

BISTRO • BAR

COCKTAILS SANS ALCOOL - 20cl

VIRGIN MOJITO 20cl	8 €
Citron vert, menthe, cassonade, limonade, sucre de canne	
SAN FRANCISCO 20cl	8 €
Orange, ananas, abricot, sirop de fraise	

COCKTAILS AVEC ALCOOL - 20cl

EXOTIQUE	10 €
Malibu, curaçao, jus ananas	
TEQUILA SUNRISE	12 €
Téquila, jus d'orange, grenadine	
AMERICANO	10 €
APEROL SPRITZ	10 €
SAINT GERMAIN SPRITZ	12 €
MOJITO	12 €
Rhum, perrier, cassonade, menthe, citron vert, trait de sucre de canne	
MOJITO FRUITS : fraises ou framboises	13 €

BIÈRES

Heineken pression 25cl	4 €
1664 Kronembourg 33cl	4,50 €
Bière sirop 25cl	5 €
Corona Extra 35,5cl	6 €

APÉRITIFS

Muscat de Frontignan 12cl	6 €
Kir vin blanc 12cl	6 €
Ricard 4cl	4 €
Ricard sirop 4cl	5 €
Martini Rouge, Blanc 6cl	6 €
Suze 6cl	6 €
Campari 6cl	6 €
Porto Rouge 6cl	6 €
Coupe de Champagne 12cl	13 €
Piscine de Champagne 16cl	15 €
Kir Champagne 12cl	13,50 €
cassis, mûre, pêche, framboise	

EAUX MINÉRALES

1/2 Vittel Grande Source	3,50 €
1/2 Eau de Perrier Fines Bulles	3,50 €
1L Vittel Grande Source	5,50 €
1L Eau de Perrier Fines Bulles	5,50 €

SIROPS

Menthe, orgeat, fraise, grenadine, citron, pêche 15cl	2,50 €
---	--------

SODAS & JUS DE FRUITS

1/3 Perrier 33cl	3,50 €
Coca Cola / Coca Light 33cl	3,50 €
Limonade 33cl	3,50 €
Diabolo 33cl	4 €
Schweppes 25cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,50 €
Ice Tea 25cl	3,50 €
<u>Jus de Fruits 25cl</u>	
Orange, Ananas, Abricot	3,50 €
Jus de tomate	4,50 €

CAFÉS & CHOCOLAT

Café Espresso	2,50 €
Café Décaféiné	2,50 €
Café noisette	3 €
Double Café	4 €
Café Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud	4,50 €

INFUSIONS

Verveine, tilleul, camomille	3,50 €
------------------------------	--------

THÉS

Thé vert, Earl Grey, menthe	3,50 €
-----------------------------	--------

DIGESTIFS - 4cl

<u>Eaux de vie de fruits</u>	
Poire, framboise	11 €
<u>Eaux de vie de vins</u>	
Armagnac, Cognac, Calvados	11 €
<u>Liqueurs</u>	
Bailey's	8 €
Cointreau	8 €
Manzana	8 €
Limoncello	8 €
Get 27	8 €
Get 31	8 €
Marie Brizard	8 €
Grand Marnier	8 €

SHORT DRINKS - 4cl

Téquila, Rhum Blanc & Ambré, Vodka, Whisky	7 €
Jack Daniel's	10 €
Aberlour 10 ans	12 €
Oban Malt 14 ans	15 €

LONG DRINKS - 12cl

<u>Alcools et Accompagnements</u>	
Vodka, Whisky, Rhum, Gin, Téquila, Campari, Malibu	10 €

BISTRO • CAVE

VINS BLANCS

75 cl

Notre Sélection - Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard Bio 	22 €
Rouquet's «Sauvignon» IGP Pays d'Oc	25 €
Albrières, «Chardonnay», IGP Pays d'Oc	26 €
Les Javelles, «Viognier», IGP Pays d'Oc	28 €
Domaine de la Grande Sieste, Blanc de Rêve VDF	32 €
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux Bio 	40 €
Joseph Mellot, «Le Chant des Vignes», Pouilly-Fumé, AOP	52 €

VINS ROSÉS

75 cl

Notre Sélection - Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard Bio 	22 €
Domaine du Petit Chaumont, «Gris de gris», IGP Sable de Camargue Bio 	24 €
Domaine La Champonne, Lubéron AOP	26 €
Domaine de la Grande Sieste, Rosé de Rêve VDF	32 €
Puech Haut, «L'Argali», IGP d'Oc	36 €
Château Sainte Marguerite, Cru Classé AOC Côtes de Provence Cuvée Symphonie 	42 €

VINS ROUGES

75 cl

Notre Sélection - Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard Bio 	22 €
Col de l'Orb, «Roquebrun», AOP Saint-Chinian	27 €
Domaine La Croix Martelle, «Sirus», AOP Minervois, La Livinière Bio 	30 €
Puech-Haut, Le Loup du Pic, AOP Languedoc, Pic Saint Loup	35 €
Aïgal, AOP Terrasses du Larzac	35 €
Domaine de la Grande Sieste, Rouge de Rêve VDF	36 €
Château de La Liquière, «Cuvée Cistus», AOP Faugères Bio 	52 €
Château de La Sauvageonne, AOP Terrasses du Larzac Bio 	58 €
Domaine de L'Hortus, Grande Cuvée, AOP Côteaux du Languedoc, Pic Saint Loup	65 €
Famille Perrin «Les Sinards» AOC Châteauneuf du Pape	75 €

CHAMPAGNES

75 cl

Champagne Gosset Extra Brut	75 €
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	160 €

COUPE CHAMPAGNE

12 cl

Champagne Vollereaux, Blanc de Blancs Brut	13 €
--	------

VIN AU VERRE

12 cl

Notre Sélection du Bistro d'Hervé (Blanc, Rouge, Rosé)	5 €
--	-----

Les prix indiqués s'entendent en Euros, T.V.A 20% incluse & service compris.