

# Nos BOISSONS

## NOS SOFTS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

COCA	33cl	4€00	LIMONADE	33cl	3€00
COCA ZÉRO	33cl	4€00	PERRIER	33cl	4€00
ORANGINA	25cl	4€00	SCHWEPES	25cl	4€00
FANTA AGRUMES - ORANGE	33cl	4€00	DIABOLO	33cl	3€50
JUS DE FRUITS	20cl	4€00	FUZE TEA	25cl	4€00
SIROP À L'EAU	33cl	3€00	RED BULL	25cl	5€50

## NOS EAUX

VITTEL	50cl	4€50	100cl	5€30	SAN PELLEGRINO	50cl	4€50	100cl	5€30
--------	------	------	-------	------	----------------	------	------	-------	------



### EAU DE PERRIER 100cl 5€30

La nouvelle expérience unique en boisson gazeuse de la marque Perrier ! Elle possède des bulles plus fines. Une eau gazeuse remplie de pureté et de fraîcheur.



### SAN PELLEGRINO 100cl 5€30

Une des eaux minérales les plus célèbres au monde, qui s'accorde parfaitement avec des mets savoureux. Grâce à son effervescence durable, l'eau San Pellegrino rehausse les saveurs des plats riches et goûteux.

## NOS APÉRITIFS

(SUPPLÉMENT SIROP + 0€30)

DESPERADOS (bouteille)	33cl	6€00	GALOPIN	12,5cl	2€50
CUBANISTO (bouteille)	33cl	6€00	RICARD	2cl	3€30
PICON BIÈRE	25cl	4€50	SUZE	6cl	5€00
PICON BIÈRE	50cl	9€00	MARTINI (rouge, blanc, rosé, fiero)	6cl	4€50
MONACO	25cl	3€50	PORTO	6cl	4€00
MONACO	50cl	7€00	MUSCAT	6cl	4€00
PANACHÉ	25cl	3€50	KIR VIN BLANC	12cl	4€50
PANACHÉ	50cl	7€00	(framboise, cassis, pêche, mûre)		

## NOS PRESSIONS

STELLA ARTOIS	25cl	3€50	50cl	7€00
LEFFE	25cl	4€00	50cl	8€00
HOEGAARDEN	25cl	4€00	50cl	8€00
+ SIROP				0€30
BIÈRE PRESSION DU MOMENT				
	25cl	4€00	50cl	8€00



### CORONA (bouteille) 33cl 6€00

Cette bière blonde légère et très rafraîchissante a rapidement séduit le Mexique et le reste du monde grâce à ses arômes de malts et de citron. (4,6 % alc.)



### CUBANISTO (bouteille) 33cl 6€00

Aromatisée au Rhum des Caraïbes et aux agrumes, Cubanisto crée un mélange audacieux et subtil en réunissant l'esprit des Caraïbes et la fraîcheur de la bière. (5,9 % alc.)



### DESPERADOS (bouteille) 33cl 6€00

Bière aromatisée, créée en 1995, elle est brassée principalement à Schiltigheim. L'originale est une bière blonde aromatisée à la Tequila. (5,9 % alc.)

## NOS CAFÉS

### SÉLECTION CAFÉ NESPRESSO

ESPRESSO	1€95
RISTRETTO	1€95
LUNGO	1€95
ESPRESSO MACCHIATO	2€90

Grand cru NESPRESSO surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud

### CAPPUCCINO 2€90

Grand cru NESPRESSO surmonté de mousse de lait chaud

### LATTE MACCHIATO 3€90

Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud onctueuse et d'un grand cru NESPRESSO

### THÉ OU INFUSION 3€20

## NOS DIGESTIFS

COGNAC	4cl	7€00
CALVADOS	4cl	7€00
ARMAGNAC	4cl	7€00
MANZANA	4cl	7€00
POIRE	4cl	7€00
PRUNE	4cl	7€00
MARIE BRIZARD	4cl	7€00
LIMONCELLO	4cl	5€50
BAILEYS	6cl	7€00
GET 27	6cl	5€50



Tous nos cafés sont accompagnés d'une douceur de la maison PÉCOU.

