

APÉRITIFS

Porto White, Ramos Pinto	4,50 €
Muscat de Rivesaltes	5,50 €

BULLES

Cava Mas Codina, brut	5,00 €	-	75 cl – 24,00 €
Champagne Philippe Gonet, brut	8,00 €	-	75 cl – 40,00 €

VINS BLANCS

Le M de Martet, Bordeaux	20,00 €	<i>Le verre</i>	5,00 €
Les Héritiers de la Noble, Pays d'Oc, Chardonnay	20,00 €		5,00 €
Parallèle 45, Côtes du Rhône (bio) 	27,00 €		7,00 €
Campogrande Orvieto Classico 2021, Antinori–Umbria	26,00 €		
Macabeu, côtes Catalanes 2021, Tramontane	26,00 €		
Viognier, Paul Jaboulet, Secret de famille.....	28,00 €		

VINS ROUGES

Le M de Martet, Bordeaux	20,00 €	<i>Le verre</i>	5,00 €
Château Lamothe Bel Air, Bergerac	21,00 €		5,00 €
Parallèle 45, Côtes du Rhône (bio) 	27,00 €		7,00 €
Douro, Duas Quintas, Ramos Pinto, Portugal	29,00 €		
Comtesse de Malet Roquefort, Bordeaux 	26,00 €		
Château Barberousse, Saint Emilion 	31,50 €		

BIÈRES

Vedett Extra blonde, 33 cl	3,50 €
Cuvée des Trolls	4,00 €
Vedett IPA	4,50 €
Duvel	4,50 €
Trottinette, IPA, 0% alcool (bio) 	4,50 €

EAUX & SOFTS

Bru ½ L.....	4,00 €
Bru 1 L	6,00 €
Ritchie Cola / Ritchie Cola Zero 	3,00 €
Ritchie Orange 	3,00 €
Jus d'orange / Pomme / Tomate	2,00 €

Menu de la semaine...

3 services – 31,00 €

ENTRÉES

PLATS

DESSERT

Café ou thé & mignardises