

LES APERITIFS

Kir St germain (<i>fleur de sureau</i>)	12cl	4.90	Whisky William Lawson's	5cl	6.80
Kir (<i>cassis, pêche, mure, framboise, châtaigne</i>)	12cl	4.00	Bourbon Four roses, Jameson	5cl	7.90
Coupe de Champagne	12cl	8.90	Dewar's 12 ans, Jack Daniel's	5cl	9.10
Kir Royal	12cl	8.90	Pur Malt : Glen Deveron 10 ans, Aultmore 12 ans,		
Martini blanc, rouge ou rosé, Suze	8cl	4.90	Aberlour 10 ans	5cl	9.10
Lillet blanc ou rouge, Porto rouge ou blanc, Campari, Muscat de Rivesaltes	8cl	5.10	Aberfeldy 12 ans, Craigellachie 13 ans, Bowmore 12 ans	5cl	9.90
Ricard, Pastis	5cl	4.90	Tequila camino, Rhum bacardi, Gin bombay	5cl	6.90
LE MOMENT MARTINI			SANGRIA MAISON		
Americano Maison, Martini gin	12cl	8.50	20cl	6.50	
St Germain Hugo (St germain, Martini prosecco, citron vert et menthe fraîche)	12cl	7.00	Pichet 60cl	18.00	
Martini Prosecco	12cl	4.90			

Pour tout accompagnement soft, supplément de 2.10 €

ARDOISE APERITIVE 16 € (A partager à deux ou plus....)

Terrine de canard maison, chiffonade de jambon de pays, saucisse sèche, mousse de chèvre et tomates cerises

LES VINS

Blancs :	37.5 cl	75 cl	Rouges :	37.5 cl	75 cl
Saumur aOC Réserve des vigneron		19.00	Reuilly aOC J.Mellot		26.00
Reuilly aOC J.Mellot		26.00	Côtes du Rhône aOC Château St Roch	12.90	19.90
Pouilly fumé aOC La Vigne aux Sandres		36.00	Crozes Hermitage aOC Brunel de la Gardine		29.00
Montagny 1er cru aop Château de Davenay		39.00	Saint Joseph aOC Les Rocailles		39.00
Rosés :			Côte Rôtie aOC Brunel de la Gardine		59.00
Rosé de Loire aop Reflets d'été		19.50	Bourgogne Pinot Noir aOC Louis Latour		33.00
Côtes de Provence aoc Esprit Gassier		26.50	Beaune aOC Louis Latour		45.00
Reuilly aOC J.Mellot		26.00	Chassagne Montrachet 1er cru aoc Louis Latour		73.00
Domaine Lafage Miraflores aop Côtes du Roussillon		22.90	Madiran aOC Château Montus		49.00
Le Magnum 150 cl		45.00	Faugeres aop Domaine de Fenouillet		29.00
Champagnes :			Cahors aOC Château de Chambert		43.00
Ch. De l'Auche Brut		48.00	Grand Devois aop Languedoc		39.00
Jacquart Brut		59.00	Corbieres aop Abbaye de Fontfroide		29.00
Jacquart Rosé		65.00	Cadet d'Arthus aoc Bordeaux		23.50
Ruinart Blanc de Blancs		149.00	Château Trincaud Bordeaux Supérieur		25.00
Rouges :			Château La Croix La Bastienne Montagne St Emilion	19.00	33.00
Gamay de Touraine aOC La Javeline	12.50	19.00	Vieux Quimper aOC Haut Medoc		39.00
Chinon aOC Clos Lysardière	13.00	22.00	Château des Tourelles aOC Lalande de Pomerol		43.00
Saint Nicolas de Bourgueil aOC M.Dupin		25.00	Relais du Marquis aOC Margaux		58.00
Saumur Champigny aOC Les Poyeux		24.00	Castelet de Rose aOC Saint-Julien		59.00
			Château Condat aOC Saint-Emilion Grand Cru		65.00
			Château l'Evêché aoc Pomerol		69.00
			Château Lafleur Saint-Jean Pomerol		170.00

Si vous souhaitez emporter votre bouteille entamée, nous nous ferons un plaisir de vous offrir un sac à vin.

Les Vins au verre et Pichets

		Verre 15cl	Pichet 25cl	pichet 46cl
Coteaux du Vendômois aOC	Rouge, rosé ou blanc	3.50	6.00	9.50
Côtes de Brouilly aOC	Rouge	4.40	7.20	13.90
Côtes de Provence aOC Esprit Gassier	Rosé	5.70	8.90	17.60
Reuilly aOC J.Mellot	Blanc ou rouge	5.70	8.90	17.50
Bordeaux aOC Cadet d'Arthus	Rouge	5.20	7.90	15.50
Bordeaux supérieur Ch. Trincaud	Rouge	5.80	8.80	17.80