

<b>BLANCS</b>	<b>0,2</b>	<b>0,75</b>
Haut-Fongrive (Bergerac)	6,50	22,00
Lambert de Valentinois (Bourgogne)	11,00	43,00
Pouilly-Fuissé (Bourgogne)	13,50	55,00
Fontvieilh (Monbazillac)	6,50	24,00

<b>ROSÉS</b>		
Minuty (Côtes de Provence)	10,00	38,00

<b>ROUGES</b>		
Meursault Pinot Noir (Bourgogne)	12,50	48,00
Tiregand (Pécharmant, Bergerac)	9,00	32,00
Fourcaud Laussac Saint-Émilion (Bordeaux)	16,50	64,00

<b>CRÉMANT &amp; CHAMPAGNE</b>	<b>0,1</b>	<b>0,75</b>
Klipfel Crémant Brut (Alsace)	7,00	32,00
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	11,50	82,00
Ruinart Brut		154,00

<b>BEER / BIÈRES</b>		
Leffe blonde / brune	0,33	4,80
Leffe 0 %	0,33	4,80
Corona	0,33	4,80

## SOFT DRINKS / NON ALCOOLISÉE

Water / Eau (Badoit & Evian)	0,5	3,50
Water / Eau (Badoit & Evian)	1,0	6,00
Coca-Cola / Zero, Orangina, Perrier	0,33	3,80

## COFFEE / CAFÉ

Espresso		2,00
Flat White / Café Noisette		2,50
Americano		2,50
Cappucino		3,00
All available as iced / Tous disponibles glacés		+ 0,50
Tea		3,00

## SNACKS & GALETTES

✓ Galette Fromage / Cheese		4,50
Galette Jambon & Fromage / Ham & Cheese		6,50
✓ Assiette de Fromages locaux / Plate of local cheeses		13,50
Assiette de Charcuterie / Plate of cold meats		13,50
Grande Assiette mixte / Mixed plate		19,00

Tous les prix incluent la TVA. Risques allergènes: présence de noix, lait, œuf, gluten / All prices include VAT. Allergen risks: presence of nuts, milk, eggs, gluten.

✓ Végétarien / Vegetarian