

# LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT FABRIQUÉES DANS NOTRE RESTAURANT



## NOS BIÈRES ARTISANALES

### LA BLANCHE : 4,9°



### L'IPA : 5,6°



### LA ROUGE : 5°



### LA BLONDE : 4,8°



### LA CUIVREE : 5,3°



### LA SPÉCIALE :



## ACTUALITÉS



### LA GAMME À EMPORTER

Pensez à notre gamme de bières à emporter !  
Idéale pour vos soirées en famille ou entre amies...  
Alors, plutôt **mini-fût**, **cruchon** ou **bouteille** ?

**NOUVEAU**

Vente de **bières en fûts** (20L ou 30L)  
avec **location de tireuses**, s'adresser  
à l'accueil de votre restaurant.



Retrouvez la liste des allergènes  
en flashant ce code.  
Disponible sur simple demande.

### NOS BIÈRES REMPONENT DES MÉDAILLES !



Nos bières artisanales **IPA**, **Cuivrée**, **Blanche**, **Blonde** et **Rouge** ont été récompensées lors de plusieurs concours prestigieux ! Chaque saveur unique a séduit les jurys, confirmant notre savoir-faire brassicole.  
**Venez goûter nos bières primées !**

## BRASSERIE TRADITIONNELLE & INDÉPENDANTE

Ici, nous faisons revivre l'esprit et le savoir-faire des brasseries authentiques et artisanales.

À notre table, nos terroirs sont mis à l'honneur à travers une cuisine brassicole et généreuse. Nous travaillons avec des fournisseurs locaux, privilégiant la qualité des produits que nous cuisinons.

Nos bières sont brassées sur place à partir de malts sélectionnés par notre maître brasseur et en respectant les méthodes de fabrication traditionnelle. Elles s'accordent très bien à nos plats et rehaussent leurs saveurs.

La décoration de notre brasserie associe des matériaux nobles tels que le bois et le cuivre et offre une ambiance chaleureuse pour vous donner envie de profiter d'un moment agréable et festif.

**CONVIVALITÉ, QUALITÉ ET SIMPLICITÉ  
SONT NOS MAÎTRES-MOTS !**



04 28 70 40 75  
85 chemin de la côte - 42390 VILLARS  
[www.latabledubrasseur.fr](http://www.latabledubrasseur.fr)



## NOS BIÈRES ARTISANALES

| LA BLONDE      | LA BLANCHE     | LA CUIVRÉE     | L'IPA          | LA ROUGE       |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 25cl<br>3,70€  | 25cl<br>4,40€  | 25cl<br>4,40€  | 25cl<br>4,60€  | 25cl<br>4,60€  |
| 33cl<br>4,50€  | 33cl<br>5,10€  | 33cl<br>5,10€  | 33cl<br>5,60€  | 33cl<br>5,60€  |
| 50cl<br>6,50€  | 50cl<br>7,10€  | 50cl<br>7,10€  | 50cl<br>7,60€  | 50cl<br>7,60€  |
| 1,5L<br>16,50€ | 1,5L<br>17,20€ | 1,5L<br>17,20€ | 1,5L<br>17,70€ | 1,5L<br>17,70€ |

