Chez COLETTE

LE PETIT DÉJEUNER

7/7 • 8H-11H

NOS FORMULES

L'EXPRESS 4
Boisson chaude
+ Croissant ou Pain au chocolat ou Baguette au beurre confiture

LE PARISIEN 7.5
Jus d'orange 15cl ou jus de citron 15cl frais
+ Boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)
+ Croissant ou Pain au chocolat ou Baguette au beurre confiture

LE COLETTE 9.5
Jus d'orange 15cl ou Jus de citron 15cl frais
+ Boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)
+ Croissant ou Pain au chocolat
+ Baguette au beurre confiture

À LA CARTE

Baguette beurre confiture	2.5
Croissant ou Pain au chocolat	2.5

JUS DE FRUITS

**Pur jus, **à base de concentré, ***nectar*

Jus de fruits frais pressés orange *12,5cl* ou citron *6cl*	6
Jus et nectars de fruits *25cl* *Ananas*, orange*, fraise*, abricot***, mangue***, banane***, litchi/goyave**, pomme*, tomate**	4

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	1,8	Lait chaud	1,5
Café allongé	1,9	Chocolat chaud	3,5
Café noisette	1,9	Cappuccino	4
Café double	3,4	Thés, Infusions	4
Café crème	2,5		

LE BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE • 11H-16H

À 11h, suivez l'odeur :
LE BRUNCH est SERVIS

Servi jusqu'à 16h

PLAISIRS SALÉS

AVOCADO TOAST *(supplément saumon +4€) Gaufre croustillante, guacamole, œuf poché, grenade*	12
WAFFLE SUMMER *Gaufre croustillante, stracciatella, pêche, tomates cerises, basilic, jambon blanc*	14
CHICKEN WAFFLE *Gaufre croustillante, crispy poulet, fromage frais aux fines herbes, avocat, œuf poché*	14
CROISSANT DE MÉMÉ COLETTE *Beurre, chiffonnade de jambon blanc, tomme de Savoie*	10
CROISSANT NORDIQUE *Fromage frais aux fines herbes, ciboulette, citron, saumon fumé*	12
EGG MUFFIN *Pain toasté, cheddar, œuf*	6
ŒUF BENEDICT *Demi muffin, œuf poché, bacon, sauce hollandaise*	7

Libre comme l'ŒUF

Faites-les comme vous les aimez,
choisissez votre préparation et ajoutez-y des extras gourmands.

ŒUFS BROUILLÉS NATURE	4
ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMME DE SAVOIE	5
ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE	6
ŒUF À LA COQUE	3
2 ŒUFS AU PLAT NATURE	4

EXTRAS GOURMANDS SALÉS

BACON	1,5	CRISPY POULET	3
AVOCAT	1,5	JAMBON BLANC	2
STRACCIATELLA	3	CHEDDAR	1
ŒUF POCHÉ	1,5	TOMME DE SAVOIE	1,5
SAUMON FUMÉ	4		

BRUNCH SALÉ, c'est la RAISON.
BRUNCH SUCRÉ, c'est la PASSION.

PLAISIRS SUCRÉS

CROISSANT PISTACHE FRAMBOISE *Un CROIIIIIISSSSANT VRAIIIIIMENT !*	8
BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE MAISON *Tous les chemins mènent au rhum !*	10
GRANOLA BOWL *Juste fromage blanc, granola, fruits et coulis du moment BREF !*	8
DESSERT DE COLETTE *Un tiramisu pour le plaisir, un cappuccino pour l'alibi.*	9
TARTE AUX POMMES - FACON TATIN *TIN-TIN-TIN ! TARTE TATIN, TARTE TATIN !!!!*	9
LA MARQUISE *Pas de bras, pas de chocolat !*	9
PROFITEROLE AU CHOCOLAT CHAUD *Il fait fondre tout le monde sans dire un mot.*	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE *On casse, on plonge, on recommence.*	6

Nos PANCAKES et GAUFRES

LES DÉLICIEUSES

CHOCO-BANANE *Glace vanille, banane, chocolat chaud, brownie, crème fouettée*	9
GOURMANDE *Glace caramel, caramel beurre salé, spéculoos, crème fouettée*	9
FOLIE DOUCE *Glace vanille, coulis fruits rouges, fruits frais, concassé de pistache, crème fouettée*	9

