

## *Apéritifs*

Martini rouge ou blanc 5 cl.....	6.40 €	Kir royal 13 cl.....	7.50 €
Marsala amande ou œuf 5 cl .....	6.40 €	(vin pétillant, mûre, cassis, pêche, framboise)	
Porto rouge ou blanc 5 cl.....	6.00 €	Kir au vin blanc 13 cl.....	6.00 €
(mûre, cassis, pêche, framboise)			
Ricard, Pastis, Anisette 2 cl.....	6.20 €	Martini, Gin 5 cl.....	9.00 €
Suze 5 cl.....	6.20 €	Sangria maison 5 cl.....	6.00 €
Coupe de Prosecco 13 cl.....	8.00 €	Campari 5 cl.....	9.00 €
Prosecco 75 cl .....	41.00 €	Campari orange 5 cl.....	10.00 €
Coupe de Champagne 13 cl.....	11.00 €	Américano maison 5 cl.....	11.00 €
Champagne sélection maison btle 75 cl.....	68 €	Gin tonic 5 cl.....	9.00 €

## *Whisky*

Chivas, Jack Daniel's 4 cl.....	11.00 €	Vodka 4 cl.....	9.00 €
J&b, Clan Campbell 4 cl .....	9.00 €	Vodka orange 4 cl.....	10.00 €

## *Cocktails avec Alcool*

### Cubanos 25 cl

Mojito (Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre, limonade) .....	11.00 €
Mojito Champagne (Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre, Champagne)....	13.00 €
Mojito fraise (Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre, limonade, fraise).....	12.00 €
Virgin Mojito (citron vert, menthe fraîche, sucre, jus de pomme, limonade) .....	11.00 €
Cuba libre (Havana 3 ans, coca et citron vert).....	10.00 €
Cubata (Havana 7 ans, coca et citron vert) .....	12.00 €

### Amérique latine 25 cl

Tequila sunrise (téquila, jus d'orange et grenadine) .....	11.00 €
Piña colada (Havana 3 ans, jus d'ananas et noix de coco).....	11.00 €

## *Cocktails sans alcool*

Tutti frutti (jus d'orange, jus d'ananas, grenadine) 25 cl.....	7.00 €
Pussy foot (jus de pomme, Schweppes, sirop d'orgeat, grenadine) 25 cl .....	7.00 €

## *Boissons et Jus de Fruits*

Jus de fruits frais pressés : Orange, citron 20 cl.....	5.50 €
Nectars : Orange, ananas, abricot 25 cl .....	4.50 €
Jus de pomme à base de concentré 25 cl .....	4.50 €
Jus de mangue à base de purée 25 cl .....	4.50 €
Coca, Coca zéro, Coca light, Fanta, Orangina, Ice Tea 25 cl.....	4.50 €
Schweppes, Schweppes agrumes, limonade 25 cl .....	4.50 €

### Bière pression

Grimbergen.....	25cl 5.90 €	50cl 9.60 €
Morretti.....	25cl 6.50 €	50cl 10.00 €
1664.....	25cl 6.00 €	50cl 10.00 €

### Eaux minérales bouteille

Cerelia Pétillante ou plate .....	50cl 5,00 €	1l 6,30 €
Perrier 33 cl .....		5.00 €

### Café

Café express, décaféiné .....	2.50 €	Thé .....	4.00 €
Café crème .....	4.00 €	Cappuccino .....	4.80 €

### Digestifs 5 cl

Grappa, Limoncello .....	8.00 €	Grand Marnier, Get 27, Get 31 ..	8.00 €
Amaretto, Manzana .....	8.00 €	Poire, mirabelle, framboise .....	10.00 €
Cognac, Armagnac, Calvados .....	9.00 €		

*Contenance de la verrerie : Apéritifs : 5 cl / Anis : 2 cl / Whiskies : 4 cl / Alcools et Liqueurs 4 cl*

## *Vin d'Italie en pichet*

Rouge, rosé ou blanc .....	(25 cl) 9.00 €	(50 cl) 12.00 €
----------------------------	----------------	-----------------

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, consommez avec modération

## Vini Rossi / Vins Rouges d'Italie



### **Valpolicella Classico doc Bolla .....**

Cépage : Corvina, Rondinella, Corvinone

Il est de couleur rouge grenat, avec un arôme frais de cerises, de groseilles rouges et de mûres, avec un soupçon de poivre noir et de noix. Il est léger à moyennement corsé dans le style avec des tanins doux et des arômes de fruits purs.



