

## Les boissons chaudes

Café <b>Lavazza</b> (Gold Sélection), Expresso, Décaféiné bio, ristretto	1,90 €
Allongé, Noisette, Crème	2,00 €
Grand Crème, Cappuccino	3,60 €
Thés « Palais des thés » (au choix)	4,00 €
Tisanes « Palais des thés » (au choix)	4,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Irish Coffee	8,00€

## Les digestifs

### Armagnac

« Marquis de Montesquiou » 4 cl	8,00 €
---------------------------------	--------

### Cognac

« Martell VSOP » 4 cl	9,00 €
« Baron Otard » 4 cl	10,00 €

### Rhum

Pacto Navio (Cuba) 4 cl <i>vieilli dans des fûts de Sauternes français</i>	8,00 €
Havana club « Especial » 4 cl	6,00 €
Get 27 5 cl	6,00 €
Menthe pastille 5 cl (supplément Perrier 1€)	6,00 €
Grand Marnier 4 cl	6,00 €
Poire William 4cl	6,00€

## Les Apéritifs

Ricard, Pastis 2 cl	4,00 €
Suze, Porto rouge ou blanc 5 cl	4,00 €
Campari 6 cl	4,00€
Martini bianco / rosato / rosso 7 cl	4,00 €
Kir vin blanc 12 cl	4,00 €
Kir pétillant 12 cl	6,00 €
Kir Champagne 12 cl	11,00 €
Vodka 5 cl	6,00 €
Tequila 5 cl	6,00 €
Plymouth Gin 5 cl	9,00 €

### Whisky

Aberlour 10 ans 4 cl	7,00 €
12 ans 4 cl	8,00 €
Scapa 4 cl	10,00 €
Lagavulin 16 ans 4 cl	12,00 €
Jack Daniels 4 cl	8,00 €
Ballantine's + coca 4 cl + 10 cl	7,00 €
Ballantine's 4 cl	5,00 €
Bailey's 4 cl	6.90 €

## Les boissons froides

Jus de tomate (25 cl)	3,50 €
Sirop à l'eau (20cl)	1,60 €
Lait, Limonade, Diabolo (20cl)	2,50 €
Coca-cola, Coca-cola zéro (33cl)	3,20 €
Badoit Rouge (33cl)	3,00 €
Perrier (33cl)	3,00 €
Orangina, Ice tea, Schweppes (25cl)	3,20 €
Jus de fruits (20 cl)	3,20 €
Cidre (25 cl)	3,50 €
Orange pressée (20cl)	4,00 €
Pamplemousse pressé (20cl)	5,00€
Citron pressé (6cl)	3,00 €

*Nous vous offrons une tranche d'orange ou citron*

## Les cocktails alcoolisés

Mojito classique : Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe et Perrier (34cl) **8€**

Mojito fraise : Havana 3 ans, purée de fraise, citron vert, sucre de canne, menthe et Perrier (34cl) **9€**

Mojito yuzu basilic : Havana 3 ans, purée de yuzu, basilic, menthe, citron vert, sucre de canne et Perrier (34cl) **9€**

Caïpirinha : Cachaca Leblon, citron vert et sucre de canne. (6cl) **9€**

Sex on the beach : Vodka Grey Goose, crème de pêche, liqueur Chambord, jus d'orange et jus de cranberry (15cl) **10€**

Cosmopolitan : vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de cranberry et jus de citron vert (15cl) **9€**

Americano : Campari, Martini rouge, rondelle d'orange et Perrier (12cl) **8€**

Spritz : Apérol, vin blanc pétillant, tranche d'orange et trait de Perrier (15cl) **8€**

Hugo : Liqueur St Germain, jus de citron vert, menthe, vin blanc pétillant et Perrier (15cl) **9€**

Margarita Frozen : Tequila Camino Real, Grand Marnier et jus de citron vert (10cl) **9€**

Gin'To : Gin Plymouth, rondelle de citron et Tonic (14cl) **9€**

Gin'To concombre : Gin Plymouth, concombre, rondelle de citron et Tonic (14cl) **10€**

Cocktail du moment : Nous consulter **9€**

## Les cocktails non alcoolisés 5€

Virgin Mojito : Sirop de rhum, menthe, citron vert et Perrier (34cl)

Granité Thé du Hammam à la framboise : Thé du Hammam (Palais des Thés) infusé, miel, jus de citron et purée de framboise (20cl)

Limonade du Verger : limonade, thé infusé et menthe fraîche (20cl)

Mocktail : Jus de Maracuja, sirop de thym maison et Perrier (20cl)

## Les eaux

Evian 75 cl	5,00 €
Evian 33 cl	3,00 €
Badoit rouge 75 cl	5,00 €
Badoit rouge 33 cl	3,00 €

