



## *Apéritifs*

### *Proposition du chef*

Kir châtaigne, mûre, framboise ou cassis	3,25 €	10cl
Champagne Deutz Classique (1/2 bouteille)	32,00 €	37,5cl
Beaume de Venise Delas	6,00 €	10cl

### *Vins cuits et boissons alcoolisées*

Martini - Suze - Porto- whisky	3,25 €	4cl
Pastis 51 - Ricard	2,50 €	1cl
Whisky 12 ans d'âge	7,00 €	4cl
Saint Joseph rouge servi au verre 12 cl	7,00 €	12cl
Saint Joseph blanc servi au verre 12 cl	7,00 €	12cl
Cote de Provence rosée servi au verre 12 cl	7,00 €	12cl

### *Bières*

Panaché, Monaco	3,25 €	25cl
Bière ardéchoise Bourganel Blonde	4,00 €	25cl
Bière ardéchoise Bourganel à la châtaigne	4,00 €	33cl
Bière ardéchoise Bourganel ambrée	4,00 €	33cl

### *Eaux minérales*

Evian - Vittel - Badoit - Vals - reine des Basaltes	5,00 €	100cl
Diabolos - Vichys -	2,00 €	25cl
Sirops à l'eau menthe grenadine fraise citron	2,00 €	
Orangina - Schweppes - Ice Tea - Perrier - Coca cola	2,50 €	25cl
Jus de Fruits orange, abricot, ananas, poire ...	2,50 €	25cl

### *Boissons chaudes*

Café petite tasse, Café au lait, Décaféine	2,00 €	7cl
Infusion Verveine du Jardin	2,00 €	21cl
Thé Noir, Thé vert à la menthe	2,00 €	21cl
Chocolat Café grande tasse	3,00 €	21cl

## *Digestifs*

Eaux de vie de poire, verveine, Marie Brizard, Get 27	6,00 €	1,5cl
Grand Marnier, Marc de pays de la maison Chapoutier	6,00 €	1,5cl



## *Sélections du chef*

**75cl**

Rouge	Saint Joseph " Brunel de la Gardinne"	38,00 €
Rosé	Côtes de Provence " Château de Selle " Rosé cœur de grain	38,00 €
Blanc	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	37,00 €

*Une seule couleur pour tout le repas*

***Menu à 43 Euros***

0,00 €

Rouge	Crozes Hermitage " Thalabert " Jaboulet	52,00 €
Rouge	Saint Joseph "Domaine des Royes" Courbis	46,00 €
Rouge	Saint Joseph " Deschamps " Chapoutier	35,00 €

0 ***Menu à 28 Euros***

0		
Rouge	Saint Joseph " Brunel de la Gardinne"	38,00 €
Blanc	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	26,00 €

***Menu à 31 Euros***

Rouge	Haut médoc "Mademoiselle L"	35,00 €
Rosé	Côtes de Bandol " Château Romassan " Rosé cœur de grain	40,00 €

*Deux couleurs pour le repas*

***Menu à 43 Euros***

Rouge	Crozes Hermitage " Thalabert " Jaboulet	52,00 €
Blanc	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	26,00 €
Rouge	Saint Joseph " Brunel de la Gardinne"	38,00 €
Blanc	Chablis " les Opales"	40,00 €

***Menu à 28 Euros***

Rouge	Saint Joseph « Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	38,00 €
Blanc	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	37,00 €

***Menu à 31 Euros***

Rouge	Crozes Hermitage David Reynaud issue raisin biologique	29,00 €
Rouge	Côtes de Bandol " Château Romassan "	48,00 €
Rosé	Côtes de Provence " Château de Selle " Rosé cœur de grain	38,00 €

*Vous pouvez demander un sac pour emmener chez vous le vin que vous n'avez pas consommé.*