LES CLASSIQUES

NATURE	4
NUTELLA ou CHOCOLAT CHAUD	6
SUCRE	5
COULIS FRUITS ROUGES	6
CARAMEL	6
Supplément crème fouttée	1

EXTRAS GOURMANDS SUCRÉS 1,5€

CONCASSÉ PISTACHE · CONCASSÉ SPÉCULOOS · BROWNIE · MERINGUE · GRANOLA · NOISETTES CARAMELISÉES

COUPES GLACÉES

LES GOURMANDES

DAME BLANCHE 7
Glace vanille, Chocolat chaud, crème fouettée

CAMPÉSIENNE 9
Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, crème anglaise, brisures spéculoos, crème fouettée

TOUT CHOCO 9
Glace chocolat, glace chocolat au lait, coulis chocolat au lait, brownie, crème fouettée

PISTACHE 9
Glace pistache, sorbet cerise, concassé de pistache, crème fouettée, coulis de fruits rouges

COUPE COLETTE 8
Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, ananas frais, coulis exotique, crème fouettée, meringue

COUPE DU VERGER 8
Sorbet cassis, sorbet fraise, sorbet pêche, coulis fruits rouges, fruits rouges frais, crème fouettée

BARISTA 9
Glace café, glace vanille, coulis de café, éclats de noisettes caramélisées, crème fouettée

L'ACIDULÉE 8
Sorbet citron, sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée

LES AUDACIEUSES

COLONEL 10
Sorbet citron, vodka

LIMONCELLO 10
Sorbet citron, limoncello

CASSIS - VODKA GLACE 11
Sorbet cassis, vodka, limonade

MARGARITA GLACÉE 12
Sorbet citron, tequila, triple sec, sel autour de la coupe

COMPOSE TA COUPE !

1 BOULE : 3,5€ · 2 BOULES : 6,5€ · 3 BOULES : 8€

LES GLACES
Vanille, chocolat, caramel, coco, café, chocolat au lait, pistache, rhum raisins

LES SORBETS
Passion, citron vert, fraise, framboise, cassis, mangue, pêche, cerise

Supplément crème fouttée 1€

C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

7/7 • 16H-23H

CHEZ NOUS ON SERT LA FRANCE
GASTRONOMIQUE EN PETITES ASSIETTES
POUR TOUT GOÛTER ET TOUT PARTAGER !

TERRE

MINI CROQUE-MONSIEUR *Un amour de croque : si petit, si bon, si vite disparu.*	7
TRIO DE MINI CHEESEBURGER *Un pour la raison, un pour le plaisir, un pour pas gâcher.*	8
LOVE ME TENDERS *Poulet croustillant + nom romantique = relation sérieuse.*	7
PILONS DE POULET AUX HERBES *Aucun poulet n'a été dopé… sauf aux herbes.*	8
TATAKI DE BŒUF TERRIYAKI *C'est pas cru, c'est pas cuit… c'est parfaitement indécent.*	9

MER

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL *Des crevettes qui font battre ton cœur… et fuir tes collègues.*	9
6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES *6 huîtres, 0 faute de goût… sauf si t'en laisses une.*	14
TATAKI DE SAUMON MAYO SPICY *Du saumon qui ne manque pas de piquant.*	12
BOÎTE DE SARDINES *Ah qu'est-ce qu'on est serré…*	8
RILLETTES DE SAUMON *À étaler sans arrêt(tes).*	9

SUR LE POUCE

JAMBON SERRANO *100g* *Tranché fin, plaisir épais. Serrano, c'est sérieux.*	10
SAUCISSON DE LYON *100g* *Gggrrrrr !*	6
TERRINE DE CAMPAGNE *Pas besoin de château pour goûter la noblesse du cochon.*	8
ASSIETTE DE FROMAGES *Ça sent fort, mais ça se respecte.*	9
FRITES À LA TOMME DE SAVOIE *Laisse tomber la raclette, on a trouvé mieux !*	5

TAPAS DE MARIO

BOÎTE DE PÉTONCLE *Le seul truc en boîte qui n'a rien de banal.*	9
TRIO DE POIVRONS *La preuve que même les légumes savent s'amuser !*	10
CROQUETAS DE JAMON IBERICO *Oh mon cochon, on va déguster !*	9
BROCHETTES MOJAMA ET GILDAS *Pour ceux qui aiment le poisson… mais pas trop mouillé !*	10
TORTILLA DE PATATAS *Un goût qui danse le flamenco sur tes papilles.*	6