## Les bières pressions

<i>Affligem légère</i>	<b>25 cl</b> : 3,70 €	<b>50 cl</b> : 7,40 €
<i>Edelweiss</i>	<b>25 cl</b> : 3,70 €	<b>50 cl</b> : 7,40 €
<i>Artisanale Brasserie Septante - Deux :</i>		
<i>Zeugma</i>	<b>25 cl</b> : 3,90 €	<b>50 cl</b> : 7,80 €

## Vins au verre (12cl)

5€

Nous consulter

**AOP** : Appellation d'origine protégée  
**AOC** : Appellation d'origine contrôlée  
**IPG** : indication géographique protégée

## Nos vins blancs

<b>AOP Jasnières</b>	<b>30 €</b>
<i>Jus de Terre – Domaine Gigou La Chartre s/le Loir - BIO</i>	
<b>AOP Anjou</b>	<b>30€</b>
<i>« Les chevaux aussi, aiment le chenin » Domaine P. Germain</i>	
<b>AOP Quincy</b>	<b>35 €</b>
<i>Cuvée Tradition - Domaine J. Rouzé</i>	
<b>AOP Coteaux du Layon</b>	<b>30 €</b>
<i>Domaine de Terrebrune</i>	
<b>AOC Côtes du Rhône</b>	<b>25 €</b>
<i>« Cuvée des Toques »</i>	
<b>AOC Saint - Mont</b>	<b>44 €</b>
<i>« Le Faite » Domaine Plaimont</i>	
<b>AOC Pessac-Léognan</b>	<b>39 €</b>
<i>« Château Larrivet Haut Brion »</i>	
<b>AOC Bourgogne Chardonnay</b>	<b>32 €</b>
<i>« Elevé en fût de chêne » - Dom. Ducal</i>	
<b>AOC Montagny 1er Cru</b>	<b>45 €</b>
<i>Domaine Bichot</i>	
<b>AOC Macon - Lugny « Les Charmes »</b>	<b>45 €</b>
<i>Domaine Bichot</i>	

## Nos vins rosés

### Rosé :

<b>AOP Côtes de Provence</b>	<b>30 €</b>
<i>« Cuvée Légende » Château Pampelonne</i>	
<b>AOP Côtes de Provence</b>	<b>35 €</b>
<i>« Château Aumerade Cru classe »</i>	
<b>AOC Saint - Mont</b>	<b>32 €</b>
<i>« Château Les Bois Mathieu »</i>	

**AOP** : Appellation d'origine protégée  
**AOC** : Appellation d'origine contrôlée  
**IPG** : indication géographique protégée

## Nos vins Rouges

<b>AOP Saumur Champigny</b>	1/2 14 €	<b>25 €</b>
<i>« L'Amarante » - Domaine Fouet</i>		
<b>AOP Bourgueil</b>		<b>30 €</b>
<i>Domaine des Ouches</i>		
<b>AOP Chinon</b>	1/2 14 €	<b>26 €</b>
<i>Domaine Charles Pain</i>		
<b>AOP Chinon cuvée du père Léonce</b>		<b>39 €</b>
<i>Domaine Angelliaume</i>		
<b>AOC Crozes Hermitage</b>		<b>49 €</b>
<i>Domaine des Entrefaux</i>		
<b>AOP Beaujolais Saint Amour</b>		<b>32 €</b>
<i>« La Victorine » - Domaine Loron &amp; Fils</i>		
<b>AOC Saint - Mont « Le Faite »</b>		<b>44 €</b>
<i>« Le Faite » - Domaine Plaimont</i>		
<b>AOC Pic St Loup</b>		<b>32 €</b>
<i>« Grand Terroir » - Gérard Bertrand</i>		

**AOP** : Appellation d'origine protégée  
**AOC** : Appellation d'origine contrôlée  
**IPG** : indication géographique protégée

# Bordeaux et Champagnes

## **Bordeaux**

<b>AOP Bordeaux</b> « <i>Château Guitar</i> »	<b>25 €</b>
<b>AOP Lalande de Pomerol</b> « <i>Château Vieux Cardinal Lafaurie</i> »	<b>32 €</b>
<b>AOC Graves</b> « <i>Château Chanteloiseau</i> »	<b>25 €</b>
<b>AOP Saint - Estephe</b> « <i>Les Hauts de Pez</i> »	<b>38 €</b>

## **Crémant de Loire**

« <i>Polo Black</i> » Domaine Tijou AOC	Coupe (11cl) : 6 €	<b>30 €</b>
--	--------------------	-------------

## **Champagnes (AOC)**

Ruinart Rosé		<b>90 €</b>
R Ruinart	½ : 40 €	<b>80 €</b>
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>	½ : 65 €	<b>120 €</b>
Lallier brut <i>R016</i>	Coupe (11cl) 11€	<b>60€</b>
Lallier <i>Blanc de Blancs Grand Cru</i>		<b>85€</b>

**AOP** : Appellation d'origine protégée  
**AOC** : Appellation d'origine contrôlée  
**IPG** : indication géographique protégée