# Nos MIDIS

Du lundi au samedi hors jours fériés

## NOTRE POISSON DU JOUR 11€90

Pêche du jour & Garniture du moment

## NOTRE GRILLADE DU JOUR 11€90

Grillade de l'instant, Frites maison & accompagnement du moment

## NOS FORMULES DU JOUR

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert 14€50

ou  
Entrée + plat  
+ dessert 17€50

### ENTRÉE DE L'INSTANT

ou

### VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

À la truffe noire

ou

### SALADE BEEF THAÏ

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuète grillée

### GRILLADE DE L'INSTANT

Frites maison & accompagnement du moment

ou

### BAVETTE DE BŒUF SIMMENTAL 300 G

Frites maison & accompagnement du moment + 3€50

ou

### PÊCHE DU JOUR

Selon arrivage  
Garniture du moment

### DESSERT DE L'INSTANT

ou

### L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

### SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Taillés du matin

## 28€00 NOTRE MENU

Midi et soir

### CEVICHÉ DE SAUMON

Tartare de saumon, grenade, lait de coco et coriandre fraîche

### ou TRANCHE DE FOIE GRAS SAMARAN

Et sa confiture de saison

### ou CHIFFONNADE DE JAMBON BODEGA DE LA RIOJA

Maison GARCIA

### ou BOURRATINE CRÉMEUSE ET SES LÉGUMES MARINÉS

### HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT

De chez SAMARAN

### ou DOS DE CABILLAUD À LA POINTE DE SEL DE GUÉRANDE

Et sa sauce vierge à la coriandre

### ou FAUX-FILET DE BŒUF SIMMENTAL 300 G

Grillé au feu de bois et son beurre maître d'hôtel

### TARTE CITRON FAÇON TERRE & MER

Finger au citron, sablé breton et meringue à l'italienne

### ou L'INCONTOURNABLE TIRAMISU AU CAFÉ

«L'original»

### ou CHOCOTELLA

Sablé choco, crémeux choco, fondant, glace nutella et sauce choco noir au caramel

## 23€00 NOTRE MENU

Midi et soir

### SALADE CÉSAR

Salade, poulet panko, tomates cerises, œuf, sauce césar et oignons frits

### ou SALADE DE CABÉCOU CROUSTILLANT

Aumônière à la fondue de poireaux, pomme Granny au miel

### BAVETTE D'ALOYAU DE BŒUF SIMMENTAL RÔTI 300 G

Sauce échalotes confites

### ou FILET DE DORADE À LA PLANCHA 180 G

Et sa crème au pesto

### MOUSSE AU CHOCOLAT ou SALADE DE FRUITS DU MOMENT TAILLÉS DU MATIN

### ou DESSERT DU JOUR

## 11€50 NOTRE MENU ENFANTS

Menu enfants jusqu'à 8 ans

### JUS DE FRUITS ou COCA-COLA ou SIROP

### STEAK HACHÉ DE BŒUF AU MOMENT 180G

### ou PAVÉ DE SAUMON

### FRITES ou PÂTES

### GLACE 2 BOULES ou FONDANT AU CHOCOLAT

# Nos ENTRÉES

On y va ?

## UNE BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS **SAMARAN**

ou 2, ou 3 et sa confiture de saison.

1 tranche 7€00 2 tranches 14€00 3 tranches 19€00

## CÉVICHÉ DE SAUMON

Tartare de saumon, grenade, lait de coco et coriandre fraîche.