VEGGIE

STICKS AU CHÈVRE *Bêêêêê c'est trop cool !*	6
STRACCIATELLA TRUFFÉE *Truffée, fondante, irrésistible !*	7
CŒUR D'ARTICHAUT *Je t'aime, un peu, beaucoup, …, à la folie !*	7
BEIGNET DE LÉGUMES *Parce que parfois, il faut frire pour briller !*	8
NACHOS guacamole, fromage blanc, olive, oignon rouge *Sous ton soleil qui chante, hi… !*	9

NOS DESSERTS

BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE MAISON *Tous les chemins mènent au rhum.*	10
DESSERT DE COLETTE *Un tiramisu pour le plaisir, un cappuccino pour l'alibi.*	9
TARTE AUX POMMES - FAÇON TATIN *TIN-TIN-TIN ! TARTE TATIN, TARTE TATIN !!!!*	9
LA MARQUISE *Pas de bras, pas de chocolat !*	9
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD *Il fait fondre tout le monde sans dire un mot.*	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE *On casse, on plonge, on recommence*	6
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES *C'est propre, c'est net, c'est frais.*	6
SALADE DE FRUITS FRAIS *On recommande 5 fruits et légumes par jour.*	7

NOS GAUFRES

LES DÉLICIEUSES

CHOCO-BANANE *Glace vanille, banane, chocolat chaud, crème fouettée*	9
GOURMANDE *Glace caramel, caramel beurre salé, spéculoos, crème fouettée*	9
FOLIE DOUCE *Glace vanille, coulis fruits rouges, fruits frais, concassé de pistache, crème fouettée*	9

LES CLASSIQUES

GAUFRE NATURE	4
GAUFRE NUTELLA OU CHOCOLAT CHAUD	6
GAUFRE SUCRE	5
GAUFRE COULIS FRUITS ROUGES	6
GAUFRE CARAMEL	6

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 1€

NOS COUPES GLACÉES

LES GOURMANDES

DAME BLANCHE *Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée*	7
CAMPÉSIENNE *Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, crème anglaise, brisures spéculoos, crème fouettée*	9
TOUT CHOCO *Glace chocolat, glace chocolat au lait, coulis chocolat au lait, brownie, crème fouettée*	9
PISTACHE *Glace pistache, sorbet cerise, concassé de pistache, crème fouettée, coulis de fruits rouges*	9
COUPE COLETTE *Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, ananas frais, coulis exotique, crème fouettée, meringue*	8
COUPE DU VERGER *Sorbet cassis, sorbet fraise, sorbet pêche, coulis fruits rouges, fruits rouges frais, crème fouettée*	8
BARISTA *Glace café, glace vanille, coulis de café, éclats de noisettes caramélisées, crème fouettée*	9
L'ACIDULÉE *Sorbet citron, sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée*	8

LES AUDACIEUSES

COLONEL *Sorbet citron, vodka*	10
LIMONCELLO *Sorbet citron, limoncello*	10
CASSIS - VODKA GLACE *Sorbet cassis, vodka, limonade*	11
MARGARITA GLACÉE *Sorbet citron, tequila, triple sec, sel autour de la coupe*	12

COMPOSE TA COUPE !

1 BOULE : 3,5€ · 2 BOULES : 6,5€ · 3 BOULES : 8€

LES GLACES
Vanille, chocolat, caramel, coco, café, chocolat au lait, pistache, rhum raisins

LES SORBETS
Passion, citron vert, fraise, framboise, cassis, mangue, pêche, cerise

SUPPLÉMENT CRÈME FOUTTÉE 1€

LA BRASSERIE

DU LUNDI AU VENDREDI • 12H-16H

HORS D'ŒUVRE

SOUPE À L'OIGNON *La seule qui te fait pleurer de bonheur.*	7
6 CREVETTES ROSES *Petites mais elles en pincent pour le goût !*	9
ŒUFS MAYONNAISE *Le combo qui casse des œufs sans prise de tête.*	4
FILET DE HARENG *Pomme de terre, oignon, pas besoin de ramer pour le pécho.*	7
6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES *C'est normal d'avaler de travers !*	14
POIREAUX VINAIGRETTE *T'as cru qu'on allait pas le mettre ?*	6
OS À MOELLE *WOUAF - WOUAF !*	7
FOIE GRAS MAISON *Chut ! Ne dites au docteur !!*	18
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE *Ils en ont bavés pour en arriver là !*	8
BURRATA CRÉMEUSE *Cœur tendre, comme Mémé Colette.*	9
RILLETTES DE SAUMON *Le tartinable qui nage dans le bonheur.*	9

