



# Vins rouges

	Millésime	Verre	37.5 cl	75 cl
<b>SAINT-EMILION</b>				
<u>Saint-Emilion</u>				
Clos Antico « Lapsus »	2018	5.5	13	24
Le « C » du Cht le Chatelet	2018			38
<u>Saint-Emilion Grand cru</u>				
Cht Carteau CôtesDauguay	2016		17	32
Cht Hautes graves d'Arthus	2015			32
Cht Haut-Segottes	2014		19	36
Cht La Mariotte	2016			40
Cht Mauvinon	2016	8	20	38
<u>Saint-Emilion Grand cru classé</u>				
Cht Grand Pontet	2013		36	68
Cht le Chatelet	2013			70
Cht le Chatelet	2014			75
Cht Laroze	2012		38	70
<u>Saint-Emilion 1er Grand cru classé</u>				
Cht Beau-Séjour Bécot	2010		90	
<b>PUISSEGUIN SAINT-EMILION</b>				
Cht Bernon Bécot	2016		16	30
Cht Guibot la Fourvieille Bio	2014		15	28
<b>MONTAGNE SAINT-EMILION</b>				
Cht Maison Blanche	2015		19	36
<b>SAINT-GEORGES SAINT-EMILION</b>				
Cht St Georges	2014		20	38
<b>LALANDE DE POMEROL</b>				
Cht Chevrol Bélair	2015		18	34
Cht Tournefeuille	2016		24	45
<b>COTES DE BORDEAUX</b>				
Réserve du Pré Carré	2015	4.50	11	20
Cht Les Conseillans	2015		15	29
<b>CASTILLON</b>				
Cht Picoron	2015		18	35
Cht Picoron Petit Picoron	2017		13	24
Tour Grand Mayne Les abeilles	2014			15
<b>BORDEAUX</b>				
Cht Milord	2018			17
Cht Fontenille	2018		11	20
Cht Les Ardits	2016			19

# Vins blancs

	Millésime	Verre	37.5 cl	75 cl
<b>Château La Freynelle</b> - Bordeaux sauvignon	2020	3.50	10.00	18.00
<b>Château Fontenille</b> - Entre-Deux-Mers	2020	5.00	12.00	20.00

# Vins rosés

<b>Château Milord</b> - Bordeaux sauvignon (Pichet)	2020	3.50	1/2 9.00	12.00
<b>Belle de rosé du château Fontenille</b> - Bordeaux rosé	2020	5.00	12.00	20.00

# Vin liquoreux

<b>Château Delmont</b> - Sauternes	2016	6.00		30.00
------------------------------------	------	------	--	-------

# Crémant de Bordeaux

<b>Cuvée Lateyron Paulian</b> - Blanc brut		5.50		25.00
--	--	------	--	-------

# Champagne

<b>Hubert Ballu</b> - Brut tradition		8.00		45.00
--------------------------------------	--	------	--	-------

## APERITIFS ET DIGESTIFS

<b>Kir</b> (vin blanc ou rouge).....	12 cl	4.00
<b>Kir Royal</b> (au Crémant).....	8 cl	6.00
<b>Rosé limé</b> ( vin rosé, limonade, tranche de citron).....	12 cl	4.50
<b>Sangria</b> (selon saison).....	12 cl	5.00
<b>Spritz au Crémant de Bordeaux</b> .....	12 cl	8.00
<b>Mojito</b> (selon saison).....	20 cl	8.00
<b>Porto - Pineau- Lillet de Bordeaux Rouge ou Blanc</b> .....	8 cl	5.00
<b>Martini Rouge ou Blanc</b> .....	4 cl	4.00
<b>Ricard - Pastis</b> .....	2 cl	3.50
<b>Gin - Vodka - Tequila - Bailey's - Rhum Arrangé</b> (fruits selon saison).....	4 cl	6.00
<b>Eaux de Vie Vieil Armagnac - Cognac - Calvados</b> .....	4 cl	7.00
<b>Les whiskys</b>		
<b>Jack Daniel's, Glenlivet</b> .....	4 cl	7.00
<b>Glen Grant</b> .....	4 cl	6.50
<b>Talisker</b> .....	4 cl	8.00

## Cocktails

<b>Pina colada</b> : Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco.....	20 cl	8.00
<b>Sex on the beach</b> : Vodka, jus d'orange, d'ananas, parfums passion, papaye, pêche et melon.....	20 cl	8.00
<b>Mai Tai</b> : Rhum, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande.....	20 cl	8.00

## Cocktails sans alcool (20cl)

<b>Caribbean Sun</b> : Jus d'orange, parfum mangue, fruits de la passion, papaye, kiwi.....	6.50
<b>Paradise dream</b> : Jus d'ananas, saveur fraise, framboise, grenadine et pêche blanche.....	6.50

## Jus

<b>Pomme, Orange, Pamplemousse, Ananas, Abricot, Ace, Tomate</b> .....	20 cl	3.50
<b>Citronnade maison</b> : citron vert et jaune, gingembre, mélisse, miel, eau.....	33 cl	6.00
<b>Orangeade maison</b> : orange, citron, fleur d'oranger, cannelle, vanille, eau.....	33 cl	6.00
<b>Pamploussade</b> : pamplemousse, concombre, menthe fraîche, eau gazeuse.....	33 cl	6.00