

Cocktails avec alcool

10 Euros

Piña-Colada * 17 cl
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

Gut Punch 16 cl
Campari, martini rouge, gin limonade

Sex on the Beach * 14 cl
Vodka, ananas/orange, cranberry, crème de pêche

Mery Pink * 16 cl
Vodka, cranberry, citron, sirop de grenadine

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

Sunrise Tonic * 16 cl
Gin, schweppes, crème de pêche, citron

Spritz (apérol ou limoncello) 14 cl
Prosecco, apérol ou limoncello, perrier

Zen Star * 15cl
Malibu, cranberry, sirop de citron, perrier

* *Peuvent se servir sans alcool au prix de 7 Euros*

Vins au Verre 14cl

Blanc

Château Brondelle 5 €
(AOC Graves blanc sec)

"tôt ou tard" Château Chatard 7 €
(AOC Côte de Bordeaux « BIO »)

Château Fontaine 8 €
(AOC Sauternes)

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

Domaine de Peytoupin 7 €
(AOC Loupiac)

Rosé

Le Rosé de Brondelle 6 €
(AOC Graves Rosé)

Rouge

Château Brondelle 6 €
(AOC Graves rouge)

Château Vieux Moulin 7 €
(AOC Listrac - Medoc)

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

Château Vieux Maillet 10 €
(AOC Pomerol)

Assiettes apéritives

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