LES CROZETS DE Mémé COLETTE

LES CROZETS À LA TOMME DE SAVOIE *Crozet, fondue de Tomme de Savoie, croûtons, cébette*	12
LES CROZETS DU TERROIR *Crozet, fondue de Tomme de Savoie, chiffonnade de jambon blanc, croûtons, cébette*	14
LES CROZETS DE LA MER *Crozet, fondue de Tomme de Savoie, chiffonnade de saumon fumé, croûtons, cébette*	14

L'INSTANT FRAICHEUR

SALADE CRÉTOISE *salade, féta, concombre, tomate cerise, oignon rouge, olive noir, vinaigrette persillée*	15
SALADE DE Mémé *salade, poulet croustillant, burrata, tomate cerise, oignon rouge, avocat, pesto, vinaigrette moutarde*	18
SALADE OCÉANE *Salade, saumon fumé, crevette roses, œuf poché, tomate cerise, oignon rouge, vinaigrette citron*	19

PLATS

CROQUE-MONSIEUR *On ne parle pas de nos ravissants serveurs … !*	14
CROQUE-MADAME *Elles ont toujours un petit truc en plus !*	15
TARTARE DE BŒUF *Celui qui dit "bien cuit", gare à LUI !*	15
OMELETTE NATURE *Qui vole un œuf, mange un œuf !*	13
CHEESEBURGER *Quand le steak et le fromage s'unissent pour le meilleur (et pour le goût) !*	15
FISH AND CHIPS *Comment on le mange si il est pas né ?*	16
ŒUF À CHEVAL *TA-GA-DA TA-GA-DA ! Elle est facile celle-là.*	14
MOULES MARINIÈRE *Des moules, des frites, des frites, des frites, des frites, ..*	16
BAVETTE DE BŒUF *Bavette ou pas bavard, tant que c'est tendre !*	18

ACCOMPAGNEMENTS
Pour chaque plat un accompagnement au choix
Salade verte - Frites - Haricots verts - Coquillettes
Garniture supplémentaire au choix : 3€

DESSERTS

BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE MAISON *Tous les chemins mènent au rhum.*	10
DESSERT DE COLETTE *Un tiramisu pour le plaisir, un cappuccino pour l'alibi.*	9
TARTE AUX POMMES - FACON TATIN *TIN-TIN-TIN ! TARTE TATIN, TARTE TATIN !!!!*	9
LA MARQUISE *Pas de bras, pas de chocolat !*	9
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD *Il fait fondre tout le monde sans dire un mot.*	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE *On casse, on plonge, on recommence !*	6
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES *C'est propre, c'est net, c'est frais !*	6
SALADE DE FRUITS FRAIS *On recommande 5 fruits et légumes par jour.*	7

NOS GAUFRES

LES DÉLICIEUSES

CHOCO-BANANE *Glace vanille, banane, chocolat chaud, crème fouettée*	9
GOURMANDE *Glace caramel, caramel beurre salé, spéculoos, crème fouettée*	9
FOLIE DOUCE *Glace vanille, coulis fruits rouges, fruits frais, concassé de pistache, crème fouettée*	9

LES CLASSIQUES

NATURE	4
NUTELLA OU CHOCOLAT CHAUD	6
SUCRE	5
COULIS FRUITS ROUGES	6
CARAMEL	6
Supplément crème fouettée	1

COUPES GLACÉES

LES GOURMANDES

DAME BLANCHE 7
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée

CAMPÉSIENNE *Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, crème anglaise, brisure spéculoos, crème fouettée* 9

TOUT CHOCO *Glace chocolat, glace chocolat au lait, coulis chocolat au lait, brownie, crème fouettée* 9

PISTACHE *Glace pistache, sorbet cerise, concassé de pistache, crème fouettée, coulis de fruits rouges* 9

COUPE COLETTE *Glace coco, sorbet passion, sorbet mangue, ananas frais, coulis exotique, crème fouettée, meringue* 8

COUPE DU VERGER *Sorbet cassis, sorbet fraise, sorbet pêche, coulis fruits rouges, fruits rouges frais, crème fouettée* 8

BARISTA *Glace café, glace vanille, coulis café, éclats de noisettes caramélisées, crème fouettée* 9

L'ACIDULÉE *Sorbet citron, sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée* 8

LES AUDACIEUSES

COLONEL *Sorbet citron, vodka* 10
LIMONCELLO *Sorbet citron, limoncello* 10
CASSIS - VODKA GLACE *Sorbet cassis, vodka, limonade* 11
MARGARITA GLACÉE 12
Sorbet citron, tequila, triple sec, sel autour de la coupe

COMPOSE TA COUPE !

