CARTE *des boissons*

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca	2.1
Double expresso	3.2
Noisette	2.2
Grand crème	3.4
Cappuccino	3.7
Chocolat chaud	3.7
Thé / infusion Kusmi tea	3.8

Menthe, fruits rouges, anastasia, earl grey, verveine

SOFT



Coca / Coca o	4.2
Fuzetea	4.2
Orangina	4.2
Schweppes agrumes / Tonic	4.2
Perrier	3.9
Vergers Manse	4.5

ananas, fraise, orange, poire, pomme pétillant et tomate

Limonade	3
Sirop à l'eau	2.5
Diabolo	3.5
Evian et Badoit : 0.5L / 1L	3.5 / 4.8

Choix sirop : grenadine, pêche, fraise, menthe, citron et orgeat

MENU ENFANT

Sirop à l'eau / verre de jus exotique

PAPILLES
RESTAURANT

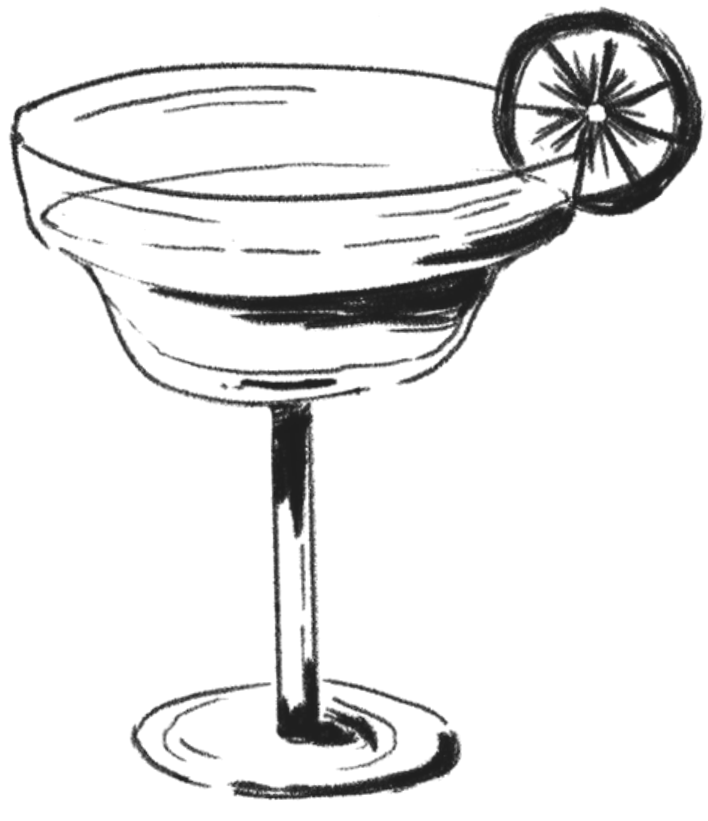
BIERES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Grim Blonde	4.5	8
La bête Blonde	4.5	8
Monaco	4.5	8
Panaché	4.5	8
Option Picon	0.5	

BOUTEILLES	
IPA bio	6
Grim Rouge	6
Brooklyn sans alcool	6

APÉRITIFS

Martini rouge/blanc	6
Ricard	5
Gin	6
Vodka	6
Whisky	6
Rhum sup : Doorly's 12 ans d'âge	9
Rhum sup : The Demon's Share 12 ans d'âge	9
Whisky sup : Jack Daniel's	8
Whisky sup : Chivas	9
Whisky sup : Nikka Coffey grain	9
Kir vin blanc (cassis ou pêche)	5
Kir pétillant (cassis ou pêche)	6
Champagne (coupe)	9
Vin mousseux Veuve de Lalande Blanc de Blancs (coupe)	5



DIGESTIFS

Bailey's	6.5
Get 27/31	6.5
Cognac Hennessy	8
Calvados Beaujour	8
Vodka Loubine	8
Vodka Loubine infusée	8

PAPILLES
RESTAURANT

VINS

VIN MOUSSEUX

	Coupe	Bouteille
Veuve de Lalande Blanc de Blancs – Ackerman De Neuville	6	26

CHAMPGNE

	Coupe	Bouteille
AOP Champagne Brut - Vincent Michel	9	55
AOP Champagne Brut Réserve - Mailly Grand Cru	-	80

