BULLE

Champagne Blanc

NM	Impérial / Moët & Chandon	**90**
NM	Réflexion / Lallier	**102**
NM	Blanc de blancs / Barons de Rothschild	**120**
2012	Dom Pérignon	**360**

Champagne Rosé

NM	Rosé Impérial / Moët & Chandon	**120**
NM	Barons de Rothschild	**108**

Bulle 0%

2020	Blanc / French Bloom	**60**
2020	Rosé / French Bloom	**60**

Pétillant

NM	Sparkling Saké / Sélection Alain Ducasse	**120**
NM	Prosseco / Riccadonna blanc	**45**

VIN BLANC

Bourgogne

2022	Givry / Champ Pourot Domaine Ragot	**58**

Rhône

2021	Saint-Joseph / Méribets / Domaine Vallet	**46**
2021	Côtes-du-Rhône La Garuste /Château de Panéry	**45**
2023	Côtes-du-Rhône / Château Manissy	**28**

Provence

2022	Coteaux du Verdon / L'Exception Thuerry	**46**
2015	Coteaux d'Aix en Provence / Villa Baulieu	**78**
2021	Côtes d'Aix en Provence / Porquerolles Domaine de l'Île / Domaine Chanel	**56**
2022	Côtes de Provence / Prestige Minuty	**48**
2021	Côtes de Provence Vendanges manuelles / Château Barbeyrolles	**58**
2021	Bandol / Château de Pibarnon	**74**

Corse

2021	Patrimonio / Domaine Gentile	**75**
2021	Sartene / Cuvée Vassilia Domaine Fiumicicoli	**75**

Languedoc

2022	A Tire d'aile / Abbotts Delaunay	**44**
2022	IGP Pays d'Oc / Viognier / Les Jamelles	**30**

VIN ROSÉ

Provence

2022	Côtes de Provence / M de Minuty	**39**
2021	Coteaux du Verdon / L'Exception Thuerry	**45**
2023	Côtes de Provence / Miraval	**48**
2023	Côtes de Provence / Miraval Magnum	**92**

Rhône

2021	Côtes-du-Rhône La Garuste /Château de Panéry	**38**

VIN ROUGE

Bourgogne

2021	Givry 1er cru / Celliers aux Moines Thénard	**48**
2019	Monopole / Clos Frantin / Albert Bichot	**70**

Rhône

2020	IGP Collines Rhôdaniennes La Syrah à Papa / Stéphane Montez	**42**
2019	Côtes-du-Rhône / Domaine St Patrice	**45**
2021	Saint-Joseph / Méribets / Domaine Vallet	**48**
2021	Côtes-du-Rhône / La Garuste Château de Panéry	**48**
2021	Vin de France / Pour Toi Julia Vignoble des Templiers	**30**
2021	Côtes-du-Rhône / Château Manissy	**28**

Provence

2019	Coteaux Varois en Provence Cuvée Bastide / Château Margillière	**42**
2019	Bandol / Château de Pibarnon	**78**
2015	Coteaux d'Aix en Provence / Villa Baulieu	**72**
2019	Côtes de Provence / Gabriel Château Minuty	**70**
2021	IGP Méditerranée / Domaine de Triennes Les Auréliens	**32**

Corse

2018	Sartene / Vassilia / Domaine Fiumicicoli	**62**
2019	Patrimonio / Domaine Gentile	**52**

Bordeaux

2018	Saint-Estèphe / Château Lilian Ladouys	**64**
2018	Pauillac / Fleur de Pédesclaux	**54**
2015	Listrac-Médoc / Château Clarke	**90**
2017	Margaux / Blason d'Issan	**72**
2017	Puisseguin Saint-Emilion Château des Laurets	**52**

Languedoc

2021	A Tire d'aile / Abbots Delaunay	**46**
2021	IGP Pays d'Oc / Syrah / Les Jamelles	**28**

EAUX

100 cl	Vittel - San Pellegrino	**8**
75 cl	Acqua Panna	**8**
50 cl	Vittel - San Pellegrino	**6**
33 cl	Perrier	**5**

SOFT

33 cl	Coca-Cola - Coca-Cola sans sucre	**5**
25 cl	Fuzetea - Orangina	**5**
20 cl	Fever Tree Tonic - ginger beer - ginger ale	**6**
25 cl	Jus de Fruits Orange - Pamplemousse - Pomme Tomate - Abricot - Fraise - Cramberry	**5**

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'oeufs ou des produits à base de lait. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellations contrôlées et les bouteilles contiennent 75cl / Prix nets en euro, taxes et service compris

VIN AU VERRE

Champagne — **12cl**

NM	Impérial / Moët & Chandon	**16**
NM	Rosé / Barons de Rothschild	**22**

Bulle 0% — **12cl**

2020	Blanc / French Bloom	**14**

Blanc — **15cl**

2022	IGP Pays d'Oc / Viognier Les Jamelles	**9**
2022	Givry / Champ Pourot Domaine Ragot	**11**

Rouge — **15cl**

2020	Givry 1er cru / Celliers aux Moines Thénard	**10**
2021	A Tire d'aile / Abbots Delaunay	**8**

Rosé — **15cl**

2022	Côtes de Provence / M de Minuty	**9**

Vin de dessert — **7cl**

2021	Cap Corse / Muscat / Domaine Gentile	**8**
2014	Porto / LBV / Quinta do Pessegueiro	**12**

BOISSONS CHAUDES

Expresso	**2,50**
Décaféine	**3**
Noisette	**4**
Cappuccino / Crème	**5**
Latte	**6**
Chocolat chaud	**5**
Thé / Infusion	**5**

COCKTAIL PAR CAMPARI

18 cl	Campari Spritz	**12**
18 cl	Apérol Spritz	**12**
6 cl	Cask Tales Negroni	**15**
9 cl	Campari Americano	**12**
8,5 cl	Daïquiri de l'océan	**12**

MOCKTAIL

18 cl	Baie des Anges	**12**
18 cl	Guarani	**12**

BIERE PRESSION

Heineken	25cl **4,5**	50cl **9**
Birra Moretti	25cl **4,5**	50cl **9**
Bière du moment	25cl **5**	50cl **10**

BIERE BOUTEILLE

33 cl	Pelforth Brune	**8**
33 cl	Mort Subite Kriek	**8**
33 cl	Heineken 0.0	**5**