS OU CHÂTAIGNES - 4cl	6.00



L'ABSINTHE



La Blanche _____ 5.20

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 _____ 5.20

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 _____ 5.20

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 BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS

EXPRESSO/ RISTRETTO - (100% Arabica)	2.00
DOUBLE EXPRESSO	3.50
DÉCAFÉINÉ - (100% Arabica Colombie, sans solvant)	2.20
GRAND CAFÉ	2.80
CAPPUCCINO	3.20
CAFÉ VIENNOIS	4.00
IRISH COFFEE	5.60
CAFÉ GOURMAND	6.90
Supplément crème	0.35
Supplément crème fouettée	0.55
Supplément lait	0.25



LES CLASSIQUES

CHOCOLAIT AU LAIT	3.90
LATTE MACCHIATTO	4.00
THÉ AROMATISÉ	2.70
INFUSION	2.70