



APERITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche, violette)	12cl	3.90€
Martini (rouge, blanc ou rosé)	6cl	4€50
Americano maison	7cl	6€50
Whisky-Gin-Rhum-Vodka	4cl	6€50
Jack Daniel's	4cl	7€50
Aberlour	4cl	10€
Anis Ricard, Pastis	2cl	4€50
Muscat de rivesaltes	6cl	4€50
Porto rouge	6cl	4€50
Marsala	6cl	5€
Cocktail de la villa	18cl	8€
Cocktail de fruits	18cl	5€
Coupe de champagne	12cl	8.50€

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Peroni	3.50€	7.00€
Du Moment (Lefte)	4.00€	7.80€

BIERES BOUTEILLES

	33cl
Hoegaarden	4.70€
Desperados	5.80€

BOISSONS FRAICHES

	20cl	33cl
Jus de fruit Pago	3.70€	
Sodas		3.90€
Sirop à l'eau		2.00€

VINS ROUGES

15cl 37,5cl 50cl 75cl



Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens <i>Rond, fruité, équilibré</i>	4.10€	19€
Corbières AOP, Cave de Castelmaure, La Pompadour <i>Structuré, soyeux aux arômes de fruits rouges et très légèrement vanillé</i>		25€
Corbières Boutenac AOP, La Voulte Gasparets, Romain Pauc <i>Boisé, fin et élégant</i>	6.80€	43€
Minervois AOP, Domaine Borie de Maurel, Esprit d'Automne <i>Epicé, fruité et gourmand</i>		19€ 24€
Minervois La Livinière AOP, Borie de Maurel, La Féline <i>Fin, complexe et élégant</i>		31€
Faugères AOP, Domaine Cottebrune, Les Moulins <i>Équilibré, droit et frais</i>		24€
Pic Saint Loup AOP, Domaine Mirabel, Les Eclats <i>Fin, élégant et velouté</i>		37€
Saint - Chinan Berlou AOP, Domaine De Cambis, Jardins Suspendus <i>Ample, généreux et épicé</i>		25,50€
Côtes du Roussillon Villages Tautavel AOP, Vins Gérard Bertrand, Hommage aux Vignerons <i>Epicé, réglissé aux notes de fruits noirs, complexe et rond</i>		42€
Collioure AOP, Clos Saint-Sébastien, Empreintes <i>Riche, dense, avec une très belle fraîcheur</i>		25€ 35,50€
Cabardes AOP, Domaine de Cabrol, Vent d'Est <i>Généreux, puissant, épicé, poivré</i>		35€
La Clape AOP, Château L'Hospitalet, Art de Vivre <i>Fin, épicé, boisé, avec des notes de fruits rouges murs et réglissés</i>		35€
Gaillac AOP, Domaine d'Escausses, Les Drilles <i>Léger, fruité et légèrement épicé</i>		14€ 20€
Brouilly AOP, Manoir du Carra, Terre de Combiaty <i>Léger, fin et élégant</i>		25€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine Laurent Mabileau <i>Fruité et léger avec une belle finesse dans les tanins</i>	5.50€ 15€	22€
Châteauneuf du Pape AOP, Domaine Giraud, Tradition <i>Chaleureux, structuré, fin et délicat aux notes épicées et fruités</i>		52€
Vaqueyras AOP, Domaine de la Ganse <i>Solaire, fin et puissant</i>		38€
Saint-Joseph AOP, Domaine du Monteillet, Stéphane MONTEZ <i>Très élégant et fin, aux notes fruits rouges (violette, cassis, framboise et mûre)</i>		44€
Pessac Léognan AOP, Château de France <i>Très beau vin, épicé, réglissé, aux tanins fins, soyeux, et d'une très belle longueur</i>		48€
Italie, Lambrusco IGT Emilie Romagne, Domaine Ceci, Amabile Rosso (Pétillant) <i>Beaux arômes de fruits frais et de fraises des bois. Finale veloutée aux notes florales</i>		19€

15cl 50cl 75cl



VINS ROSES

Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens

Fruité, aromatique aux notes acidulées

4.10€

19€

Pays d'Oc IGP, Gérard Bertrand, Gris Blanc

Frais, minéral et fruité

4.80€

23€

Bandol AOP, Domaine Bunan 

Vin de caractère, à la fois sec et charnu aux notes fruitées et épicées

40€

Cote de Provence AOP, Domaine Grandpré, Cuvée Favorite

Rond, fruité, fin et aromatique

18€ 24€

Corbières AOP, Château de Caraguilhes, Cara 

Ample, délicat et charnu

5.90€

26.40€

VINS BLANCS



Côtes de Gascogne IGP, Pellehaut, Harmonie Blanc

Vif et aromatique, aux notes florales et exotiques

4.10€

19€

Pays d'Oc IGP, Vins Gérard Bertrand, 6ème Sens

Fruité, aromatique et équilibré

4.10€

19€

Pays d'Oc IGP, Domaine Girard, Chardonnay Classique

Minéral, droit et rafraichissant

4.80€

21€

Macon-Villages AOP, Manoir du Carra, Terre de Solutré

Riche, structuré et fin avec de belles notes d'agrumes en finale

35€

Corbières AOP, Château de Caraguilhes, La Font Blanche 

Fin, délicat et aromatique

34€

Côtes de Gascogne IGP, Pellehaut, L'Eté Gascon Moelleux

Ce vin mêle douceur, fraîcheur, tonicité et fruité (notamment fruits exotiques)

4.80€

23€

CHAMPAGNES

Champagne, Haton, Brut



8.50€

45€

Champagne, Ruinart, R Brut

90€

PICHETS DE VINS DE PAYS

Rouge ou Rosé



(50cl)

7.50€

BOISSONS CHAUDES

Cafés « Bacquié »

Espresso 2.10€

Noisette 2.20€

Double 3.50€

Café crème 3.20€

Cappuccino 3.80€

Décaféine 2.20€

Thé 2.90€

Thé vert 3.10€

Thé vert à la menthe 3.50€

Infusions 3.10€

Irish coffee 7.50€

DIGESTIFS

Armagnac, Marcel Trépout 8€

Eau de Vie de Poire William 8€

Eau de Vie de Prune Sauvage 8€

Manzana 7€ 4€

Limencello 7€ 4€

EAUX MINERALES

50cl 100cl

Evian 2.80€ 4.00€

Badoit 2.90€ 4.70€

San Pellegrino 2.90€ 4.70€