BLANCS

	12,5 cl	75 cl
IGP Côtes de Gascogne : Uby n°4 – Domaine Uby Une jolie découverte sur la douceur et des notes de fruits mûrs avec une incroyable fraîcheur (moelleux)	6	21
AOC Beaujolais : Alexis – Olivier Depardon Un 100% chardonnay caractérisé par une très belle fraîcheur et un superbe équilibre. Une petite pépite !	6	23
AOP Reuilly : Les coignons – Denis Jamain Domaine de Reuilly Un sauvignon frais et fruité	-	24
AOP Menetou-Salon : La croix – Domaine Chavet Vin sec et minéral parfait à l'apéritif. Sublimé par fruits de mer et coquillages, poissons en sauce ou au grill. Pour clôturer le repas : belle association avec crottins et autres comtés		29
AOP Chablis : Le Finage – La Chablisienne Un vin fruité et harmonieux, entre le gras et la minéralité	7	32
AOP Pouilly-fumé : La Renardière – Domaine Bouchié-Chatellier Un nez fin et expressif, une bouche fraîche et élégante	8	34
AOP Mercurey : La Brigadière – Domaine du Château Philippe le Hardi Un vin digne de l'appellation	-	40

ROSÉS

IGP Méditerranée : Kairos – Château du Rouet Un rosé à la fois léger et souple laissant s'échapper une agréable sensation sucrée et un beau fruit	6	21
AOP Reuilly : Les Chatillons – Denis Jamain Domaine de Reuilly Un rosé délicat et élégant	-	25
AOP Côtes de Provence - Château Pas du Cerf Ce vin de choix séduit par sa complexité aromatique et sa minéralité. L'alliance de la subtilité et du caractère	-	29

PAPILLES
RESTAURANT

ROUGES

	12,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Hérault Mont-Baudile : L'Assemblage – Château des Crès Ricard Fantastique terroir des Terrasses du Larzac, capable de produire des vins veloutés aux arômes intenses. Au pied du Mont Baudile, ce vignoble offre une géographie unique, avec sa terre rouge	6	21
AOP Saint Nicolas de Bourgeuil : Le Clos du Vigneau – Les terres Noires Les frères Jamet – Vignerons Un vin rouge à la robe intense offrant un nez riche et un très bel équilibre en bouche	6	23
AOP Chinon : Cuvée Vieilles Vignes – Domaine Gouron Les tanins sont fondus et bien enrobés. La finale à la fois équilibrée, élégante et puissante.	7	27
AOP Saint-Georges-Saint-Emilion : Château Macquin Un vin intense et onctueux où se marient joliment le fruit, les tanins et le bois	7	27
AOP Menetou-Salon : La Croix – Domaine Chavet Pinot noir élégant au fruité enchanteur pour de nombreux mariages culinaires		28
AOP Crozes-Hermitage : Domaine Pradelle Rouge – Domaine Pradelle Un vin du Rhône sur le fruit, la rondeur et une pointe d'épice discrète et séduisante	-	31
AOP Pessac Léognan : Château Valoux – Sophie Lurton Un vin souple et plaisant, digne de sa prestigieuse appellation	-	32
AOP Bourgogne : Pinot Noir Vieilles Vignes – Domaine du Château Philippe le Hardi Un vin rouge élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs	-	34
AOP Mercurey : Le Bois de Lalier - Domaine du Château Philippe le Hardi Un vin complexe sur la réserve qui n'a pas livré encore tout son potentiel	-	40
AOP Gevrey-Chambertin : Domaine du Château Philippe le Hardi Un vin équilibré, très élégant et délicat, qui offre des tanins puissants de très belle facture	-	65

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Le tropique 8
rhum, exotique, ananas, citron, grenadine

Le papilles 8
vodka, cranberry, exotique, vanille

Le Spritz 8
apérol, vin pétillant, eau gazeuse, tranche orange

Le Gin Tonic 8
gin, schweppes, citron

SANS ALCOOL

Le virgin tropique 6
exotique, ananas, citron, grenadine

Le virgin papilles 6
cranberry, exotique, vanille

PAPILLES
RESTAURANT