**PALETTE DE DÉGUSTATION** ..... 7,60 €  
4 bières au choix de 15 cl

### PENSEZ À NOS BIÈRES À EMPORTER

## NOS VIANDES

- STEAK HACHÉ CHAROLAIS** ..... 12,90 €  
Façon bouchère, 180g, simplement grillé servi avec frites et salade  
**avec lard fumé grillé et oeuf au plat** ..... 14,40 €
  - NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL** ..... 16,90 €  
12h de cuisson pour un vrai fondant, sauce barbecue, servie avec frites et salade
  - QUART DE POULET D'Auvergne RÔTI** ..... 17,90 €  
Jus de cuisson à la sauge, servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais
  - ROGNONS DE VEAU** ..... 18,90 €  
Crème moutarde à l'ancienne, servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais
  - SAUCISSON FORESTIER DUCULTY** ..... 19,90 €  
Jus réduit, servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais
  - DEMI MAGRET DE CANARD FRANÇAIS** ..... 19,90 €  
Sauce morilles, servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais
  - BAVETTE DE BŒUF ANGUS** ..... 20,90 €  
Sauce échalote, servie avec frites et salade
  - EPAULE D'AGNEAU EN EFFILOCHÉ** ..... 21,90 €  
Jus de cuisson à la bière, servie avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais
  - ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE** ..... 27,90 €  
380g crue, crème de fourme, servie avec frites et salade
- ## NOS POISSONS
- FISH AND CHIPS** ..... 17,90 €  
200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, sauce du brasseur servi avec frites et salade
  - LOTTE À L'ARMORICAINE** ..... 22,90 €  
Servie avec pommes de terre vapeur
  - PAVÉ DE SAUMON** ..... 23,90 €  
Sauce beurre blanc, servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais

## FORMULE DE JEUNER CHRONO

**PLAT DU JOUR**  
- à compléter avec -

+2,50€

25 cl de bière au choix ou  
1 verre de vin (rouge, blanc, rosé) ou  
1 verre de Coca-Cola 33 cl ou  
1 Evian 33 cl ou  
1 Badoit rouge 33 cl

+4€

1 fromage blanc gourmand ou  
2 boules de glace avec chantilly ou  
1 café douceur (café avec 2 mignardises)

\*Formule valable du lundi au vendredi le midi sauf jours fériés.  
Dans la limite des stocks disponibles.

## L'APÉRO DU BRASSEUR

- GARLIC BREAD 10 PIECES** ..... 4,90 €  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- GARLIC BREAD GRATINÉ AU CHEDDAR 10 PIECES** ..... 6,90 €  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- ONION RINGS 8 PIECES** ..... 6,90 €
- CALAMARS FRITS 8 PIECES** ..... 6,90 €
- BEIGNETS DE MOZZARELLA 8 PIECES** ..... 6,90 €
- GRANDE PLANCHE MIXTE** ..... 18,90 €  
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

**PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER**

## NOS INCONTOURNABLES

- TARTARE DE BŒUF** ..... 19,90 €  
180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins, servi avec frites et salade
- GRATIN DE RAVIOLES AUX MORILLES** ..... 24,90 €  
Gratinée avec du Saint Nectaire, salade, oignons rouges, tomates cerise, pommes de terre grenailles
- CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU** ..... 25,90 €  
Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre sautées, cornichons

**AVEC NOS INCONTOURNABLES\* :**  
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50€

## NOS CHOUCROUTES

- CHOUCROUTE DU BRASSEUR** ..... 19,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
- CHOUCROUTE DE LA MER** ..... 22,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, filet de rouget, lieu fumé, pavé de saumon, sauce beurre blanc et pommes de terre vapeur
- CHOUCROUTE ROYALE** ..... 24,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, saucisson forestier Duculty, noix de jambon, lard et pommes de terre vapeur

**AVEC NOS CHOUCROUTES\* :**  
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50€

## NOS PÂTES

- LINGUINE AUX FROMAGES** ..... 16,90 €  
Servies Al dente, sauce fourme, Saint Nectaire, roquette, vinaigre balsamique, copeaux de parmesan (AOP)
- LINGUINE AU POULET** ..... 17,90 €  
Servies Al dente, émincé de poulet, sauce champignons, copeaux de parmesan (AOP), roquette
- LINGUINE GOURMANDE** ..... 20,90 €  
Servies Al dente, chiffonade de jambon aux herbes, œuf parfait, roquette, crème de vinaigre balsamique, sauge, copeaux de parmesan (AOP)

## LES SOIRÉES\* DE LA TABLE DU BRASSEUR

« **SOIRÉE BOWLING** » : 10% de réduction sur l'heure de bowling  
« **SOIRÉE KARAOKÉ** » : 10% de réduction sur la session de karaoké

\* LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIR  
sur présentation du ticket de caisse. Valable uniquement hors vacances scolaires, hors veilles de jour fériés et jours fériés