1 BOULE : 3,5€ · 2 BOULES : 6,5€ · 3 BOULES : 8€

LES GLACES
Vanille, chocolat, caramel, coco, café, chocolat au lait, pistache, rhum raisins

LES SORBETS
Passion, citron vert, fraise, framboise, cassis, mangue, pêche, cerise

Supplément crème fouttée 1€

Prix nets en euros - Taxes et service compris

CARTE BOISSONS

7/7 • 8H-23H

SPRITZS

Aperol Spritz *Aperol, eau gazeuse, prosecco*	9
Calvet Spritz *À base de vins, orange, romarin*	9
St-Germain Spritz *St-Germain, eau gazeuse, prosecco*	10
Limoncello Spritz *Limoncello, eau gazeuse, prosecco*	10
Italicus Spritz *Italicus, eau gazeuse, prosecco*	10

MOCKTAILS

Virgin Mojito *Sucre, citron vert, menthe, eau gazeuse*	7
Le Pornstar *Jus de passion bio, infusion thé vert menthe bio, sirop de piment, jus de citron jaune bio*	7
Gintleman *Jus de litchi, jus de citron vert, sirop de basilic*	7
L'Impérial *Jus de pamplemousse bio, purée d'abricot, sirop de café, jus de citron jaune bio*	7
La Bohème *purée de poire, infusion de earl grey bio, sirop de cassis, jus de citron jaune bio*	7

DÉTOX

Détox concombre & menthe *5 rondelles de concombre, feuilles de menthe fraîche, 1/2 citron vert pressé, eau plate*	6
Détox concombre & citron *5 rondelles de concombre, 1/2 citron vert pressé, eau plate*	6

COCKTAILS

À BASE DE VODKA

Passion Martini *Vodka, jus de passion, agrumes, sirop de vanille*	10
Le Cosmo *Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus d'orange*	8
Expresso Martini *Vodka, infusion à froid de café bio, liqueur de café, liqueur de tonka*	9
L'Aviation *Vodka, trio de liqueur française, marasquin, violette, sapin*	9

À BASE DE GIN

Gin Tonic *Gin, eau tonique, tranche de citron*	9
Negroni *Gin, vermouth français, duo de bitter italien*	10
Gintleman *Gin, jus de litchi, jus de citron vert, sirop de basilic*	10

À BASE DE RHUM

Mojito *Rhum blanc, sucre, citron vert, menthe, eau gazeuse*	9
ORO Daiquiri *Rhum pur jus, rhum d'assemblage, sirop d'agave bio, sour maison*	9
La Piña *Rhum pur jus, rhum d'assemblage, liqueur de coco française, sirop d'ananas, eau de coco*	8
Hemingway *Rhum, liqueur de pamplemousse rose, liqueur de marasquin, sour maison*	8

MOJITO XXL 50cl 25€ *à partager ou pas*

À BASE DE WHISKY

Whisky Sour *Whisky, jus de citron, sucre, blanc d'œuf*	9
Old Fashioned *Bourbon, bitter, sirop d'orange sanguine*	11

ET D'AUTRES

Amaretto Sour *Amaretto, jus de ctron frais, sirop de sucre de canne*	8
Caïpirinha *Cachaça, citron vert, sucre de canne*	9
Margarita *Tequila, triple sec, jus de citron vert*	9

APÉRITIFS

Kir *10cl Cassis, pêche, mure, framboise*	6
Martini / Campari / Porto / Suze *6cl*	6
Ricard *2cl*	6
Americano *8cl*	7
Coupe de prosecco *10cl*	8
Coupe de Champagne *10cl*	10
Kir royal *10cl*	11

