

Nos vins

Vins blancs

Vermentino Di Sardegna - 2023, Antonella Corda, *vin bio* / 39.-

Bourgogne Tonnerre - 2022 Domaine Charly Nicolle / 42.-

Pouilly-Fumé Clos des Criots - 2023, Domaine Christian Salmon / 58.-

Altesse - 2023, Laurent Villard / 43.-

Chardonnay - 2023, Alain Jacquier / 38.-

Vins rouges

Mercurey rouge- 2022, Domaine Jacques / 79.-

Ventoux, Les Gélinites - 2022 Alain Jaume / 32.-

Saint-Joseph, Les Ribaudes - 2023, Domaine Faury / 68.-

Brulière de Beychevelle - 2019, Haut-Médoc / 70.-

Chianti Classico Rubiolo - 2022, Gagliole / 42.-

Consonance - 2022, Laurent Villard / 55.-

Garanoir - 2023, Alain Jacquier / 46.-

Vins rosés

Lisa Rosé - 2024, Château La Coste / 32.-

M-G Grande Cuvée - 2024 Maison Gutowski / 45.-

Blanc de Noirs - 2024, Laurent Villard / 36.-

Nos bulles

Taittinger Brut Réserve / 99.-

D'Armanville Brut / 60.-

Prosecco 40.-



Cocktails et apéritifs

Cocktails

Apérol Spritz / 12.-

H

Hugo Spritz / 12.-

Mojito / 14.-

Ricard, Martini blanc, Campari / 6.-

Coupe Prosecco / 7.-

Basil smash / 14.-

Moscow mule / 14.-

London mule / 14.-

Bombay-tonic / 12.-

Kir / 7.-

Nos boissons sans alcool

Minérales

Perrier / 6.-

Coca Cola / 5.-

Coca Cola Zéro / 5.-

Schweppes / 5.-

Ginger Beer / 5.-

Cold Maté / 7.-

Henniez bleue 50cl / 5,50.-

Henniez verte 50cl / 5,50.-

Jus de fruits

Iris pomme / 6.-

Iris abricot / 6.-

Jus de tomate / 5.-

Jus frais pressé / 6.-

Thé froid maison / 3.-

Diabolo / 3.-

Sirop / 2.-



**SUPER
NATURAL
CLUB**

Infusade Rooibos & verveine citronnée / 6.-

Infusade Thé blanc & menthe des alpes / 6.-

Limonades Les pétillantes pamplemousse ou citron / 6.-

Urban Kombucha Hibiscus citronnelle ou gingembre / 6,50.-

Nos bières

Pressions

Brasserie des Murailles

Gallopain Blonde ou Blanche / 3,50.-

Pression Blonde ou Blanche / 5.-

Canette Blonde ou Blanche / 7,50.-

Bouteilles

Sunset Session Ipa / 7.-

La Collongeoise / 6,50.-

Corona / 6.-

Peroni sans alcool / 5.-