FRITES À VOLONTÉ



NOUVEAUTÉS



PLATS VÉGÉTARIENS



PRODUITS LOCAUX



TEMPS D'ATTENTE

## NOS GRANDES SALADES

- LE POKE BOWL DU BRASSEUR** ..... 14,90 €  
Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, gressin, avocat, fèves de soja  
**Supplément saumon gravlax** ..... 5,00 €
- LA CAESAR POULET** ..... 16,90 €  
Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, copeaux de parmesan (AOP), tomates cerise, croûtons, sauce caesar
- LA NORDIQUE** ..... 20,90 €  
Mélange de salades, filet de rouget, œuf parfait, sarasson, oignons rouges, tomates cerise
- LA SAVOYARDE** ..... 21,90 €  
Mélange de salades, toasts de seigle reblochon grillé, jambon cru Duculty, tomates cerise, oignons rouges, vinaigre balsamique, noix

FAITES VOUS PLAISIR AVEC  
UNE PORTION DE FRITES

+2€

## NOS FLAMMEKUECHES

+2€ POUR ACCOMPAGNER VOTRE  
REPAS : LE BOL DE SALADE VERTE

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins.  
La pâte fine est préalablement crémée (fromage blanc et crème fraîche)  
puis garnie selon votre choix. ÉGALEMENT À PARTAGER À L'APÉRO.

- LA GRATINÉE CLASSIQUE** ..... 10,40 €  
Oignons rouges, lardons, fromage râpé
- LA CHÈVRE MIEL** ..... 12,90 €  
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique
- LA VEGETARIENNE** ..... 12,90 €  
Artichaut, tomates cerise, poivrons, oignons rouges, crème mozzarella, basilic
- LA TROIS FROMAGES** ..... 13,40 €  
Chèvre, mozzarella, emmental
- LA FORESTIÈRE** ..... 14,40 €  
Poulet pané, emmental, oignons rouges, champignons de Paris, persil
- LA MEDITERRANÉENNE** ..... 14,90 €  
Thon, tomates cerise, moutarde, oignons rouges, emmental, thym
- L'ALPINE** ..... 15,90 €  
Reblochon, chiffonnade de jambon aux herbes, oignons rouges, pommes de terre, persil

## LA FIN DE REPAS

### NOS FROMAGES

- FROMAGE BLANC** ..... 4,90 €  
Crème ou coulis ou sucre
- FROMAGE BLANC GOURMAND** ..... 5,40 €  
Avec crumble et compote de pommes
- ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS  
DE NOS TERROIRS** ..... 6,90 €

### NOS DESSERTS MAISON

- CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON** ..... 7,40 €
- MOUSSE AU CHOCOLAT « WEISS »  
PRALINÉ NOISETTE** ..... 7,90 €
- OMELETTE NORVÉGIENNE** ..... 7,90 €  
Flambée au Grand Marnier
- BRIOCHE PERDUE À LA PRALINE ROSE** ..... 7,90 €  
Coulis fruits rouges, glace vanille
- RIZ AU LAIT Caramel ET SPECULOOS** ..... 7,90 €
- TARTELETTE AMANDINE** ..... 7,90 €  
Servie tiède, glace vanille
- MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS »** ..... 8,90 €  
(temps de cuisson 10 mn) avec crème fouettée et glace vanille

## NOS WRAPS (servis avec frites et salade)

- LE VÉGÉTARIEN** ..... 14,90 €  
Galette végétarienne, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage râpé
- LE POULET** ..... 14,90 €  
Galette garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, tomate, oignons frits, fromage râpé, sauce du brasseur
- LE BOEUF** ..... 15,90 €  
Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ
- LE SAUMON** ..... 17,90 €  
Galette garnie de saumon, oignons, tomate, fromage frais aux fines herbes, mozzarella

