

## Carte des vins

### **Vins au verre**

#### Vins Blancs

Château Simon	2010	<i>Bordeaux blanc</i>	4€
Château Tour de Mirambeau	2010	<i>Entre-Deux-Mers</i>	5€

#### Vins Rosés

Château Loiseau	2010	<i>Bordeaux rosé</i>	4€
Château Penin	2010	<i>Bordeaux rosé</i>	5€

#### Vins Rouges

Château Vieille Chapelle	2009	<i>Bordeaux</i>	4€
Château Haut Brignot	2008	<i>Haut Médoc</i>	5€

#### Vin de liqueur

Maydie Tannat Vintage	2007	<i>Pyrénées Atlantiques</i>	6€
-----------------------	------	-----------------------------	----

#### Vin moelleux

Château de la Croix	2008	<i>Loupiac</i>	6€
Récolte d'Or	2009	<i>Sauternes</i>	9€

### **Vins du mois**

#### Vin Blanc

Château Tour de Mirambeau	2010	<i>Entre-Deux-Mers</i>	22€
---------------------------	------	------------------------	-----

#### Vin Rouge

Château Marquis de Pez	2007	<i>Saint Estèphe</i>	31€
------------------------	------	----------------------	-----

### **Champagnes**

Coupe	10€
Laurent Perrier Brut	70€
Delamotte Brut	50€

## Vins Blancs

### Secs

			75 cl	37.5 cl
Château Simon	<i>Bordeaux Blanc</i>	2010	15€	-
Château Tour de Mirambeau	<i>Entre-Deux-Mers</i>	2010	22€	13€

### Moelleux

Château de la Croix	<i>Loupiac</i>	2008	24€	-
Récolte d'Or	<i>Sauternes</i>	2009	48€	-

## Vins Rosés

			75 cl	37.5 cl
Château Loiseau	<i>Bordeaux Rosé</i>	2010	16€	-
Château Penin	<i>Bordeaux Rosé</i>	2010	18€	-
Château Sainte Marguerite	<i>Côtes de Provence</i>	2010	26€	-

## Vins Rouges

### En 50 cl...

L'Orangerie de Carignan	<i>1ères Côtes de Bordeaux</i>	2009	16€
-------------------------	--------------------------------	------	-----

### En 75 cl...

Château de la Ferrette	<i>Bordeaux</i>	2009	13€
Château l'Escadre	<i>1ères côtes de Blaye</i>	2008	15€
Château de la Vieille Chapelle	<i>Bordeaux</i>	2009	17€
L'Orangerie de Carignan	<i>1ères Côtes de Bordeaux</i>	2008	20€
Château Haut Brignot	<i>Haut Médoc</i>	2008	22€
Château Brulesecaille	<i>Côtes de Bourg</i>	2006	24€
Château de Mirefleurs	<i>Bordeaux supérieur</i>	2006	24€
Marquis de Sainville	<i>Graves</i>	2010	27€
Le cadet de Larrivet Haut-Brion	<i>Pessac Léognan</i>	2009	28€
Château La Croix de Marbuzet	<i>Saint Estèphe</i>	2008	29€
Château Marquis de Pez Cuvée Prestige	<i>Saint Estèphe</i>	2007	31€
Château Picau Perna	<i>Saint-Emilion</i>	2010	32€
Château Plain Point	<i>Fronsac</i>	2008	37€
L'abeille de Fieuzal	<i>Pessac Léognan</i>	2007	39€
Château Cos Labory Grand cru classé	<i>Saint Estèphe</i>	2008	46€
Château Labégorce Zédé	<i>Margaux</i>	2007	47€
Château Latour Martillac Grand cru classé	<i>Pessac Léognan</i>	2009	58€
Château d'Armailhac Grand cru classé	<i>Pauillac</i>	2008	60€

Toutes nos références bénéficient de l'Appellation d'origine Contrôlée (A.O.C.) sauf V.D.P. annoncés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

## Carte des boissons

### Apéritifs

<b>R</b> icard (2cl)	3€
<b>S</b> uze (6cl)	4€
<b>L</b> illet blanc ou rouge (6cl)	6€
<b>M</b> artini blanc ou rouge (4cl)	4€
<b>P</b> orto, <b>P</b> ineau blanc ou rouge (6cl)	4€
<b>G</b> in Beefeater, <b>V</b> odka Absolut (4cl) (+soda 2€)	5€
<b>W</b> hisky Clan Campbell (4cl) (+soda 2€)	5€
<b>W</b> hisky Jameson (4cl) (+soda 2€)	5€
<b>W</b> hisky Chivas (4cl)	7€

### Cocktails

<b>C</b> ocktail de jus de fruits (20cl)	6€
<b>A</b> méricano maison (6cl)	7€
<b>T</b> équila sunrise (12cl)	6€

### Bières

<b>1664</b> pression (25cl)	3€
<b>B</b> ières bouteilles :	
<b>L</b> effe Blonde, <b>P</b> elforth brune, <b>S</b> an Miguel (33cl)	4.50€

### Soft

<b>½ B</b> adoit, <b>½ S</b> an Pellegrino, <b>½ E</b> via	3.60€
<b>B</b> adoit, <b>S</b> an Pellegrino, <b>E</b> via litre	4.90€
<b>C</b> oca cola, <b>C</b> oca cola light, <b>C</b> oca cola zero (33 cl)	3.20€
<b>O</b> rangina, <b>S</b> chweppes tonic (25 cl)	3.20€
<b>P</b> errier (33 cl)	3.20€
<b>N</b> estea Pêche (25 cl)	3.20€
<b>P</b> ago Jus de fruits (20 cl)	3.20€
<i>(Ananas, pomme, tomate, abricot, orange, A.C.E., pamplemousse)</i>	
<b>L</b> imonade (20 cl)	3€
<b>V</b> ittel, <b>V</b> ichy (25 cl) (nature ou avec un sirop)	3€