### **Lambrusco Secco doux igt Righi .....**

Cépage : lambrusco 60% sorbara, 40% salamino

Idéal pendant tout le repas. Il va bien avec des entrées, différentes viandes, plats de pâtes avec des sauces à base de viande, viande rouge et blanche ou fromages longue maturation.



### **Chianti San Lorenzo Docg Melini.....**

Cépages : Sangiovese

Il est généralement servi avec une base de plats de sauce à la viande, les viandes



### **Chianti Classico Granaio Docg Melini.....**

Cépages : Sangiovese

Nez intense et complexe avec de fortes notes de fruits des bois, raisins mûrs et d'élégantes touches de vanille, d'iris et de violette; sec, bien défini et plaisant.



### **Montepulciano Abruzzo Doc Tolo .....**

Cépage : Montepulciano

C'est la sensation de petits fruits noirs type bleuets et cassis qui se démarque. Le vin est tout en rondeur et dangereusement agréable à boire.



### **Campo real Doc Nero d'Avola Rapitala .....**

Cépage : Nero d'Avola

Robe d'un rubis profond et bouquet généreux qui annonce un vin charpenté et puissant, avec une quantité distincte mais non envahissante de tanins et une délicate acidité.

## Vini Bianchi / Vins Blancs d'Italie



### **Trebbiano d'Abruzzo Dop Tolo .....**

Cépage : Trebbiano

Couleur : jaune paille pâle avec des reflets verts.

Bouquet : fruité, avec des notes florales et minérales fines

Goût : moyennement corsé, délicat, fruité avec un arrière goût d'amande



### **Orvieto Classico Secco Doc Bigi.....**

Cépage : Trebbiano, grechetto, malvasia, Drupeggio

Orvieto Classico est l'un des plus anciens vins blancs italiens. Il est issu de vignes qui s'étendent de la ville d'Orvieto en Ombrie, jusqu'au Latium en passant par la Toscane. Un célèbre blanc sec et frais, qui accompagnera tout le repas jusqu'au fromage.

## Vini Rosati / Vins Rosés d'Italie



### **Bardolino Chiaretto Doc .....**

Cépage : Trebbiano

Le Bardolino, issu des rives du lac de Garde, présente une robe rubis clair aux arômes de cerise mûre. En bouche il est très léger et fruité.

## Vins Rouges de France



### **Brouilly AOC Réserve de Beauvoisie .....**

Cépage : 100% Gamay

Il fait partie des crus du Beaujolais. Le vignoble encercle le Mont Brouilly, s'étend sur 6 communes et compte au total 1 330 hectares de superficie. Il s'agit de la plus importante aire d'appellation, en taille et en rendement, des crus du Beaujolais. Le climat aux 3 influences reste le même que pour toute la sous-région Beaujolais. Souple, frais et gourmand, plein de fruit.



### **Haut-Médoc AOC Victoria II .....**

Cépage : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot et 10% Cabernet Franc.

Le Château Victoria, Cru Bourgeois, est situé au nord de Saint-Estèphe, sur la rive gauche de la Gironde. Il s'étend sur une vingtaine d'hectares, sur un sol de graves fines. Joli nez de tabac blond, avec des notes tourbées, soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus.



### **Puisseguin-Saint-Emilion AOC Les Hautes Cimes.....**

Cépage : 70% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon ,14% Cabernet Franc.

Fondée en 1937, la cave coopérative de Puisseguin et Lussac Saint-Emilion compte près de 150 adhérents, pour une surface avoisinant les 1000 hectares de vignes. Un Puisseguin rond, charnu et fruité, tout en souplesse et en légèreté.

## Vin Rosé de France



### **Côtes de Provence AOC .....**

Céliers de Ramatuelle

Cépage : 50% Tibouren, 30% Cinsault et 20% Grenache.

Cette cuvée est issue d'une sélection minutieuse de différentes cuvées issus de différents cépages des Côtes de Provence : le Cinsault apporte une finesse aromatique, le Tibouren et le Grenache le corps et la puissance aromatique. Tendre, frais et fruité, avec une fraîcheur agréable sur des notes de baies rouges et de bonbon anglais.