## NOS BURGERS CHAROLAIS

|  | SERVIS AVEC<br>FRITES ET SALADE |            |                   |
|--|---------------------------------|------------|-------------------|
|  | Le<br>125g                      | Le<br>180g | Le double<br>125g |
| <b>LE CHEESE</b><br>Steak haché frais, tranches emmental, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de G-B                      | 15,90 €                         | 17,90 €    | 18,90 €           |
| <b>LE FOREZIEN</b><br>Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre, cornichons, tomate, sauce du brasseur | 17,90 €                         | 19,90 €    | 20,90 €           |
| <b>LE BRASSEUR</b><br>Steak haché frais, lard grillé, véritable cheddar de G-B, tomate, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur       | 17,90 €                         | 19,90 €    | 20,90 €           |
| <b>L'AUVERGNAT</b><br>Steak haché frais, Saint-Nectaire, sarasson, oignons rouges, tomates   | 18,90 €                         | 20,90 €    | 21,90 €           |
| <b>LE CHICKEN</b><br>Aiguillettes de poulet croustillantes, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur                 |                                 |            | 16,90 €           |
| <b>LE FISH</b><br>Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur                                  |                                 |            | 16,90 €           |
| <b>LE VEGGIE</b><br>Galette végétarienne, emmental, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce du brasseur, roquette, balsamique            |                                 |            | 17,90 €           |

AVEC NOS BURGERS\* :  
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50 €

## NOS COUPES GLACÉES



Le ramequin de crème  
fouettée à 1,00€

- 1 BOULE** ..... 2,40 € **2 BOULES** ..... 4,50 € **3 BOULES** ..... 5,90 €  
Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, menthe-chocolat, rhum-raisin, cassis, coco, nutty, marshmallow, passion, marron, poire
- NOS COUPES LIÉGOISES**
- Chocolat** ..... 6,90 €  
1 boule vanille, 2 boules chocolat nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée
- Café** ..... 6,90 €  
1 boule vanille, 2 boules café nappées d'une sauce café, crème fouettée
- Vanille** ..... 6,90 €  
3 boules vanille nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée
- Caramel** ..... 6,90 €  
1 boule vanille, 2 boules caramel nappées d'une sauce caramel, crème fouettée
- COUPE ARDÉCHOISE** ..... 8,90 €  
1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marrons, sauce chocolat, crème fouettée
- COUPE POIRE BELLE-HÉLÈNE** ..... 8,90 €  
1 boule chocolat, 1 boule poire, 1 boule vanille, sauce chocolat, poire pochée, crème fouettée
- COUPE AFTER EIGHT\*** ..... 8,90 €  
2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe
- COUPE COLONEL\*** ..... 8,90 €  
2 boules citron, vodka\*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** ..... 6,90 €  
Accompagné de 3 gourmandises

\*Contient de l'alcool



# NOS BOISSONS

 Fabrication française

## APÉRITIFS

|  |
|--|
| <b>KIR PARFUM AU CHOIX</b> ..... 5,50 €<br>(pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)  |
| <b>GET 27, GET 31</b> (4 cl) ..... 5,90 €  |
| <b>WHISKY CUTTY SARK</b> (2 cl) ..... 3,20 € (4 cl) ..... 6,30 €   |
|  <b>WHISKY ARTISANAL</b> (4 cl) ..... 8,50 €              |
| <b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b> (4 cl) ..... 3,90 €  |
| <b>TEQUILA, VODKA, GIN</b> (4 cl) ..... 6,30 €   |
|  <b>PASTIS LIGÉRIEN SAUVAGE (PLS)</b> (4 cl) ..... 3,40 € |
| <b>RHUM KRACKEN AMBRE</b> (4 cl) ..... 7,50 €  |
| <b>SUZE, PORTO, MUSCAT</b> (4 cl) ..... 3,90 €   |

\*Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1 €  
Accompagnement Taurine 1,50 €

## LIQUEURS DIGESTIVES • 4 cl

|   |
|---|
| <b>EAU DE GRENOUILLE</b> ..... 7,50 €<br>Mandarine, Framboise, Verveine |
|---|