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero *33cl*, Orangina *25cl*, Perrier *33cl*, Schweppes Tonic *25cl*, Ice Tea *25cl*, Limonade *33cl*	4
Jus et nectars de fruits *25cl* **Pur jus, **à base de concentré, ***nectar Ananas*, orange*, fraise*, abricot***, mangue***, banane***, litchi/goyave**, pomme*, tomate**	4
Jus de fruits frais pressés orange *12.5cl* ou citron *6cl*	6
Red Bull *25cl*	6

Supplément sirop 0,5€

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Vittel	5	7
San Pellegrino	5	7

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl
1664 blonde	4,5	7,5
Grimbergen blonde	5	8
IPA Defender Brooklyn	6	9,5
Monaco	4,5	7,5
Panaché	3,5	6,5

BOUTEILLES

Smirnoff Ice *33cl*	6
Corona *33cl*	7
Desperados *33cl*	7
Bière sans alcool *33cl*	6

DIGESTIFS *4cl*

Get 27 / Get 31	8
Baileys	8
Amaretto	8
Limoncello	8

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	1,8	Lait chaud	1,5
Café allongé	1,9	Chocolat chaud	3,5
Café noisette	1,9	Cappuccino	4
Café double	3,4	Thés, Infusions	4
Café crème	2,5		

LES SPIRITUEUX

RHUM ARRANGÉ	8
Isautier Volcanique *Goyave, piment, ananas*	
Isautier Intense *Noix de coco, vanille*	
Isautier Océanique *Citron 4 saisons, gingembre*	
Isautier Tropical *Combava, menthe*	
Rhum Don Papa Barocco - PHILIPPINES	11
Rhum Arcane - ÎLE MAURICE	10
Rhum Santa Teresa - VÉNÉZUELA	12
Whisky Nikka Coffee malt - JAPON	12
Whisky Tourbe The Deacon - ÉCOSSE	10
Cognac H by Hine VSOP - FRANCE	12
Armagnac Pellehaut - FRANCE	10

VINS ROUGES

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Château Fombrion BORDEAUX / CÔTES DE BLAYE	4,5	8,5	16	18
La Borie Blanc LANGUEDOC / AOP *Minervois / Syrah / Mourvèdre / Carignan*	6	-	-	19
Bourgueil Cuvée Dechainee LOIRE /AOC BOURGEUIL *Cabernet France*				24
M.Chapoutier Belleruche RHÔNE / CÔTES DU RHÔNE *Grenache Noir / Mourvedre / Syrah / Ginsault / Carignan*				25
Domaine Perlois Besson "Autour Du Mont" BEAUJOLAIS / BROUILLY AOP *Gamay*				26
Trenet Jeremy BOURGOGNE / HAUTES-CÔTES DE BEAUNE *Pinot Noir*				41
Cave de Tain "Nobles Rives" RHÔNE / CROZES HERMITAGE *Syrah*				44
Château La Trinité St-Emilion BORDEAUX / ST-EMILION *Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon*				49
Lions de Batailley BORDEAUX / PAUILLAC *Cabernet Sauvignon /Merlot*				79
Charles Père & Fille BOURGOGNE *Pommard / Pinot Noir*				98

VINS ROSÉS

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Domaine Attilon Aïga BIO RHÔNE / IGP MÉDITERRANÉE *Merlot / Marsellan / Caladoc*	4,5	8,5	16	18
Aubert & Mathieu Palooza LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC *Grenache/ Cinsault / Vermentino*				19
Sans Prétention AOP LUBERON				22
Miraval PROVENCE / CÔTES DE PROVENCE AOL/ *Cinsault / Grenache / Rolle / Syrah*				44