12€00

## BOUQUET DE CREVETTES

«Rose de Malaisie»\*\*\*\* et son aioli fort en ail

14€00

## L'ŒUF «MIMOTRUFFE»

Œuf mimosa truffé et sa salade de roquette au parmesan

8€50

## PLANCHE DE PAN CON TOMATE

### & JAMBON BODEGA DE LA RIOJA MAISON GARCIA

Jambon Bodega de la Rioja, toasts grillés frottés à l'ail, concassé de tomates et son huile d'olive vierge

13€50

## BURRATA CRÉMEUSE DE CHEZ «MIP»

9€00

# Nos SALADES XXL

## NOTRE SALADE

Façon beef thai

Salade verte, mélange asiatique, vinaigrette au sésame, bœuf planché déglacé à la sauce soja et cacahuètes grillées

14€00

## NOTRE SALADE

Chèvre chaud

Mesclun de salade, samossa de chèvre, toast de cabécou chaud, mousse de chèvre au miel, julienne de pomme Granny et Saint-Maure cendré pané et rôti

16€50

## NOTRE SALADE

Sud-Ouest façon «TERRE & MER»

Salade, croûtons maison, magret séché, gésiers de canard confits de la Maison **SAMARAN** (provenance Sud-Ouest), toast au foie gras de la Maison **SAMARAN**, tomates cerises

19€00

## NOTRE SALADE

Gravlax

Salade, saumon gravlax, agrumes, légumes marinés, tomates anciennes et vinaigrette à la framboise

17€00

## NOTRE SALADE

César

Salade, tomates cerises, poulet panko, œuf, sauce César, parmesan et oignons frits

14€00

# ASIAN FOOD

## NOTRE WOK

Végétarien

Pâtes chinoises, légumes croquants, sauce soja

15€50

## NOTRE WOK

Beef

Lamelles de bœuf, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€00

## NOTRE WOK

Chicken

Poulet émincé, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

16€50

## NOTRE WOK

Nems

Nems poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

## NOTRE WOK

Nordique

Gambas planchées, légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

## NOTRE WOK

Samossas

Samossas (4 pièces), légumes croquants, pâtes chinoises, sauce soja

17€50

## PAD THAÏ

du moment

Nouilles de riz, sauce thaï, légumes croquants, tofu et son accompagnement du moment

17€00

## POKE BOWL

du moment

Riz vinaigré, avocat et son accompagnement du moment

16€00

# Côté TERRE, un tour à la boucherie...

## NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

### LE MAGRET DE CANARD

Rôti du Sud-Ouest IGP de chez

**JAMARAN** et son jus de viande au thym

22€00

### ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL

Sélectionné par notre boucher.

Échalotes confites.

500 g 25€00 

### NOS ENTRECÔTES

La simmental allemande

400 g 23€00 

La véritable Galice grassouillette

10€50 les 100 g (minimum 300 g) 

L'argentine

11€50 les 100 g (minimum 300 g) 

### DES CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

350 g 22€00

### LE FAUX-FILET

SIMMENTAL bien épais

400 g environ 21€00 

## NOS TARTARES

### TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Préparé ou non préparé

Simple 18€00 / Double 21€50

### TARTARE DU CHEF HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Pesto, copeaux de parmesan

Simple 17€50 / Double 24€50

### TARTARE DE BŒUF POÊLÉ HACHÉ AU MOMENT

Cornichons, câpres, œuf, oignon et persil.

Poêlé et préparé

Simple 17€00 / Double 22€50

[ SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ **JAMARAN** + 5€50

## NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES MINIMUM 1,2 KG

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL ALLEMANDE  7€50 LES 100G

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE SELON ARRIVAGE  8€50 LES 100G

CÔTE DE BŒUF LA VÉRITABLE GALICE  11€00 LES 100G

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison & accompagnement du moment.  
Accompagnements à volonté. Sauces au choix 1€ : Aioli, Échalotes, Roquefort, Foie gras et Poivre.

## Nos BURGERS : direction la West Coast !

Du pain sélectionné chez notre artisan boulanger, du bœuf français haché minute par nos soins et des sauces faites maison pour votre plus grand plaisir...

### NOTRE BURGER Le Tout Canard

Pain de notre boulanger, steak haché de canard au moment 180 g, salade, tomate, échalotes confites, foie gras poêlé, sauce foie gras.

19€90

### NOTRE BURGER Le Bacon Eggs

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, salade, tomate, bacon fumé grillé, œuf miroir sur une sauce américaine.

