

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

#### Rosé

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

#### Rouge

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

### 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 €