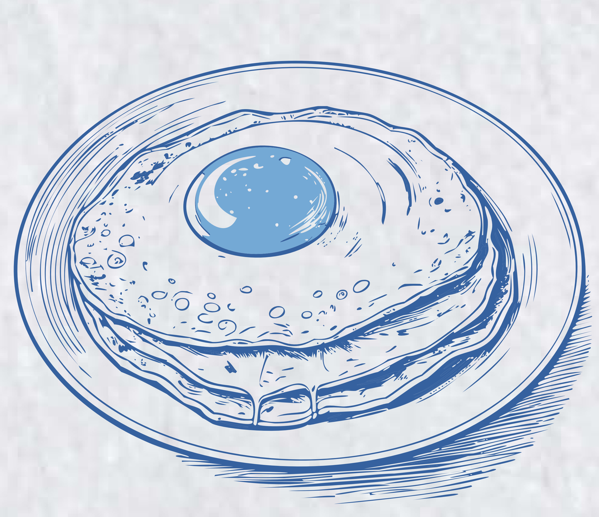
VINS BLANCS

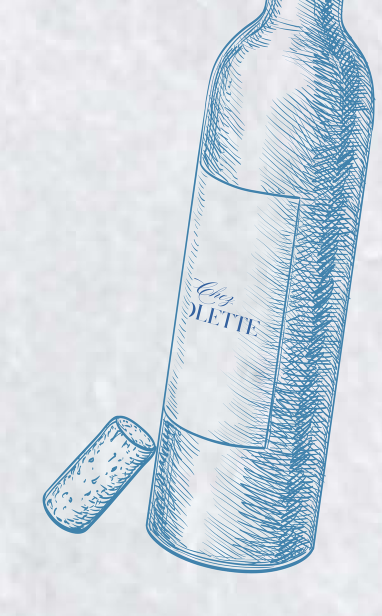
	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Ze Maudit Francais IGP PAYS D'OC *Chardonnay / Rolle*	4,5	8,5	16	18
Château Pennautier Viognier LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC *Viognier*	6			19
La Cave Du Paradis Braud "Les Vignes du Bourg" LOIRE MUSCADET *Melon de Bourgogne*				22
Pellehaut Ampelomeryx GASCOGNE / VDF *Sauvignon, Chardonnay / Gros Et Petit Manseng*				25
Domaine Des Correaux BOURGOGNE / MACON VILLAGES / *Chardonnay*				30
Domaine Rabichattes Les Loges LOIRE / AOP POUILLY FUMÉ *Sauvignon*				44
Chablis Julie Fèvre BOURGOGNE / AOC CHABLIS *Chardonnay*				49
Domaine Albert Bichot BOURGOGNE / MEURSAULT *Chardonnay*				135

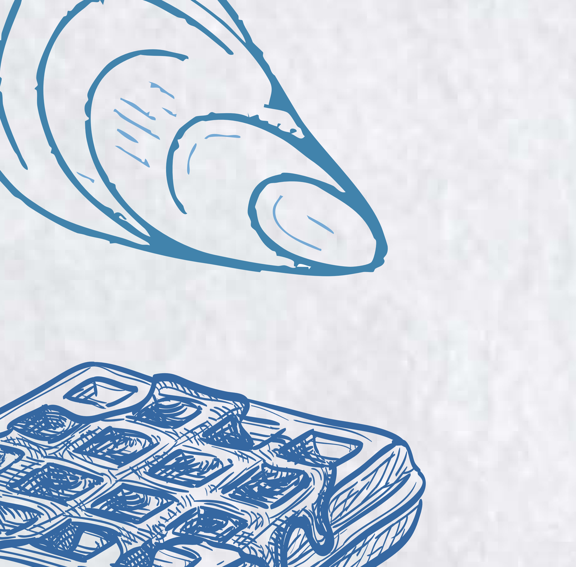
CHAMPAGNES

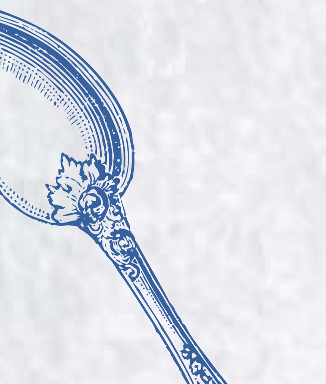
	12,5cl	75cl
Mondet Brut Grande réserve - *Champagne de Vigneron*	10	45
Mondet Rosé - *Champagne de Vigneron*	12	55
Drappier Brut Nature - *Champagne*		80
Vranken Diamant Brut - *Champagne*		85
Veuve Clicquot - *Champagne*		100
Moët & Chandon Ice - *Champagne Demi Sec*		110
"R" de Ruinart Brut - *Champagne*		120
Ayala Blanc de Blancs - *Champagne*		145
Ruinart Blanc de Blancs - *Champagne*		190
Armand de Brignac - As de Pique - *Champagne*		450

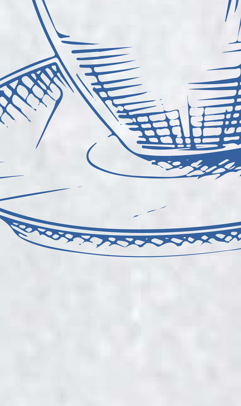
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION











AZCOM' - 07 86 99 97 57