

## POUR L'APÉRO

<b>Planche mixte pour 2</b> <i>Speck en chiffonnade, brie, comté, rillettes, terrine de campagne</i>	<b>18€</b>	<b>Rillettes d'oie ou terrine de campagne 80g</b>	<b>7€</b>
<b>Petits pots à tartiner "La Perle des Dieux"</b> <i>Emiettés de marquereaux poire &amp; cumin ou thon olive basilic &amp; pignon ou saumon asperge citron</i> <i>Rillettes de saumon &amp; thon ou sardines</i>			<b>8€</b>

## COCKTAILS

<b>Mojito</b> <i>6cl de rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse feuilles de menthe</i>	<b>8€</b>	<b>Mojito Royal</b> <i>6cl de rhum, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, champagne</i>	<b>12€</b>
<b>Spritz</b> <i>4 cl d'apérol, 6 cl de crémant, perrier, quartier d'orange</i>	<b>8€</b>	<b>Cosmopolitan</b> <i>4 cl de vodka, jus de cranberry, 1 cl de jus de citron</i>	<b>8€</b>
<b>Virgin Mojito (sans alcool)</b> <i>jus de citron, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, citron vert</i>	<b>6€</b>	<b>Fruits Birdie (sans alcool)</b> <i>jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	<b>6€</b>

## VINS & CHAMPAGNES

	16cl	37,5cl	75cl
<b>VINS ROSÉS</b>			
<b>Gris Blanc - Gérard Bertrand - Pays D'Oc</b>	<b>7€</b>		<b>24€</b>
<b>Minuty Prestige - Côte de Provence</b>			<b>39€</b>
<b>VINS ROUGES</b>			
<b>Château Milon - Saint Emilion 2017 Bordeaux</b>	<b>7€</b>		<b>28€</b>
<b>Château Martet - Sainte Foy 2016 Bordeaux</b>		<b>26€</b>	<b>49€</b>
<b>Les Creisses 2017 Vin du Languedoc</b>			<b>34€</b>
<b>Domaine Garray Mercurey 2017 Bourgogne</b>			
<b>Semaska Côtes du Rhône 2017 Rhône</b>	<b>7€</b>		<b>22€</b>
<b>Semaska Saint Joseph 2017 Rhône</b>			<b>39€</b>
<b>VINS BLANCS</b>			
<b>Chablis - Domaine Vauroux 2018 Bourgogne</b>	<b>8€</b>		<b>39€</b>
<b>Pouilly Fumé - Champeau 2018 Val de Loire</b>	<b>7€</b>		<b>29€</b>
<b>Crozes-Hermitage - Domaine de Colombier 2017 Rhône</b>		<b>24€</b>	<b>41€</b>
<b>CHAMPAGNES</b>			
<b>Jacquart Brut Mosaïque</b>	<b>9€</b>		<b>49€</b>
<b>Ruinart Blanc de Blanc ou Rosé</b>			<b>91€</b>

*Autres vins et champagnes : découvrez notre cave à vin directement au bar*