

Offre permanente chez votre caviste !

**5 bouteilles + 1 gratuite**

*Valable sur tous les vins en cave  
(5 bouteilles du même vin, la 6e offerte)  
A emporter uniquement dans la limite des stocks disponibles  
Offre non cumulable*



## LES BLANCS

Le verre 12,5cl

Bourgogne Aligoté - Colbois 2024 - Bourgogne (Aligoté)	5,50€
Chenin - Domaine des hauts Perrays - Anjou (Chenin)	5,00€
Moelleux - Un point c'est tout - Château Montdoyen - Bergerac (Sauvignon blanc, Sauvignon gris)	5,00€
Rully - Domaine Gaugey (Bourgogne - Chardonnay)	6,50€
Prestige Blanc - Domaine de Moulines - Hérault (Chardonnay, Viognier, Vermentino)	5,00€

## LES ROSES

Le verre 12,5cl

Figueirasse - Gris de Gris (IGP Sable de Camargue - Grenache gris)	4,50€
Malbec rosé - Château Laur (Cahors - Malbec)	4,50€

## LES ROUGES

Le verre 12,5cl

Berthet Rayne - Vieilles vignes 2023 - Côtes du Rhône (Grenache - Mourvèdre - Syrah)	5,50€
Château Montdoyen - Ainsi soit-il 2010 - Sud Ouest Côtes de Bergerac (Merlot - Cabernet franc)	6,50€
Domaine Chantegrives 2022 - (Côtes du Rhône - Syrah)	4,50€
Rully 2022 - Domaine Gaugey (Bourgogne - Pinot Noir)	6,50€
Poline - Clos des Augustins - Languedoc (Syrah, Grenache)	5,00€

## LE CHAMPAGNE

Pierre Mignon Brut (Meunier, Chardonnay) 10,0cl	7,00€
Pierre Emmanuel Paquay (Blanc de Blancs 1 <sup>er</sup> cru - Montagne de Reims) 12,5cl	12,50€

## LES BIERES

Le verre 33,0cl

EGUA Purple Moon, acidulée aux notes fruités de griottes, framboise et groseilles	5,00€
Rayon de soleil, blonde aux notes d'ananas et agrumes (IPA à l'amertume légère)	5,00€
Crépuscule, rousse rafraîchissante à l'hibiscus (légères notes torréfiées)	5,00€
Gustave Blonde, Ambrée, IPA, Blanche, Triple ou Stout	5,00€
Peak "Belgium beer" Myrtille, Blonde, Blanche, Brune, IPA, Triple, Brune ou 0%	4,00€

## LES SOFTS

Le verre 25,0cl

Tonics, Perrier, Coca-Cola ou Orangina	4,00€
Jus de fruits Bissardon (ananas, mangue, framboise, clémentine, pomme-ramboise, pamplemousse, pêche, orange, pomme, cerise, abricot, myrtille, raisin, fraise)	5,50€
Cocktail <u>sans alcool</u> :	
Gimber, concentré de gingembre, grenadine, tonic	8,00€
Spiritueux sans alcool, à base de Genièvre avec, au choix : tonic ou jus de fruit	7,50€

\* Droit de bouchon appliqué pour les bouteilles consommées sur place : Vin + 10,00 € - Champagne + 20,00 € du prix indiqué en cave



## Nos Gin's! ... plus de 200 en cave actuellement !

Laissez-nous vous concocter un « Ginto » sur mesure en nous indiquant juste si vous le préférez fruité, floral, vineux, épicé ou puissant.

