

Apéritifs traditionnels

<i>Pastis 51, Ricard,</i>	2,60 €	<i>Martini, Suze, Campari</i>	4,00 €
<i>Aqualanca pastis à l'ancienne</i>	2,70 €	<i>Versinthe</i>	3,95 €
<i>de la Liquoristerie de Provence à Venelles</i>			
<i>Perroquet, Tomate, Mauresque</i>	2,70 €	<i>Suze cassis</i>	4,30 €
<i>Américano Maison</i>			
<i>Champagne et Crème de Fruits</i>	11,50 €	<i>Vin blanc et Crème de Fruits</i>	4,90 €
<i>Cassis / Cerise / Fraise des Bois / Mûre / Myrtille / Pêche de Vigne / Figue / Framboise</i>			
Cocktail : la coupe de champagne non dosé et Campari 10,-€			
<i>Porto rouge Tawny</i> 5,50 €			

Whisky

Jack Daniel's	5,50 €	Glenn Torness 5 ans	5,50 €
<i>Tennessee USA</i>		<i>Blended Celtic Connection</i>	
Paddy	4,00 €	The Balvenie	5,50 €
<i>Irish Whiskey</i>		Double Wood 12 ans	
		<i>Single malt mûré dans 2 fûts</i>	
Lagavulin 16 ans	6,00 €	Oban 1992	6,50 €
<i>Single malt islay</i>		<i>Single malt des Highlands</i>	
Scapa the Orcadian 16 ans	6,30 €	Aberlour « A'bunadh »	7,- €
<i>Single Malt Scotch Whisky from</i>		<i>Non chill-filtered single speyside malt</i>	
<i>The sanctuary of the Scapa Flow</i>			
<i>Fleeting Cask Single Malt de</i>		Michel Couvreur	8,50 €

Champagne Larmandier-Bernier à Vertus en biodynamie

Terre de Vertus Champagne Premier Cru Non-Dosé

Pas d'assemblage pour ce mono-cru : uniquement des Chardonnays des lieux-dits Les Barillers et les Faucherets situés en milieu de coteau à Vertus. Un seul terroir, et une seule année : 2006.

La bouteille 67,-€

Rosé de Saignée Champagne Premier Cru Extra-Brut

Cette cuvée provient de nos Pinots Noirs cueillis en 2006 à Vertus dans nos vieilles vignes. Cette technique est rarement utilisée en champagne : les pinots sont égrappés et macèrent environ 2 jours, puis la saignée est effectuée. Viennent alors la fermentation alcoolique naturelle en cuve acier émaillé, la fermentation malolactique, puis l'élevage sur lies pendant l'hiver.

La bouteille 67,60 €

Champagne Fleury à Courteron Côte des Bars en biodynamie

Fleur de l'Europe Brut Nature non dosé

Cette cuvée provient de pinot noir et chardonnay des vendanges 2001 et 2002 Tirage mai 2003. Nez élégant et soutenu par des arômes de miel, de fruits secs. Belle longueur en bouche. Vineux et minéral...

La bouteille 55,-€ **la coupe** 9,25 €

Rose de Saignée Brut

100 % Pinot Noir Récolte 2005

Rosé de saignée obtenu par courte macération des grappes avant pressurage. Belle robe d'un rose subtil...celui d'une rose s'ouvrant à la lumière printanière. Parfum de fruits rouges, saveurs de groseilles, fraises, framboises...

La bouteille 62,- € **la coupe** 10,30 €

Vins au verre

Domaine de Barroubio à St Jean de Minervois

Muscat Sec 2009 le verre 3,20 €

VDP d'Oc Muscat petits grains

Muscat de St Jean de Minervois (doux) le verre 4,60 €

Cuvée Bleue 2007 VDN Muscat petits grains

Gaillac

Grain de Folie Douce Causse Marines

AOC Gaillac Doux le verre 5,50 €

Domaine de la Soumade à Rasteau

Rasteau Doré 2005 VDN le verre 4,60 €

Rasteau Rouge 2008 VDN le verre 5,10 €

Découverte des Croqueurs !

Un Petit Coin de Paradis 2010

Pétillant Naturel de Gamay biodynamie

Domaine des Grottes à La Grange Masson (69)

La bouteille 21,- € le verre 4,10 €

La Bulle Gamay 2010

Vin Mousseux Aromatique

100% gamay P.U.R. (Production Unique Rebelle)

la bouteille 27,50,- € le verre 4,60 €

Brut de Mayragues 2010 Vin de Table

Alan et Laurence Geddes à Castelnau de Montmiral (81)

100 % Mauzac pétillant naturel Agriculture biodynamique

La bouteille 28,- € le verre 5,-€

Jus de Fruits Bio « Pro Natura » et Mas d'Esplanet

Jus de producteurs

Jus de Raisin rouge « Alicante » du Mas d'Esplanet

Jus de Tomate Cœur de Bœuf de Provence L. Gardiol

Nectar de Mangue Amélie du Burkina Faso

Jus de Pomme, Jus de Poire, Jus d'Orange ...

(selon disponibilité)

le verre 3,50 €

Cocktail de Jus de Fruits le verre 4,00 €

Les Eaux

Perrier 33 cl 3,00 €

Badoit 50 cl 3,50 €

Saint Géron 75 cl 5,50 €

Vittel 50 cl 3,50 €

Vittel 100 cl 4,00 €

Les bières qui chantent...à la pression...

Bières de garde artisanales brassées en Drôme Provençale



Pression: le demi « Mange-Soif » désaltérant ! 2,50 €

Différentes bières en fonction des saisons ! Blonde, printemps, blanche, Noël, Mars

Bouteille 33 cl

« Mange-Soif » Blonde de soif 4,50 €

« Chante-Saveurs » Brune 4,50 €

« Songe-Fête » Ambrée 4,50 €

« La Grihète n° 7 » Blonde de Triple Fermentation 5,00 €

7 variétés de mal d'orge