

# LE CÔTÉ BAR

## CHAMPAGNES

& Bulles 75 CL

### BULLES DE CHAMPAGNE

Louis Massing Brut	39.00
Louis Massing Blanc de Blanc	45.00
Louis Massing Rosé	49.00
Bollinger	65.00



### BULLES DE DIE

Clairette Monge Granon	21.00
Crémant Monge Granon	21.00

## LES APÉROS

De 14° à 45°

Pastis provençal Eygubelle 4 CL	3.50
Pastis 51, Ricard 4 CL	3.50
Martini (blanc ou rouge) 6 CL	3.50
Porto (blanc ou rouge) 6 CL	3.50
Campari 6 CL	3.50
Américano 9 CL	7.00
Clan Campbell 4 CL	6.00
Jack Daniels 4 CL	6.00
Gin, Vodka, Rhum 4 CL	6.00

Tonic, Limonade ou Coca 1.00

DISTILLERIE EYGUEBELLE 7 CL 3.50

Castagnade – A la châtaigne
Figoline – A la figue
Nectarine – A la nectarine
Tarasque – Au raisin de muscat
Hypocras – Vin médiéval épicé

## LES KIRS

12 cl

Vin blanc	3.50
Crémant de Die	3.50
Royal Champagne	7.50

### Les crèmes de fruits d'Eygubelle :

Cassis, Fraise, Framboise,
Mûre, Myrtille, Abricot,
Châtaigne, Figue, Pêche

## ROSÉ DE L'ÉTÉ

IGP Vin de Pays du VAR



« Entre Amis »

19.00

## CHAUD DEVANT ...

Café, Décaféiné	1.70
Café crème	1.90
Café double	2.70
Chocolat chaud	3.20
Thés, Infusions	3.20

17

## LES SODAS

3.60

Coca-Cola 33 cl
Coca light, zéro 33 cl
Orangina 25 cl
Nestea 25 cl
Limonade 25 cl
Perrier 33 cl
Finley 25 cl
Finley Agrume 25 cl

## LES JUS DE FRUITS

25 cl

3.60

Orange, Ananas
Pamplemousse
Pomme, Exotique
Tomate, Abricot

## LES EAUX

50 CL 100 CL

PLATES		
Evian, Chantemerle	3.50	4.90
GAZEUSES		
Badoit, Ventadour	3.50	4.90



## LES SIROPS ALLO

2.80

Anis, Cassis d'Ardèche, Citron,
Acide Zest, Fraise de Carpentras,
Grenadine, Menthe, Orgeat
Châtaigne ou framboise d'Ardèche
Lavande de Grignan, Pêche d'Avignon

## LES PLANCHES

A partager ou pas à l'Apéro. Comme vous voulez, quoi !!

Midi et soir à partir de 18h

	Petit	Grand
La Planche 'Mâchon' Charcuteries	8.50	14.50
La Planche 'Canard Boiteux' Foie gras et magret	8.50	14.50
Assiette de frites Maison	5.00	

## PRESSION 25 CL

Pelfort	3.20
Affligem	3.60
Picon bière	3.60

## BOUTELLES REGIONALES 33 CL 4.20

La Grihète (blanche ou ambrée)
La Bourganel (blonde ou aux marrons)
La Markus (blanche, brune ou prestige)
Mont Blanc (Blonde, blanche ou rousse)

## BOUTEILLE BELGIQUE 33 CL 4.20

Grimbergem



## Les Whiskies

	2 cl	4 cl
Talisker	5.00	9.00
Bellevoeye	5.00	9.00
Mortlach	5.00	9.00
Lagavullin	5.00	9.00

## LES DIGESTIFS

De 21° à 45°

LES CLASSIQUES	4 CL
Cognac	8.00
Armagnac	6.00
Rhum vieux	8.00
Get 27	5.00

LES EAUX DE VIE	6.00
Framboise, Mirabelle	
Poire Williams	

LES LIQUEURS	6.00
Eygubelle Verte	
Châtaigne, Framboise	
Mandarine, Poire Williams	

# LE CÔTÉ CAVE



Verre 12 CL Bout. 75 CL

## LES ROUGES

1	Côte Rôtie Lafoy - JYL	10.00	60.00
2	Cornas Guy Lafarge - Harmonie	9.00	45.00
3	Châteauneuf du Pape Roger Perrin - Châteauneuf du Pape	8.00	43.00
4	Saint Joseph Ferraton - La Source	7.00	37.00
5	Crozes Hermitage David Reynaud - Beaumont	6.50	35.00
6	Vinsobres Jaume - Altitude 720	5.00	29.00
7	Grignan Les Adhémar Grangeneuve - Vieilles Vignes	5.50	28.00
8	Grignan Les Adhémar Château Bizard - Montagne de Raucoules	5.00	25.00
9	IGP Méditerranée Visan Remy Pouizin - Amour de Fruit	4.00	25.00
10	IGP Colline Rhodannienne Aurélien Châtaignier - Le Guilleret	4.00	24.00
11	IGP du Vaucluse Roger Perrin - Les Jardins de la Bertaude	4.00	23.00

## LES BLANCS

12	Condrieu Aurélien Châtaignier - Condrieu	10.00	52.00
13	Châteauneuf du pape Roger Perin - Châteauneuf du Pape	9.00	43.00
14	Saint Joseph Nicolas Badel - Montrond	7.00	37.00
15	Crozes Hermitage Entrefaux - Crozes Hermitage	6.50	35.00
16	Saint Péray Durand - Saint Péray	6.50	30.00
17	CDR Village Visan Rémi Pouizin - Amour de Fruits	5.50	25.00
18	IGP Colline Rhodannienne Ferraton - Viognier	5.50	23.00
19	Grignan les Adhémar Grangeneuve - Les Dames Blanches	4.50	23.00
20	Grignan Les Adhémar Château Bizard - Blanc d'Amour	4.50	23.00

## LES ROSÉS

21	Visan La Fleuranne - A Fleur de Pampre	4.50	24.00
22	Cote du Rhône Delas Delas - Saint Esprit	4.50	24.00

## LES BULLES

23	Champagne Louis Massing - Brut	7.00	39.00
24	Clairette de Die Monge Granon - Clairette	4.00	21.00