

## BOISSONS

### COCKTAILS À L'ITALIENNE

APEROL-SPRITZ 12cl	6,9
LIMONCELLO-SPRITZ	7,5
AMERICANO 6cl	6,5
NEGRONI 9cl (Gin, Martini rouge, Campari)	7,5
MARGARITA 10cl (Tequila, Limoncello, Jus de citron, Sucre de canne)	8,5

### BIÈRES

HEINEKEN 25cl	3,9
HEINEKEN sans alcool 25cl	3,9
HOEGAARDEN 25cl	4,2
PICON BIÈRE 25cl	4,7
MORETTI (bière italienne) 33cl / 50cl	5,5 / 8,2

### WHISKIES

	4cl	2cl
CLAN CAMPBELL	5,2	3,2
JACK DANIELS	6,9	3,9
THE SINGLETON - 12 ans de maturation	9,9	5,4
FUJI SANROKU - Signature Blend (Japonais)	13,9	8,4




### APÉRITIFS

PROSECCO (vin italien pétillant) 10cl	5,5
"KYRRH" (cassis, mûre ou pêche) 7,5cl	4,5
RICARD, PASTIS 51, CASANIS 2cl / 4cl	3,5 / 5,9
MUSCAT, PORTO, MARSALA 7,5cl	4,5
SUZE, AVÈZE, SALERS 6cl	4,9
MARTINI	5,9
CAMPARI 6cl	5

### SOFTS & EAUX

LIMONADE SICILIENNE 27,5cl	4,5
("Limonata" citron ou "Arancia rossa" orange rouge)	
COCA-COLA, PERRIER 33cl	3,5
JUS DE FRUITS 25cl	3,5
(abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	
DIABOLO 25cl	3,5
ORANGINA, SCHWEPPE, ICE TEA, 25cl	3,5
COCA ZÉRO 25cl	3,5
ÉVIAN, SAN PELEGRINO 50cl	4,5
CHATELDON 75cl	6,5
VITTEL, SAN PELEGRINO 1l	7

## VINS BLANCS




	 12cl	 37,5cl	 75cl
ARDÈCHE 1GP - "Orélie" - <i>Rond, léger, frais</i>	5	-	22
TERRE SICILIANE - "Luma" - Grillo - <i>Ample, harmonieux, délicat</i>	-	-	29
CÔTES DE GASCOGNE 1GP - "Pigmentum" - G. Vigouroux - <i>Moderne, moelleux, doré</i>	6	-	28

## CHAMPAGNE

TAITTINGER - Brut - Cuvée Prestige <i>Le champagne de James Bond...</i>	-	38	75
--	---	----	----

## VINS ROUGES

### FRANCE

	12cl	37,5cl	75cl
ANJOU GAMAY AOC – Domaine de la Duquerie - <i>Léger, fruité</i>	-	-	17,5
CÔTES DU RHÔNE AOP - "Légende des toques" - Rhonea - <i>Léger, épicé</i>	-	13	21
S <sup>T</sup> NICOLAS DE BOURGUEIL AOP - Domaine Pantaléon - <i>Souple, fluide, vanillé</i>	-	16	25
 FAUGÈRES AOP - Abbaye Sylva Plana - <i>Frais, fruité, gourmand</i>	-	-	27
 PIC SAINT-LOUP AOP - "Carra" - Château de Lascaux - <i>Chaleureux, riche, tannique</i>	6,5	-	29,5
CAHORS AOP - Malbec – G.Vigouroux – <i>Friand, rond, arômes de fruits rouges et noirs</i>	-	22	33
SAINTE-JOSEPH AOP - "Deschants" - Chapoutier - <i>Friand, harmonieux, structuré</i>	-	26	47
SAINTE-ESTÈPHE AOP - "Cru bourgeois" - Château la Commanderie - <i>Suave, généreux</i>	-	30	55
 CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOP - "Alchimie" - Domaine des 3 Cellier - <i>Charpenté, souple</i>	-	-	70

### ITALIE

	12cl	37,5cl	75cl
CHIANTI - Melini - <i>Vif, limpide, équilibré</i>	4,9	15	20
TERRE SICILIANE - Monte Pietroso - <i>Ensoleillé, enveloppant, fruité</i>	-	-	23
LAMBRUSCO GRASPAROSA - Gaetano Righi - <i>Pétillant, friand, festif</i>	-	-	25
MONTEPULCIANO - Cantina Zaccagnini - <i>Convivial, épicé, inattendu</i>	-	-	29
NEGROAMARO PUGLIA - Messapi - <i>Rond, élégant, terriblement gourmand</i>	6,5	-	32
RAPITALA - "Nuhaar" - Nero d'Avola & Pino Nero - <i>Vin de caractère, tannique et fruité</i>	-	-	39
BAROLO - "Vendemmia" - Calissano - <i>L'intense "vin des rois" italiens</i>	-	-	55

## VINS ROSÉS

	12cl	37,5cl	75cl
ROSÉ DEL ESTATE - Delle Venezie - <i>Le rosé aux saveurs de l'été, léger et fruité</i>	-	-	20
BARDOLINO CHIARETTO - Lamberti - <i>Frais, coloré, ample</i>	5	14	22
CÔTES DE PROVENCE AOP - Serpolet - <i>Équilibré, fruité, décomplexé</i>	5,5	16	25
LANGUEDOC AOP - Château Puech-Haut "Prestige" - <i>Vin de gastronomie, aux notes de fruits blancs et exotiques</i>	-	-	37