## COCKTAILS DE BIÈRES

| > ON THE ROCKS   | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| <b>BLANCHE PAMPLEMOUSSE</b> ..... 4,90 € : 9,80 €<br>Bière blanche, crème de pamplemousse          |       |       |
| <b>ANTILLAIS</b> ..... 5,60 € : 11,20 €<br>Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche |       |       |
| <b>IRLANDAIS</b> ..... 5,60 € : 11,20 €<br>Bière cuivrée, crème de cassis, whisky                  |       |       |
| > CLASSIQUE  |       |       |
| <b>PANACHÉ</b> ..... 3,90 € : 7,80 €<br>Bière blonde, limonade                                     |       |       |
| <b>MONACO</b> ..... 4,20 € : 8,40 €<br>Bière blonde, sirop de grenadine, limonade                  |       |       |
| <b>PICON</b> ..... 4,90 € : 9,80 €<br>Bière blonde, picon, sirop de citron                         |       |       |

## COCKTAILS SANS ALCOOL • 25 cl

|   |
|---|
| <b>VIRGIN MOJITO</b> ..... 6,50 €<br>Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée   |
| <b>VIRGIN COLADA</b> .....<br>Purée coco, crème fouettée, jus d'ananas                              |
| <b>RED LIGHT</b> .....<br>Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citron vert |

## COCKTAILS AVEC ALCOOL • 17 cl

|  |
|--|
| <b>MARGARITA</b> ..... 8,50 €<br>Tequila, cointreau, jus de citron   |
| <b>TEQUILA SUN RISE</b> ..... 8,50 €<br>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine  |
| <b>SEX ON THE BEACH</b> ..... 8,50 €<br>Vodka, crème de pêche, jus de fruits des îles, sirop de fraise   |
| <b>PINA COLADA</b> ..... 8,50 €<br>Rhum blanc, purée de coco, crème fouettée, jus d'ananas   |
| <b>APEROL SPRITZ</b> ..... 8,50 €<br>Aperol, prosecco, Badoit  |
| <b>CUBA LIBRE</b> ..... 9,00 €<br>Rhum, citron vert, sucre de canne, Coca-Cola   |
| <b>GIN TONIC</b> ..... 9,00 €<br>Gin, jus de citron, sucre de canne, tonic   |
| <b>GIN TONIC : FRAISE, PASSION, POMME</b> ..... 9,50 €<br>Gin, jus de citron, sucre de canne, tonic, purée au choix (fraise ou passion ou pomme) |
| <b>LONG ISLAND</b> ..... 10,00 €<br>Tequila, rhum, gin, vodka, cointreau, jus de citron, Coca-Cola   |

## MOJITOS • 17 cl

|   |
|---|
| <b>MOJITO ORIGINAL</b> ..... 9,00 €<br>Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée  |
| <b>MOJITO RUBIS, PASSION, POMME</b> ..... 9,50 €<br>Rhum blanc, rondelles de citron vert, eau gazeuse, glace pilée, purée au choix (fraise ou passion ou pomme) sirop, feuilles de menthe |

## EAUX

|   |
|---|
| <b>EVIAN</b> 33 cl ..... 3,30 € 50 cl ..... 3,90 € 1 L ..... 4,90 € |
| <b>BADOIT ROUGE</b> 33 cl ..... 3,50 €                              |
| <b>BADOIT</b> 50 cl ..... 3,90 € 1 L ..... 4,90 €                   |

## SOFTS

|   |
|---|
| <b>SIROP À L'EAU</b> 25 cl ..... 2,50 €   |
| <b>LIMONADE</b> 25 cl ..... 3,00 €  |
| <b>COCA-COLA (normal, zéro, cherry)</b> 33 cl ..... 3,50 €  |
| <b>ORANGINA</b> 25 cl ..... 3,50 €  |
| <b>SCHWEPES AGRUMES</b> 25 cl ..... 3,50 €  |
| <b>DIABOLO</b> 25 cl ..... 3,50 €   |
| <b>OASIS TROPICAL</b> 25 cl ..... 3,50 €  |
| <b>FUZETEA</b> 25 cl ..... 3,50 €   |
| <b>JUS DE FRUITS</b> 25 cl ..... 3,50 €<br>Orange, ananas, pomme, fraise, mangue, pamplemousse, abricot, tomate |
| <b>REDBULL</b> 25 cl ..... 4,00 €   |