### LE GINTO

L'envie du patron ou de la patronne	10,00€
Malfy (Pamplemousse - italien)	10,00€
Malfy (Orange sanguine - Italien)	10,00€
Note Sauvage (un nez et une bouche fruits des bois - Français)	13,00€
Saint Maudez (marin et agrumes - Breton)	10,00€
June Passion (Mangue et fruits de la passion - Français)	10,00€
June Pêche de Vigne (Sauvignon, Pêche - Français)	10,00€
Normandia (Pommes - Oranges - Bâton de cannelle - Vieilli 6 mois en fûts de Calvados - Français)	10,00€
G Vine (Sauvignon, à partir de la fleur de vigne - Français)	11,00€
Generous Purple (Pamplemousse rose, poivre du Timut, inspiré du raisin, à la façon d'un vin)	13,00€
Grézan (Oranges amères et Bergamotte - Agrumes, Thym, Citron - Français)	13,00€
Gaston pink (Rosé aux saveurs douces de Fraise et Hibiscus - Français)	10,00€
Moon Gin (coriandre, citron Combava, poivre Timut, baies de Goji, piment d'Espelette. Exceptionnel !)	11,00€
London Hill (Gin sec associé au Tonic Pimento - Ca décoiffe ! - Anglais)	10,00€
Nouaison Réserve (Sauvignon vieilli en fût de Cognac - Français)	13,00€
Audemus Pink Pepper (Poivre rose - Cardamome - Français)	13,00€
Martin Miller's (Agrumes et Florales, un Gin onctueux et délicat - Anglais)	11,00€

### LES COCKTAILS

Singapour sling (Gin, liqueur de cerise, Bénédictine, Triple sec, jus Citron)	15,00€
Gin Fizz (Gin, jus Citron, sucre de Canne, blanc d'Œuf)	14,00€
Mix du Patron (Gin, Porto Blanc, Citronnelle, Gingembre, Citron vert, Anis étoilé)	12,00€
Amanda HO (Gin, Amaretto, citron et sucre de Canne)	13,00€
French (Gin, Champagne, Citron et sucre de Canne)	15,00€
Negroni (Gin, Campari, Vermouth rouge et zeste d'Orange)	10,00€
Porn Star Gin (Gin, liqueur Fruit de la Passion - jus de Citron vert - sirop de Vanille - Crémant)	15,00€
Spritz Gin (Gin, Apérol - St Germain - Tonic Citron - Crémant)	12,00€

\*Droit de bouchon appliqué pour les bouteilles consommées sur place : Vin + 10,00 € - Champagne + 20,00 € du prix indiqué en cave



... et pour grignoter ... !

## UNE P'TITE FAIM ?...

Toutes nos planches sont idéales pour 2 personnes

Planche de fromage au lait cru (3 fromages ou 6 fromages)	12,00€ ou 20,00€
Saucisson sec à trancher (nature, Espelette, Beaufort, Noix)	7,00€
Planche de Charcuterie	14,00€
Planche mixte : Charcuteries, Fromages	22,00€
Terrine de Cerf forestière, ou Colvert poivre vert ou Terrine de Faisan aux pommes et calvados ou la Terrine de sanglier **	12,00€
Rillettes de Thon, Saumon, Maquereau, Truite ou Sardines (170g). **	12,00€
Sardines la Perle des Dieux sur planche, pain de campagne & beurre salé	10,00€
Au choix :	
- Sardines Tomate-Basilic	
- Sardines Poivre sauve Madagascar	
- Sardines Piment d'Espelette	
- Sardine Piment Poivrons	
- Sardines à l'Orange tranchée	
- Sardines aux Algues et Câpres	
- Sardines Citron frais	
Paquet de Chips sel, sel-poivre, paprika, sel-vinaigre, herbes crétoises ou piments - 135gr	3,00€
Paquet de Chips Truffe	3,50€

NEW

Pour 2 personnes - Le fois gras de canard entier à partager (50g) 36,50€

avec ses toasts et sirop de Liège ainsi que 2 coupes de Blanc de Blancs Premier cru de Pierre-Emmanuel Paquay

\* Droit de bouchon appliqué pour les bouteilles consommées sur place : Vin + 10,00 € - Champagne + 20,00 € du prix indiqué en cave

\*\* Toutes les terrines et rillettes sont servies sur planche, pain et cornichons)

