

# Côté Cave

## Les Blancs

		Verre 12cl* / btl 75cl
Java	Côtes de Gascogne	3,5 / 18.
Knaïa	Rueda	4 / 24.
Domaine du Salut	Graves BIO	5 / 26.
Artnoa	Irouleguy BIO	38.
Emmanuelle Mellot	Reuilly	7 / 42.
Domaine de L'Enclos	Chablis BIO	56.
Domaine de Chiroulet	Côtes de Gascogne moelleux	5.*

## Les Rouges

Côté mas	Pays d'oc	3,5 / 19.
Le p'tit Gab	Côte du Rhône Biodynamique	4 / 24.
Domaine à Deux	Touraine - Pinot noir	5 / 29.
El Ternero	Rioja	6 / 34.
Pas invités	Mourvèdre - Vin Nature	38.

## Les Rosés

Collines	IGP Var	3,5 / 17.
Domaine cadenière	Aix en Provence BIO	4,5 / 24.
Terres Nobles	AOP Côtes de Provence	28.

Champagne Delamotte brut 9 / 65.

Cidre Basque Basandere bouteille 75cl 25.

Grand cru à l'ardoise disponible

# Côté Bar

## Les Classiques

PELFORT pression 25cl ou 50cl	3,5 / 6.
Bière locale : SUPERBE Blonde - Blanche - IPA 33cl	5 / 6 / 7.
Sangria maison	4.
Martini blanc - rouge 4cl	5.
Ricard 2cl	3.
Whisky balentines - Vodka - Gin dry - Tequila 4cl	5.

## Les Cocktails

Caïpirinha - Mojito - Margarita - Spritz 4cl	9.
Tipunch HSE vieux 4cl	8.
Gintonic : Bombay Saphir - Hendricks - Citadelle 4cl	12.

## Les Sodas - Sirops - Jus - Eaux

Coca cola / zéro, Perrier 33cl, Schweppes Agrum 25cl	3,5.
Sirops : grenadine, pêche, citron, menthe, orgeat	1,5.
Thé glacé maison	3,5.
Jus de fruits pressé : Orange, Citronnade, Orangeade	4.
Jus de fruits Pago 20cl : Orange, abricot, tomate, pomme	3,5.
Eaux : Evian minérale, Badoit fine bulles 75cl	4,5.

## Boissons chaudes

Café, déca, noisette	1,8.
Grand crème, cappuccino, chocolat, thé, infusion	3,5.

## Les Digestifs

Irish coffee - Espresso Martini 4cl	8.
Whisky single malt - Cognac VSOP 4cl	9.
Rhum vieux du moment 4cl	9.
Rhum vieux supérieur : Zacapa 23 old 4cl	12.
Get 27 - Limoncello - Amaretto - Bayley's 4cl	6.

# Côté Cave

## Les Blancs

		verre 12cl* / btl 75cl
Java	Côtes de Gascogne	3,5 / 18.
Knaïa	Rueda	4 / 24.
Domaine du Salut	Graves BIO	5 / 26.
Artnoa	Irouleguy BIO	38.
Emmanuelle Mellot	Reuilly	7 / 42.
Domaine de L'Enclos	Chablis BIO	56.
Domaine de Chiroulet	Côtes de Gascogne moelleux	5.*

## Les Rouges

Côté mas	Pays d'oc	3,5 / 19.
Le p'tit Gab	Côte du Rhône Biodynamique	4 / 24.
Domaine à Deux	Touraine - Pinot noir	5 / 29.
El Ternero	Rioja	6 / 34.
Pas invités	Mourvèdre - Vin Nature	38.

## Les Rosés

Collines	IGP Var	3,5 / 17.
Domaine cadenière	Aix en Provence BIO	4,5 / 24.
Terres Nobles	AOP Côtes de Provence	28.

Champagne Delamotte brut 9 / 65.

Cidre Basque Basandere bouteille 75cl 25.

Grand cru à l'ardoise disponible

# Côté Bar

## Les Classiques

PELFORT pression 25cl ou 50cl	3,5 / 6.
Bière locale : SUPERBE Blonde - Blanche - IPA 33cl	5 / 6 / 7.
Sangria maison	4.
Martini blanc - rouge 4cl	5.
Ricard 2cl	3.
Whisky balentines - Vodka - Gin dry - Tequila 4cl	5.

## Les Cocktails

Caïpirinha - Mojito - Margarita - Spritz 4cl	9.
Tipunch HSE vieux 4cl	8.
Gintonic : Bombay Saphir - Hendricks - Citadelle 4cl	12.

## Les Sodas - Sirops - Jus - Eaux

Coca cola / zéro, Perrier 33cl, Schweppes Agrum 25cl	3,5.
Sirops : grenadine, pêche, citron, menthe, orgeat	1,5.
Thé glacé maison	3,5.
Jus de fruits pressé : Orange, Citronnade, Orangeade	4.
Jus de fruits Pago 20cl : Orange, abricot, tomate, pomme	3,5.
Eaux : Evian minérale, Badoit fine bulles 75cl	4,5.

## Boissons chaudes

Café, déca, noisette	1,8.
Grand crème, cappuccino, chocolat, thé, infusion	3,5.

## Les Digestifs

Irish coffee - Espresso Martini 4cl	8.
Whisky single malt - Cognac VSOP 4cl	9.
Rhum vieux du moment 4cl	9.
Rhum vieux supérieur Zacapa 23 old 4cl	12.
Get 27 - Limoncello - Amaretto - Bayley's 4cl	6.