

## SOFT

EVIAN	3.5	5.5
VITTEL 25cl		3
SAN PELLEGRINO	4	6.5
COCA 33cl		4.2
<i>Coca, Coca Zéro</i>		
ORANGINA 25cl		4.2
PERRIER 33cl		4.2
FUZETEA 25 cl		4.2
JUS 20cl		4
<i>Fraise, Tomate, Abricot</i>		
SCHWEPPEs 25cl		4.2
<i>Agrumes, Tonic</i>		
LIMONADE 25cl		4
SIROP À L'EAU		2.5
DIABOLO		4

50cl

## BIÈRES

<b>BOUTEILLE</b>		
PERONI 33cl		5.5
CORONA 33cl		6
1664 - 0% D'ALCOOL 33cl		5
<b>BIÈRE PRESSION</b>	25cl	50cl
FELSGOLD BIÈRE LUXE	4	7.2
FELSGOLD BIÈRE ABBAYE	4.2	7.9

## SANGRIAS

VERRE 30cl		6.5
PICHET 50cl		11.5
LITRE 100cl		20

## APÉRITIFS

KIR : <i>Vin blanc charentais avec crème cassis / mûres / pêche / framboises</i> 12cl		5
KIR ROYAL : <i>Champagne avec crème cassis / mûres / pêche / framboises</i> 12cl		9.5
PORTO ROUGE 10cl		6
PINOT DE CHARENTE 10cl		6
RICARD OU PASTIS 5l 4cl		5
MARTINI BLANC OU ROUGE 5cl		5
SUZE 5cl		5

## COCKTAILS

SPRITZ	10	GIN TONIC	7.5
SPRITZ ST GERMAIN	12	COGNAC SCHWEPPEs	7.5
MOJITO	9.5	MARGARITA	9.5
MOJITO ROYAL	12	MIMOSA	9
CAIPIRINIA	8	MOSCOW MULE	10
CUBA LIBRE	8	AMERICANO	8.5
SEX ON THE BEACH	9.5	PINA COLADA	9
TEQUILA SUNRISE	9	PLANTEUR	8.5
TI-PUNCH	8		
SPITZ LIMONCELLO	12	<b>SANS ALCOOL</b>	
COSMOPOLITAIN	10	VIRGIN MOJITO	7
DAÏQUIRI	9.5	SWEATY - <i>Jus ananas, orange, grenadine</i>	7
GARIBALDI	8.5		
IRISH COFFEE	10	VIRGIN PLANTEUR	7
		VIRGIN COLADA	7

## VINS BLANCS

	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VIN CHARENTAIS - BECCASSES BLANCHES - IGP Charentais	3.8	7	14	<b>19</b>
BORDEAUX - Lauduc classic entre deux mers - AOC	4	8	16	<b>23</b>
VIOGNIER - LÉGENDES OCCITANES - IGP Pays d'Oc	5	10	20	<b>24</b>
CHEVERNY - Le Haut des Grotteaux AOP	5.5	11	22	<b>26</b>
COTEAUX DU LAYON - Domaine du haut Mont - AOP	6.5	13	26	<b>30</b>
CHABLIS - EMILE CHANDESAIS - AOP	7.5	15	30	<b>34</b>

## VINS ROSÉS

	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VIN CHARENTAIS - BECCASSES BLANCHES - IGP Charentais	3.8	7	14	<b>19</b>
DOMAINE VETRICCIE - IGP ILE DE BEAUTÉ - Rocé Corse	5	10	20	<b>24</b>
COTE DE PROVENCE - Prestige de Roseline - AOC	6	12	24	<b>30</b>

## VINS ROUGES

	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VIN CHARENTAIS - BECCASSES BLANCHES - IGP Charentais	3.8	7	14	<b>19</b>
BORDEAUX - Lauduc classic - AOC	4	8	16	<b>22</b>
COTE DE BOURG - Château Chamaille - AOP	4.5	9	18	<b>24</b>
Domaine des Vallettes - AOC St Nicolas de Bourgueil	5	10	20	<b>25</b>
Domaine Denuziere - AOP côtes du Rhône	5.5	11	22	<b>27</b>
Château GUIBEAU - AOC Puisseguin St Émilion	6	12	24	<b>28</b>
PRIMITIVO BIO Puglia DOC	6	12	24	<b>28</b>
DOMAINE DE VOARICK Pinot Noir - AOC Coteaux Bourguignons	7	14	28	<b>34</b>
LE DADA DE ROUILLAC - AOC Pessac-Léognan	8	16	32	<b>37</b>

## BULLES

	<u>12cl</u>	<u>75cl</u>
LAMBRUSCO ROSE VALMARONE IGT	4	<b>15</b>
CHAMPAGNE GOSSET GRANDE RESERVE BRUT	9	<b>50</b>

## DIGESTIFS

POIRE WILLIAMS	<b>8</b>
COGNAC Hennessy VO	<b>9</b>
MENTHE PASTILLE	<b>7</b>
CALVADOS Château du Breuil	<b>7</b>
GET 27	<b>7</b>
LIMONCELLO	<b>7</b>
RHUM Clement VO	<b>8</b>
WHISKY Jameson Irish	<b>8</b>
ARMAGNAC Marquis de Caussade	<b>9</b>
BAILEYS	<b>7</b>

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	<b>2.5</b>
DÉCA	<b>2.5</b>
IRISH COFFEE	<b>10</b>
NOISETTE	<b>3</b>
CRÈME	<b>3</b>
DOUBLE EXPRESSO	<b>4</b>
DOUBLE CRÈME	<b>4.5</b>
CAPUCCINO	<b>4.9</b>
THÉ	<b>4</b>
CHOCOLAT CHAUD	<b>4</b>