## BOISSONS CHAUDES



|  |
|--|
| <b>CAFÉ / DÉCA PETIT</b> ..... 2,20 €                                  |
| <b>THÉ, INFUSION</b> ..... 3,50 €                                      |
| <b>CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT</b> ..... 4,00 €                        |
| <b>CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS, CAPPUCCINO</b> ..... 4,00 €               |
| <b>IRISH COFFEE</b> 17 cl ..... 7,90 €<br>Café, whisky, crème fouettée |

## LES VINS AU VERRE • 15 cl

4,50 €

|   |
|---|
| <b>AOC Côtes du Rhône</b><br>Domaine de la Bastide, vigneron Vincent Boyer                            |
| <b>IGP Côtes de Thongue, Cave Alignan Neffîs</b><br>Domaine de Preignes, vigneron Robert Vic          |
| <b>IGP Pays des Cévennes Sec, « Les 3 saisons »</b><br>Domaine de Gournier, vigneron Maurice Barnouin |
| <b>Vin de France Mœlleux, « Pilou »</b><br>Domaine Paret, vigneron Anthony Paret                      |

## LES VINS À LA BOUTEILLE • 75 cl

|   |
|---|
| <b>IGP Pays d'Oc, Syrah, Alignan du Vent</b> ..... 19,50 €<br>Un syrah, généreuse, ample et riche en fruits rouges bien confiturés  |
| <b>AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide</b> ..... 21,00 €<br>Un vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur   |
| <b>IGP Ardèche, Promenade en Ardèche, Les Amoureuses</b> ..... 23,50 €<br>Découverte gourmande et friande, aux notes de myrtilles, et de framboises   |
| <b>AOC Côtes du Roussillon, La Canaille</b> ..... 28,00 €<br>Vin parfaitement équilibré avec une belle puissance aromatique   |
| <b>AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières</b> ..... 39,00 €<br>Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices) et bien équilibré entre la puissance et la générosité        |
| <b>AOP Crozes Hermitage Rouge, Cave agricole de Clairmont</b> ..... 39,50 €<br>Vin franc, généreux, belle puissance et fraîcheur de la syrah sur des notes de réglisses, poivrées et de petits fruits noirs |
| <b>St Joseph, Les Larmes du Père, Domaine A.Paret</b> ..... 45,00 €<br>Vin d'une belle matière et de souplesse. Des tanins présents et élégants   |
| <b>AOC Côtes de Provence, L'Art d'Eté, à la Cadière d'Azur</b> ... 22,00 €<br>Rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs   |
| <b>Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> ..... 23,00 €<br>Rosé avec de l'équilibre, du fruit rouge et du pep's   |
| <b>MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> ..... 50,00 €  |
| <b>IGP Cévennes, Viognier, Domaine de Gournier</b> ..... 19,50 €<br>Joli vin bien équilibré, tout en souplesse et en fraîcheur  |
| <b>IGP Ardèche, Promenade en Ardèche, Les Amoureuses</b> ..... 23,50 €<br>Vin vif, frais et très élégant aux notes d'agrumes très murs, et de fruits à chairs blanches                                      |
| <b>IGP Côtes de Thongue, Chardonnay</b> ..... 26,00 €<br>Vin à l'arôme dominant d'abricot et de mangue associés à des arômes d'épices douces, de pain d'épice et de miel                                    |
| <b>IGP Côtes de Gascogne, Les Deux Cèdres</b> ..... 27,00 €<br>Vin riche en onctuosité, des arômes de fruits à chairs blanches très murs.<br>Un vin moelleux sans être liquoreux                            |

## CHAMPAGNE

|  |
|--|
| <b>AOP CHAMPAGNE</b> ..... 12 cl : 37,5 cl : 75 cl               |
| <b>LAURENT PERRIER</b> ..... 12,00€ : 38,00€ : 75,00€            |
| <b>COMME UN KIR ROYAL</b> ..... 12,90 €                          |
| <b>AOP CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER - 75 cl</b> ..... 110,00 € |