



# Cocktails

## Sans alcool

Rio 8€

*jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine, jus de citron.*

Nojito 8€

*Menthe fraiche, Citron vert, Sucre roux, Perrier, Glace.*

Insomnie 8€

*Jus de Cranberry, Jus de citron, Perrier*

## Avec Alcool

Mojito 13€

*rhum, menthe fraiche, citron vert, sucre roux, perrier, glace*

Spritz 13€

*Campari, Prosecco, Perrier*

Hugo 13€

*Liqueur de sureau, prosecco, citron vert sirop de sureau, menthe.*

Sex on the beach 13€

*vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, Jus d'orange jus de cranberries*

Ti' Punch 12€

*Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert.*





## Nos sodas et jus

<i>Sirop</i>		2.50€
<i>Limonade artisanale Bio 33cl</i>		4.00€
<i>(nature, sapin, ou sureau)</i>		
<i>Diabolo</i>		4.50€
<i>Perrier 33cl</i>		4.00€
<i>Perrier tranche ou sirop</i>		4.50€
<i>Jus de fruit Pago 20cl</i>		4.00€
<i>(fraise, orange, ananas, abricot, fraise ou tomate)</i>		
<i>Jus de fruit local</i>	<i>25cl</i>	<i>5.00€</i>
<i>(framboise, myrtille, CCGA, argousier, pomme)</i>		
<i>Coca cola 33cl</i>		4.50€
<i>Schweppes tonic ou agrumes 25cl</i>		4.00€
<i>Orangina 25cl</i>		4.00€
<i>Ice tea 25cl</i>		4.00€
<i>San Pellegrino Bouteille 1l</i>		10.00€
<i>San Pellegrino Bouteille 50cl</i>		6.50€
<i>Vittel</i>	<i>50cl</i>	4.00€
<i>Evian</i>	<i>1l</i>	7.00€



# Alcools

<i>Verre de vin, blanc, rouge ou rosé</i>	8.00€
<i>Carafe de vin 75cl</i>	20.00€
<i>50cl</i>	14.00€
<i>Vin doux Les Elixirs d'Isabelle</i>	8.00€
<i>au choix Sureau, Tanaisie, Hysope au verre 12.5cl</i>	
<i>Kir Cassis, framboise ou pêche</i>	7.00€
<i>Pastis 2,5 cl</i>	3.50€
<i>Martini blanc ou rouge 6cl</i>	6.00€
<i>Bière Pression Blonde 25cl</i>	3.50€
<i>Bière Pression Blanche 25cl</i>	4.50€
<i>Bière bouteille Tourmente 33cl</i>	7.00€
<i>(Dahu, IPA, blonde ou blanche)</i>	
<i>Whisky 4 cl</i>	9.00€
<i>Whisky 4 cl (Jack Daniel's)</i>	12.00€
<i>Rhum blanc ou ambré 4cl</i>	9.00€
<i>Get 31 ou 27 4cl</i>	9.00€
<i>Liqueur Les Elixirs d'Isabelle 4cl</i>	9.00€
<i>(au choix Rhubarbe, Coing, Sureau, Hysope, Tanaisie, Mélèze, Verveine citronnée, Menthe poivrée)</i>	
<i>Cognac 4cl</i>	9.00€
<i>Baileys 4cl</i>	9.00€
<i>Limoncello 4cl</i>	9.00€
<i>Génépi 4cl</i>	9.00€
<i>Poire Williams 4cl</i>	9.00€



## *Les cafés & Thés*

<i>Espresso</i>	1.50€
<i>Café allongé</i>	2.00€
<i>Café double</i>	3.00€
<i>Déca</i>	2.00€
<i>Noisette</i>	2.00€
<i>Grand crème</i>	4.00€
<i>Cappuccino</i>	5.00€
<i>Infusions ou thé</i>	3.00€
<i>Chocolat chaud</i>	4.00€
<i>Irish coffee</i>	12.00€





# Nos vins

## Rouges

*AOC Château La Rose Sarron, Graves La Rose Sarron 2019* 24€

*Demie bouteille La Rose Sarron 2020* 16€

*IGP Hautes-Alpes Tresbaudon Vin de Manon 2021* 27€

*IGP Hautes-Alpes Tresbaudon L'exception de Lou 2020* 30€

*Vin de France Audacieuse, Syrah, Sauvignon blanc, grenache blanc, Rouge 2022* 32€

*IGP La Vie, Domaine In Vinhys, Côtes de Thau Syrah, 2022* 32€

*AOC Vacqueyras Domaine d'Ourée Adrien Roustan 2021* 40€

*AOP Saint-Joseph Émisphère Domaine Boissonnet 2022* 45€



# *Nos vins*


## *Rouges (suite)*

<i>AOC La Tuilière, Ventoux, Domaine de Piéblanc 2020</i>	<i>43€</i>
<i>AOC Gigondas Domaine Santa Duc Grand vin du Rhône 2019</i>	<i>47€</i>
<i>AOC Lalande-de-Pomerol, Château haut Musset 2018</i>	<i>57€</i>
<i>AOC Les Terres, Gigondas, Domaine de Piéblanc 2021</i>	<i>60€</i>
<i>Côte-Rôtie Prélude 2020</i>	<i>75€</i>
<i>AOC Pallierouda, Gigondas, Domaine de Piéblanc 2020</i>	<i>75€</i>
<i>AOC Beaune 1er cru Les Sizies 2018 Grand vin de bourgogne</i>	<i>95€</i>



## *Nos vins* Blancs

<i>La Rose Sarron Graves 2018</i>	24€
<i>Demie bouteille La Rose Sarron 2020</i>	16€
<i>I&amp;P Hautes-Alpes Muscat de Tonin Tresbaudon</i>	30€
<i>I&amp;P Lumineuse, Domaine In Vinhys, Côtes de Thau Viognier 2022</i>	32€
<i>I&amp;P Ici, Domaine In Vinhys, Côtes de Thau Sauvignon blanc, Grenache blanc 2022</i>	32€
<i>I&amp;P Pensée Sauvage, Domaine In Vinhys, Côtes de Thau 2022</i>	34€
<i>AOP Bio Bourgogne Aligoté, Petit Aigle, Nantoux-Bourgogne 2020</i>	40€
<i>AOP Bio Le Grand Blanc, Vin de Savoie 2019</i>	50€
<i>AOP Mâcon-Péronne 2021</i>	55€
<i>AOP Bio Vacqueyras, Domaine Le Colombier 2022</i>	55€





# Nos vins

## Rosés

*IGP Dune, Gris Sable de Camargue 2022* 34€  
*Médaille d'or Paris 2023*

*IGP Aujourd'hui, Domaine In Vinhys 2022* 36€  
*Côtes de Thau*

*AOP Bio Bandol Domaine Lafran Veyrolles 2019* 40€

*AOP Bio Rimauresq Cru Classé, 2021* 45€  
*Côtes de Provence*

## Champagnes

*Tradition M. Hostomme 2022 75cl* 75€

*Origine M. Hostomme Grand Cru blanc de blancs 75cl* 115€  
*2022*

*Prosecco D.O.C Ponte Villoni 75ml* 55€

