CARTE DES BOISSONS & VINS



BIERES & CIDRES I



43,00

32,00

14,00

17,50 26,00



LES APÉROS CLASSIQUES

235		nes nons meranges .		
NATIONAL ASSOCIATION ASSOCIATION ASSOCIATION	A40007-0000-000-0	Chuche Mourette maison	4cl	5,00€
Muscat, Suze 6cl	2,90€	Américano maison	5cl	5,90€
Martini, Porto blanc ou rouge 4cl	3,40€	Picon bière	25cl	5,60€
Ricard (testez ricard-violette!) 2,5cl	3,00€	Picon vin blanc 2	Ocl	5,50€
, .,,	,	Kir vin blanc 1	Ocl	5,00€
		Kir royal 1	Ocl	6,50€
	0.000			

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

Champagne Gallo (direct du producteur) :

La coupe	7,50€
La bouteille	46,00€

Teg hong mélandes .

nes bons meranges .		
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...

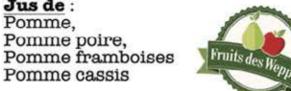
Sirops: Violette, citron spécial, fraise, grenadine, menthe, pêche, rose...

Cocktail du moment : 20cl 7,00€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS Circuit court et local:

			Jus de :	-	20
Bière sans alcool 0%	25cl	3,70€			
Schweppes Tonic / Agrum'	25cl	3,20€	Cidre Mauret sans alcool 0%	33cl	5,00€
Orangina	25cl	3,30€	Cidre Mauret alcool 5%	33cl	5,20€
Perrier	33cl	3,40€	(Brasserie au Piff)		
Coca cola original / Zéro	33cl	3,50€	Cola Brasserie Au Piff	33cl	3,50€

50cl 1 Litre Eau plate 3.10€ 3,80€ Eau gazeuse 3,50€ 4.00€



Cocktail and alcool !

Mélange jus :	20cl	4,40€	Verre 25 cl	Bouteille 1L
Fraise, poire, orange			2,50€	9,00€

CHA RECOFFE : BOISSONS CHAUDES

Café simple	90€	Thé/infusion1,70€
Double1,7	90€	Thé Hauts-de-France (voir carte)2,20€
Bistoule (café + gnole!)4,5	30€	Chocolat chaud3,60€
Viennois2,1		

LES VINS

Vins uniquement en bio, biodynamie et nature



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

Tarifs (prix net en €)

3,50 13,00

ROUGES (du plus léger au plus corsé)

Saumur Champigny (BIO) 13% - Château de Parmay (Cabernet franc) - Un vin frais 4.50 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 Burlet Rouge (BIO) 13,5% - Domaine de la Fourmone. Côte du Rhône sud. Fruits 3,50 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 / 4,30 17,00 24,00 Sémillon) Un vin frais, très fruité, aromatique.

Le Burlet 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.

ROSES

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

L'BISTOULE QU'IN TOULE PAS! 4c1

Poire william, bailey's, calvados, get 276,50€	Boutefeu Geniève des
Vodka France/Est europe8,50€	Hauts de France T.O.S8,70€
Gin Gohelle Chic8,50€	Rhum Bumbu 12 ans d'âge9,00€
Fleur de bière Humulus, (Aix Noulette)9,00€	Cognac Ottard VSOP9,00€