

CARTE DES BOISSONS & VINS

Al' Fosse 7 RESTAURANT

BIERES & CIDRES



LES APÉROS CLASSIQUES

Muscat, Suze	6cl	2,90€
Martini, Porto blanc ou rouge	4cl	3,40€
Ricard (testez ricard-violette !)	2,5cl	3,00€

Les Whisky et Whiskey	2cl	4cl
Bushmills original	3,50€	6,20€
Glenfiddish 12 ans d'âge	4,40€	8,30€
Artésia (Aix-Noulette T.O.S.)	5,00€	9,50€

Champagne Gallo (direct du producteur) :		
La coupe		7,50€
La bouteille		46,00€

Les bons mélanges :

Chuche Mourette maison	4cl	5,00€
Américano maison	5cl	5,90€
Picon bière	25cl	5,60€
Picon vin blanc	20cl	5,50€
Kir vin blanc	10cl	5,00€
Kir royal	10cl	6,50€

Crèmes : Cassis, mûre, myrtille, framboise, pêche...

Sirops : Violette, citron spécial, fraise, grenadine, menthe, pêche, rose...

Cocktail du moment : 20cl 7,00€



LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca cola original / Zéro	33cl	3,50€
Perrier	33cl	3,40€
Orangina	25cl	3,30€
Schweppes Tonic / Agrum'	25cl	3,20€
Bière sans alcool 0%	25cl	3,70€

	50cl	1 Litre
Eau plate	3,10€	3,80€
Eau gazeuse	3,50€	4,00€

Cocktail ans alcool !

Mélange jus :	20cl	4,40€
Fraise, poire, orange		

Circuit court et local :

Cola Brasserie Au Piff	33cl	3,50€
(Brasserie au Piff)		
Cidre Mauret alcool 5%	33cl	5,20€
Cidre Mauret sans alcool 0%	33cl	5,00€

Jus de :

Pomme,
Pomme poire,
Pomme framboises
Pomme cassis



Verre 25 cl	Bouteille 1L
2,50€	9,00€

CHA RECOFFE : BOISSONS CHAUDES

Café simple.....	1,40€	Thé/infusion.....	1,70€
Double.....	1,70€	Thé Hauts-de-France (voir carte)...	2,20€
Bistoule (café + gnole !)	4,50€	Chocolat chaud.....	3,60€
Viennois.....	2,10€	Irish/Ch'ti riche Coffee	8,50€



LES VINS

Vins uniquement en bio, biodynamie et nature



ROUGES

(du plus léger au plus corsé)

Saumur Champigny (BIO) 13% - Château de Parmay (Cabernet franc) – Un vin frais de Loire, gourmand, fruité.

Bordeaux (BIO) 13,5% - Moulin de Peyronin – 80% de merlot : rouge souple, rond, aux arômes de mûres, cassis. ajout de malbec/cabernet sauvignon amenant du moka et cerises confites.

Le Burllet Rouge (BIO) 13,5% - Domaine de la Fourmone. Côte du Rhône sud. Fruits confits, épicés et poivrés par le Syrah. Vin ample et généreux aux tanins soyeux.

Bouteilles coup de coeur :

Givry (BIO) 14% - Domaine de la Luolle (Pinot noir) – Un très beau pinot noir, fin et élégant. Beaucoup de fruit, sans oublier une belle matière longue en bouche, pour grand Givry, seul domaine en bio pour cette appellation.

Vacqueyras (BIO) 14% - Cuvée des poètes. Domaine de la Fourmone. Côté du Rhône sud. Fruits confits, épicés et poivrés par le Syrah. Vin ample et généreux aux tanins soyeux.

BLANCS

Bordeaux blanc (Demeter) 12,5% - Château Moulin de Peyronin (Sauvignon / Sémillon) Un vin frais, très fruité, aromatique.

Le Burllet Blanc (BIO) 13% - Domaine de la fourmone Terroire Vacqueras. Vin simple, frais, fruit type mirabelle, pêche blanche.

Côtes de Gascogne (BIO) 12% - Domaine d'Entras. Cuvée Solelk - Petit et gros maseng. Une bombe de fruits rafraichissante.

ROSÉS

Le Burllet Rosé (BIO) – Domaine de la fourmone (Cinsault / Syrah) – Un rosé sec, clair et frais. Élégant, une belle longueur en bouche.

Carte blanche aux petits producteurs talentueux, sélectionnés par notre caviste conseil.

Tarifs (prix net en €)

12 cl	50cl	75cl bouteille

4,50 14,60 -

3,50 13,00 23,50

3,50 12,00 -

- - 43,00

- - 32,00

4,30 17,00 24,00

4,00 14,00 -

4,50 17,50 26,00

4,00 14,00 -

L'BISTOULE QU'IN TOULE PAS ! 4cl

Poire william, bailey's, calvados, get 27 ...	6,50€
Vodka France/Est europe.....	8,50€
Gin Gohelle Chic.....	8,50€
Fleur de bière Humulus, (Aix Noulette)...	9,00€

Boutefeu Geniève des Hauts de France T.O.S.....	8,70€
Rhum Bumbu 12 ans d'âge.....	9,00€
Cognac Ottard VSOP.....	9,00€