

SELECTION DES VINS ET AUTRES BOISSONS

Suggestions

Nos coups de cœur du mois

***A.O.C Château Maucamps –
Haut Médoc – Cru
Bourgeois***

AOC Chorey les Beaune

75 cl - 17€00

Au Verre

***IGP Côtes de Gascogne en
blanc ou en rouge***

12 cl - 2€00

Sélection du Bar

Apéritifs

Vermouths	6cl	2€50
Anisés	3cl	2€20
V.D.N / V.D.L	6cl	2€50
Whiskies	4cl	3€00
Bitters	6 cl	2€50
Kir	9cl	3€00
Kir Méthode Trad.	9cl	3€50

Cocktails et Jus de Fruits

Jus de Fruits	12 cl	1€50
Sodas	20 cl	1€50
Cock. Avec Alcool	7 ou 12 cl	4€00
Cock. Sans Alcool	12 cl	2€50

Boissons Chaudes

Café Espresso	1€50
Thés	1€50
Infusions	1€50

Digestifs

Eau de Vie de grains	4cl	3€00
Eau de Vie de vins		
Eau de Vie de plantes		
Eau de vie de fruits		
Liqueurs	4cl	2€50

Eau Minérale

Plate	l	2€80
Gazeuse		2€80

Boissons « Made In Normandie »

Les Boissons Incontournables de Normandie

Pommeau de Normandie	6 cl	2€50
Cidre Brut	75 cl	9€00
Cidre Demi-Sec	75 cl	9€00
« Kir » Normand	12 cl	2€50

Eaux de Vie et Liqueur / Crème de Normandie

Calvados	4 cl	3€00
Bénédictine	4 cl	2€80



Bière Blonde Ale	33 cl	3€00
Bière IPA	33 cl	3€00

Vin de Pays du Calvados

Gérard Samson, Vigneron de Grisy – 14170 St – Pierre s/Dives

I.G.P Arpents du Soleil	50cl	13€00
Cépage « Auxerrois »		
I.G.P Arpents du Soleil	50cl	13€00
Cépage « Pinot Noir »		

Sélection de Vins Blancs

	Verre 12cl	37,5cl	75cl
<u>Val de Loire</u>			
A.O.C Muscadet sur Lie Domaine de la Viconnière		5€00	8€00
A.O.C Coteaux du Layon Domaine des petits quarts	3€50		15€00
<u>Vallée du Rhône</u>			
A.O.C Costière de Nîmes "BIO"			12€00
A.O.C Côtes du Rhône Sébastien Chabal			8€00
<u>Bourgogne</u>			
A.O.C Macon Villages Les Crays			13€00
A.O.C Petit Chablis Domaine Christophe			16€00
A.O.C Bourgogne Chardonnay Clos St Germain			15€00
<u>Alsace</u>			
A.O.C Riesling Domaine Moritz			14€00

Sélection de Vins Rosés

		37,5cl	75cl
<u>Provence</u>			
A.O.C Côtes de Provence St Tropez Note Bleue		5€00	9€00
AOC Sable de Camargue Gris de Gris Dune Rosé		5€00 (50cl)	9€00

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même sur les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix affichés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sélection de Vins Rouges

	37,5cl	75cl
<u>Vallée du Rhône</u>		
A.O.C Côte du Rhône Chevalier D'Anthelme		9€00
<u>Vallée de la Loire</u>		
A.O.C Saint Nicolas de Bourgueil	6€00	11€00
<u>Bourgogne « Le Beaujolais »</u>		
A.O.C Morgon Vieilles vignes Domaine de la Bèche		13€00
<u>Sud-Ouest</u>		
A.O.C Madiran Château Arricau Bordes		15€00
<u>Bordelais</u>		
A.O.C Montagne Saint-Emilion Château Vieux Bonneau	8€00	15€00
A.O.C Côtes de Blaye Domaine des Graves d'Ardonneau		9€00

Sélection de Vins Effervescents

	75cl
A.O.C Crémant de Loire	15€00
A.O.C Champagne	23€00