

### Cocktails avec alcool

<b>Piña-Colada</b> 19 cl 10 € Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas
<b>Gin Fizz</b> 12 cl 10 € Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier
<b>Mademoiselle</b> 15 cl 10 € Champagne, Cointreau, crème de framboise
<b>Per'Sau</b> 17 cl 10 € Sauternes, Perrier, sirop d'orange, citron
<b>Mojito</b> 16 cl 9 € Rhum, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne

### Cocktails sans alcool

<b>Bora-Bora</b> 20 cl 7 € Jus de mangue, jus d'ananas, sirop de grenadine
<b>Apple-Rose</b> 20 cl 7 € Jus de pomme, Schweppes, sirop de grenadine
<b>Virgin Mojito</b> 16 cl 7 € Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne
<b>Virgin Piña-Colada</b> 18 cl 7 € Crème de coco, jus d'ananas

### Vins au Verre 14cl

#### Blanc

<b>Château Brondelle 2022</b> 5 € (AOC Graves blanc sec)
<b>"tôt ou tard" Château Chatard 2023</b> 7 € (AOC Côte de Bordeaux« BIO »)
<b>Château Fontaine 2022</b> 8 € (AOC Sauternes)
<b>Domaine de Miselle 2022</b> 7 € (IGP Côtes de Gascogne moelleux)

#### Rosé

<b>Le Rosé de Brondelle 2022</b> 6 € (AOC Graves Rosé)
---

#### Rouge

<b>Château Brondelle 2021</b> 6 € (AOC Graves rouge)
<b>Château Vieux Moulin 2014</b> 7 € (AOC Lustrac - Medoc)
<b>Château Htes Graves d'Arthus 2018</b> 9 € (AOC St-Emilion Grand Cru)
<b>Château Vieux Maillet 2012</b> 10 € (AOC Pomerol)

### Assiettes apéritives

- <b>Planche de Charcuterie :</b> Jambon cru Serrano, Chorizo, Coppa, Gratons, Magret séché	12 €
- <b>Planche de fromages :</b> Brie de Meaux, Tome de chèvre, Tome de Bazas, Tome de brebis, Comté	12 €
- <b>Planche végétarienne :</b> Crème de lentilles corail, houmous, pickles, bâtonnets de légumes	14 €
- <b>Friture d'éperlan et sa mayonnaise citronnée</b>	6 €
- <b>Croustillant de poulet sauce tartare</b>	6 €
- <b>Panier de frites</b>	6 €