

## • LES BOISSONS •

### LES APÉRITIFS \_\_\_\_\_ 6€

Le cocktail du Capitaine (avec ou sans alcool), Martini (5cl), Whisky, Gin, Vodka (4cl), Ricard (2cl),  
bière Heineken (33cl), Coupe de Champagne (+2€), Kir (12cl)

### LES VINS

La Réserve du Baron THEOPHILE (vin de pays d'OC) 25cl 50cl  
En blanc, rouge ou rosé 8€ 16€

**Nos blancs :** 75cl  
Cheverny AOC Les Borderies - Vignerons de Mont près de Chambord 25€  
Bourgogne AOC Chardonnay Noël Briday 29€  
Pouilly Fumé AOC Domaine Gaudry 39€  
Chablis AOC Domaine Olivier Savary 39€

**Nos rosés :** 75cl  
Côtes de Provence AOC Romain Desbastides - Cave de Saint Tropez 29€  
Bandol AOC Domaine de l'Hermitage 45€

**Nos rouges :** 75cl  
Bourgueil AOC Domaine de la Grive 25€  
Bordeau Supérieur AOC Château Guillot 25€  
Côtes du Rhône AOC Château les 4 FILLES\* 29€  
Brouilly AOC Château des Tours 29€  
Saint Emilion Grand Cru AOC Château Lamour 49€  
Chateaufeuf-Du-Pape AOC Les Granières de la Nerthe\* 55€  
Grand Cru classé de Graves AOC Chateau Smith Haut Lafitte 2006 195€

**Nos Champagnes AOC :** 75cl  
Gratitot-Pillière Cuvée Brut Tradition 49€  
Louis Roederer Brut Premier 79€

### LES BOISSONS \_\_\_\_\_ 4€

Evian, Badoit (50cl), Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite,  
Perrier (33cl), Jus de fruits (20cl)

### CAFÉ ET THÉ \_\_\_\_\_ 3€

Expresso, Thé Darjeeling

### DIGESTIFS (4cl) \_\_\_\_\_ 8€

Cognac, Calvados, Grand Marnier Cordon Rouge, Bailey's, Get 27



Les Vins de cette carte ont été sélectionnés  
par notre œnologue conseil Myriam Huet pour s'accorder avec nos plats