Simple 17€00

Double 20€50

Triple 24€00

### NOTRE BURGER Le gourmand

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, salade, tomate, sauce crémeuse au cheddar et oignon frit.

Simple 17€00

Double 20€50

Triple 24€00

### NOTRE BURGER Le campagnard

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, galette de pomme de terre, fromage fondu façon raclette et lard fumé, salade, tomate.

Simple 17€00

Double 20€50

Triple 24€00

### NOTRE BURGER Le Terre & Mer

Pain de notre boulanger, steak de thon frais, guacamole, tomates confite et salade.

18€00

### NOTRE BURGER Le cheeseburger

Pain de notre boulanger, steak haché de bœuf 180 g, salade, tomate, oignon rouge, cornichon aigre-doux, sauce ketchup et moutarde douce.

Simple 17€00

Double 20€50

Triple 24€00

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison & accompagnement du moment.

# Côté MER, chez le poissonnier...

## DUO DE SEICHE & GAMBAS

A la persillade

25€00

## DOS DE CABILLAUD À LA POINTE DE SEL DE GUÉRANDÉ

Et sa sauce vierge à la coriandre

180 g environ 19€00

## PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

19€00

## L'INCONTOURNABLE PARILLADA DE POISSONS

On y trouve un mélange de la carte du pêcheur

32€00

## LA FAMEUSE SEICHE PLANCHÉE EN PERSILLADE

350 g environ 25€00

## DES GAMBAS PAR 8 ?

Oui, mais pas que. «Flambées au Cognac SVP!»

23€00

## FILET DE DORADE ROYALE PLANCHÉE

Crème de pesto

180 g environ 17€00

## DORADE ROYALE OU BAR SAUVAGE

Grillée au feu de bois, servie entière accompagnée de son aioli

700 g environ 28€00

Tous nos poissons sont accompagnés de la garniture du moment. Accompagnement à volonté.

# Côté SPÉCIALITÉS pour les gourmands...

## ROGNONS DE VEAU GRILLÉS AU FEU DE BOIS

Déglacés au vinaigre balsamique

17€00

## ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Cuisson basse température (7h) et son jus de viande aux herbes (façon tajine)

250 g environ 21€00

## LES PÂTES À LA TRUFFE

Un bon plat de pâtes crémeuses (Mafaldine) et Burrata di Buffalo à la truffe noire

25€00

## COQUILLETES CRÉMEUSES

& jambon blanc truffé

16€00

## UN RISOTTO CRÉMEUX À SOUHAIT

Aux gambas 20€00 Aux Saint-Jacques 24€00

# Côté PATISSERIES...

## NOS DESSERTS MAISON

### SALADE DE FRUITS DE SAISON

«Taillés chaque matin»

7€00

### L'INCONTOURNABLE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

Crémeuse et fondante

7€00

### LES INCONTOURNABLES PROFITEROLES

Glace au choix, 1, 2 ou 3 choux.

1 chou 5€00 2 choux 8€00 3 choux 9€00

### TARTE AU CITRON FAÇON TERRE & MER

Finger au citron jaune, sablé breton et sa meringue italienne

8€00

### TIRAMISU AU CAFÉ «L'ORIGINAL»

7€00

### CHOCOTELLA

Sablé choco, crémeux choco, fondant, glace au nutella et sauce au chocolat noir et caramel

8€00

### LE FAMEUX MI-CUIT AU CHOCOLAT (10 MN DE CUISSON)

À commander préférablement au moment du repas

8€00

### L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT DE CHEZ «BETTY»

Confiture de cerise noire

8€50

### COMME UNE TARTELETTE AU CHOCOLAT

Demi-sphère crémeuse au chocolat et à l'orange confite, crémeuse choco et biscuit feuillantine

