

# Les Apéritifs vigneronns !

## La Cartagène Blanche de la Bouysse (4 cl) 5 €

Apéritif à base de vins. Nez d'amande, de miel, de prune et de fleurs blanches. En bouche, vin persistant, avec du gras et de la longueur.

## Muscat – Domaine de la Bouysse (12 cl) 5 €

Vin doux naturel, fruité, légèrement liquoreux.

## Maury du Mas Amiel – Réserve 10 ans (4 cl) 5 €

Robe profonde, acajou avec de nombreux reflets tuilés. Nez avec des notes de torréfaction et de cerises confites. Arômes de cacao en poudre et de réglisse.

## Vieux Pineau des Charentes Rosé (4 cl) 5 €

Vin de liqueur d'appellation d'origine contrôlée. Léger, généreux, arômes de fruits rouges.

## Cardinal (12 cl) 5 €

Beaujolais, liqueur de Cassis

## Nos Spiritueux

Gin, Vodka, Rhum, Téquila, Whisky, ... 7 €

Vodka Zubrowska 8 €

Whisky Jameson 8 €

Whisky Jack Daniel's 8 €

Rhum Vieux 8 €

## Nos cocktails

Ti-Punch 5 €

Caipirinia, Caipiroska 6 €

Mojito 7 €

Mojito Royal 10 €

## Nos Bières Pression

Pelforth 25 cL 2,9 €

Pelforth 50 cL 5,5 €

Heineken 25 cL 3,5 €

Heineken 50 cL 6,5 €

Edelweiss 25 cL 3,5 €

Edelweiss 50 cL 6,5 €

## Kir Cassis, pêche, mûre (12 cl) 3 €

Elaboré avec le véritable Bourgogne Aligoté du domaine Jean Marie Bouzereau.

## Kir Royal cassis, pêche, mûre (12 cl) 7 €

## Le Pisciacais (12 cl) 7 €

Noyau de Poissy, Champagne

## Fraise royale (12 cl) 7 €

Jus de Fraise, Champagne

## Cognac royal (12 cl) 8 €

Champagne, Cognac, Crème de Cassis

## Boissons fraîches

Coca-cola, Coca-cola light, Schweppes (33 cl) 3 €

Jus de fruits (20 cl) 3 €

Orange, ananas, pomme, fraise, tomate 3 €

Vittel, Badoit 1/2L 3 €

Vittel, Badoit 1L 5 €

## Nos Apéritifs

Apéritif anisé 2,9 €

Martini Rouge ou Blanc 4 €

Americano maison 8 €

# Happy Apéro !!

De 17h à 20h30

Pelforth 25 cL, Apéritif Anisé, verre de blanc (Sauvignon), rosé (Grenache) ou rouge (AOC Chinon)

## 2 €

Pour toute assiette de tapas à 10 euros commandée, votre Happy Apéro est offert !

# Les Vins du Bistrot !

Au verre, à la ficelle ou en bouteille de 75 cL

Des vins sélectionnés par nos soins chez des vignerons de qualité.

## Notre sélection de Vins Rouges

	75 cL	Verre
<b>Chinon</b> Domaine de la Chapelle – 2007 <i>Vin souple et équilibré.</i>	19 €	3 €
<b>Corbières « Roc Long »</b> Domaine de la Bouysse – 2007 <i>Le soleil a donné de la force et du caractère aux vignes du domaine de la Bouysse.</i>	21 €	3,5 €
<b>Premières Côtes de Blaye</b> Château La Botte – 2007 <i>Vin fruité, souple. Les arômes de fruits rouges se mêlent à ceux de réglisse.</i>	23 €	4 €
<b>Gaillac</b> Château Baron – 2007 <i>Robe d'un pourpre profond. Tout en souplesse, débordant de fruit et de fraîcheur. Arômes de cassis et de fruits mûrs.</i>	23 €	4 €
<b>Cahors*</b> Domaine Le Vassal de Mercuès – 2006 <i>Couleur soutenue, nez aromatique, bouche friande sur des notes de fruits rouges mûrs.</i>	23 €	
<b>Brouilly</b> Domaine de la Grand'Cour – 2007 <i>Vin aux tanins enrobés et à la texture veloutée, laissant s'exprimer des parfums de cassis et des notes d'épices douces.</i>	25 €	4,5 €
<b>Fleurie*</b> Domaine de la Grand'Cour – 2007 <i>Vin très représentatif du terroir de Fleurie et très féminin. Sa fraîcheur, sa finesse et ses arômes floraux, sa concentration bien sur en font un vin de plaisir immédiat.</i>	26 €	
<b>Vacqueyras</b> Vignerons de Vacqueyras – Cuvée Prestige – 2007 <i>Vin fruité et aromatique. Ensemble friand et élégant.</i>	27 €	5,5 €
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Beaune</b> Albert Bichot – 2007 <i>Vin soyeux, riche en saveurs et équilibré.</i>	30 €	6,5 €
<b>Haut Médoc</b> Cru Bourgeois - Château Puy Castéra – 2004 <i>Vin équilibré au nez complexe et persistant (cassis et framboise, fumé et épicé), aux tanins fermes.</i>	32 €	7 €

\* Vins vendus à la bouteille uniquement.

## Notre sélection de Vins Blancs

	75 cL	Verre
<b>Sauvignon</b> Les Collines du Bourdic – 2007 <i>Très frais, vif et fruité.</i>	19 €	3 €
<b>Anjou</b> Domaine des Bleuces – 2006 <i>Vin sec, très aromatique.</i>	23 €	4 €
<b>Gewurztraminer</b> Domaine Seppi Landmann - 2007 <i>Bel équilibre et beaucoup de fruits.</i>	25 €	4,5 €
<b>Viognier</b> Les Collines du Bourdic – 2008 <i>Nez puissant, fruits exotiques, attaque en bouche souple, fruitée en finale.</i>	25 €	4,5 €
<b>Bourgogne Chardonnay*</b> Vieilles Vignes – Domaine Albert Bichot – 2006 <i>Le Bourgogne blanc par excellence.</i>	27 €	
<b>Petit Chablis</b> Domaine Millet – 2008 <i>L'attaque est souple et fraîche, la bouche est aérienne. On y retrouve des arômes très francs d'amande fraîche qui apporte beaucoup de douceur à l'ensemble.</i>	27 €	5 €
<b>Menetou-Salon</b> Domaine Henri Pellé – 2007 <i>Vin flatteur, nez expressif avec une bouche d'une belle finesse.</i>	29 €	6 €
<b>Viognier Vignes Rousses</b> Les Collines du Bourdic – 2006 <i>Vin blanc fruité issu du cépage Viognier en surmaturité. Idéal avec un foie gras ou en apéritif.</i>	29 €	6 €
<b>Notre Vin Rosé</b>		
<b>Grenache</b> Les Collines du Bourdic – 2008 <i>Vin léger et fruité.</i>	19 €	3 €
<b>Notre Champagne</b>		
<b>Domaine A. Beerens</b> <i>Champagne aux bulles fines, doux et léger.</i>	40 €	7 €

**Demandez notre carte des tapas pour accompagner ces vins !**

**Vente à Emporter : 50% sur les prix affichés !**