

Cocktails avec alcool

Piña-Colada 19 cl 10 €
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

Gin Fizz 12 cl 10 €
Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier

Mademoiselle 15 cl 10 €
Champagne, Cointreau, crème de framboise

Per'Sau 17 cl 10 €
Sauternes, Perrier, sirop d'orange, citron

Mojito 16 cl 9 €
Rhum, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne

Cocktails sans alcool

Bora-Bora 20 cl 7 €
Jus de mangue, jus d'ananas, grenadine

Apple-Rose 20 cl 7 €
Jus de pomme, Schweppes, grenadine

Virgin Mojito 16 cl 7 €
Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne

Virgin Piña-Colada 18 cl 7 €
Crème de coco, jus d'ananas

Nos Vins au verre

BLANC

Château Brondelle 2022 5 €
(AOC Graves blanc sec)

M. de Malle blanc 2015 7 €
(AOC Graves blanc sec)

AOC Sauternes liquoreux 8 €

Domaine de Miselle 2022 7 €
(IGP Côtes de Gascogne moelleux)

ROSE

Le Rosé de Brondelle 2022 6 €
(AOC Graves Rosé)

ROUGE

Château Brondelle 2021 6 €
(AOC Graves rouge)

Château Vieux Moulin 2014 7 €
(AOC L'istrac - Medoc)

Château Htes Graves d'Arthus 2018 9 €
(AOC St-Emilion Grand Cru)

Château Vieux Maillet 2012 10 €
(AOC Pomerol)

Quantité : 14 cl

- Planche de Charcuterie :

Jambon cru Serrano, Chorizo, Coppa, Lomo, Magret séché 12 €

- Planche de fromages :

Brie de Meaux, Tome de chèvre, Tome de Bazas, Tome de brebis, Comté 12 €

- Friture d'éperlan et sa mayonnaise citronnée

6 €

- Croustillant de poulet sauce tartare

6 €