8€00

### BANOFFEE CRÉMEUX AU CARAMEL LAITIER

Banane, caramel, crème montée onctueuse et son biscuit au spéculoos

8€00

### CAFÉ GOURMAND

et ses 4 desserts maison

8€00

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

8€50

### CAFÉ DOUCEUR

et son fondant au chocolat

4€50

↳ Aussi disponible avec thé ou décaféiné et infusion

4€70

## NOS GLACES ARTISANALES

### COUPE DE GLACE

Toutes nos glaces sont fabriquées par Pole Sud, maître artisan glacier à Lézignan-Corbières

1 boule 4€00

2 boules 5€50

3 boules 7€00

# Nos VINS

## VERRES DE VIN 12 CL

Sélection TERRE & MER <i>Blanc, rouge ou rosé</i>	4€00
AOC MONTAGNE (ROUGE) <i>Saint-Émilion</i>	5€50
VIN ESPAGNOL (ROUGE) <i>Marques de Cáceres</i>	5€50
MONBAZILLAC (BLANC)	5€50
VIN DE LIMOUX (BLANC) <i>Toques et clochers</i>	5€50
CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ) <i>Charmes des Demoiselles</i>	5€50

Faites vous plaisir avec  
notre sélection de vins  
d'exception au verre.

À consulter à l'écran.

## VINS 50 CL

BLANC, ROUGE OU ROSÉ AOP Côtes du Roussillon <i>L'Étreinte</i>	15€00
--	-------

Pensez à demander  
notre vin du mois

## ROUGES

### VIN ESPAGNOL

Marques de Cáceres, Rioja	75CL	28€00
Marques de Cáceres, Réserve Rioja	75CL	38€00
Marques de Riscal Rioja	75CL	38€00

### COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	75CL	32€00
-------------------------------------	------	-------

### LANGUEDOC

Sélection du TERRE & MER		
AOC Corbières Domaine d'Aussou	75CL	23€00
AOC Pic St Loup Le Loup du Pic	75CL	25€00
AOP Terrasse du Larzac Alerte rouge <i>Le Clos rouge</i>	75CL	29€00
IGP d'Oc Chemin de Moscou <i>Domaine Gayda</i>	75CL	38€00

### BORDEAUX

AOC Montagne Saint-Émilion <i>Vieux Château Négrit</i>	75CL	25€00
AOP Lalande Pomerol <i>Château au Pont de Guitres</i>	75CL	38€00
AOC Pessac Léognan <i>Château Brown</i>	75CL	53€00

### CÔTES-DU-RHÔNE

Maison Delas <i>Saint-Esprit</i>	75CL	25€00
AOC Crozes Hermitage <i>Les Launes Maison Delas</i>	75CL	34€00
AOC Saint-Joseph <i>Les Challoys Maison Delas</i>	75CL	39€00
AOC Hermitage <i>Domaine des Tourrelles Maison Delas</i>	75CL	72€00

### AOC CORBIÈRES-BOUTENAC

Sainte-Lucie d'Aussou <i>Bella Dama</i>	75CL	30€00
--	------	-------

### BOURGOGNE

AOC Bourgogne Aloxe Corton <i>1<sup>er</sup> Cru Domaine Latour</i>	75CL	83€00
--	------	-------

### LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Couly - Dutheil</i>	75CL	23€00
--	------	-------

## ROSÉS

### CORSE

IGP Île de beauté <i>Santa Giulia</i>	75 CL	23€00
--	-------	-------

### LANGUEDOC

AOP Languedoc Château Puech Haut	75 CL	25€00
	150 CL	52€00

### CÔTES DE PROVENCE

AOC Côtes de Provence <i>Charmes des Demoiselles</i>	75 CL	27€00
	150 CL	49€00

### AOC Côtes Provence Cru Classé

<i>Domaine Rimauresq</i>	75CL	32€00
	150CL	75€00

### Lampe de Méduse Sainte-Roseline

	75CL	30€00
	150CL	65€00

## BLANCS

### SUD-OUEST

AOC Corbières <i>Château Prieuré Borde Rouge Carminal</i>	75CL	23€00
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Malartie Gros-manseng</i>	75CL	23€00
AOC Monbazillac	75CL	28€00

### COLLIOURE

AOP Collioure Les clos de Paulilles	75CL	32€00
-------------------------------------	------	-------

### LIMOUX

Appellation Limoux contrôlée <i>Toques et clochers</i>	75CL	32€00
---	------	-------

### BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Laroche	75CL	32€00
AOP Pouilly Vinzelles Louis Latour	75CL	38€00
AOP Puligny Montrachet Louis Latour	75CL	79€00

### LOIRE

Pouilly Fumé Les Mariniers	75CL	38€00
----------------------------	------	-------



# Nos COCKTAILS

**MOJITO** 10€00  
Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre de canne, glace pilée, Perrier, Angustura

**COSMOPOLITAN** 10€00  
Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries

**CAÏPIRINHA** 10€00  
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée

**PIÑA COLADA** 10€00  
Rhum Bacardi, lait de coco, jus d'ananas

**MARGARITA** 10€00  
Tequila Patrón, jus de citron, sirop d'agave

**CAÏPIROSKA MYRTILLE** 10€00  
Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de myrtille (Monin)

**SPRITZ** 8€50  
Martini Fiero, tranche d'orange, Prosecco, Perrier

**GIN TONIC DU MOMENT** 10€00

**MOJITO DU MOMENT** 10€00

## NOS WHISKYS

### ÉCOSSE BLENDED

WILLIAM LAWSON 4CL 8€00  
75CL 85€00

### IRLANDE

BUSHMILLS BLACK BUSH 4CL 8€00  
POGUES 4CL 9€00

### ÉCOSSE SINGLES MALT

ABERFELDY 12 ANS 4CL 9€00  
GRAGGAMORE 12 ANS 4CL 9€00  
DALWHINNIE 15 ANS 4CL 11€00  
LAGAVULIN 16 ANS 4CL 12€00  
OBAN 14 ANS 4CL 11€00  
GRAIGELLACHIE 13 ANS 4CL 11€00  
TALISKER 10 ANS 4CL 11€00

### JAPON

NIKKA BLEND 4CL 9€00  
YAMAZAKURA 4CL 12€00

### INDE

PAUL JOHN BRILLIANCE 4CL 12€00

### USA

JACK DANIEL'S 4CL 8€00  
75CL 90€00

## NOS RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA 4CL 7€00  
75CL 70€00

BACARDI ORO 4CL 7€00  
75CL 70€00

BACARDI CUATRO 4CL 8€50  
BACARDI OCHO 4CL 9€00  
SANTA TERESA 4CL 12€00  
RON ZACAPA 23 ANS 4CL 15€00

## NOS VODKAS

GREY GOOSE 4CL 9€00  
BOUTEILLE GREY GOOSE 75CL 110€00  
MAGNUM GREY GOOSE 175CL 250€00

## NOS GINS

BOMBAY SAPPHIRE 4CL 8€00  
75CL 80€00

STAR OF BOMBAY 4CL 11€00  
OXLEY 4CL 10€00  
BOSPHERE ROSE 4CL 8€00  
BULLDOG 4CL 8€50  
HEINDRICK'S 4CL 10€00  
TANQUERAY 4CL 8€00  
TANQUERAY TEN 4CL 11€00

## NOS TEQUILAS

PATRÓN SILVER 4CL 10€00

Tous nos verres sont servis  
avec le soft drink de votre choix,  
sauf accompagnements  
Schweppes Premium 25cl  
ou Redbull 25cl +3€00

## NOS CHAMPAGNES

LA COUPE TAITTINGER 10CL 10€00  
TAITTINGER BRUT 75CL 65€00  
150CL 130€00

TAITTINGER ROSÉ 75CL 80€00  
VEUVE CLICQUOT 75CL 80€00

RUINART BLANC DE BLANC 75CL 125€00  
150CL 250€00

RUINART ROSÉ 75CL 125€00  
150CL 250€00

DOM PERIGNON 75CL 190€00  
DOM PERIGNON ROSÉ 75CL 390€00

AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANC 75CL 190€00