



Menu

CARTE DU MIDI

Entrées

TATAKI DE THON ROUGE 14€

Thon albacore snacké et mariné, mayonnaise au wasabi, champignons shimeji, wakamé

TOMATES BURRATA 14€

Tomates Marmande, Burrata di Bufala, pêche, basilic frais, focaccia au romarin

SALADE FRAÎCHEUR 13€

Mélange de salade, ricotta, pêche rôtie au miel, tomate Marmande, fenouil

CARPACCIO DE BOEUF 16€

Carpaccio de boeuf, Parmigiano Reggiano AOP, roquette, vinaigre balsamique, câpres

Desserts

BRIOCHE PERDUE 12€

Noisettes grillées, Nutella, glace vanille macadamia, fruits rouges

SUNSET PAVLOVA 10€

Meringue française, chantilly au citron vert, fruits rouges

PROFITEROLES 10€

Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Plats

CÔTE DE VEAU 26€

Côte de veau rôtie au thym, purée de pommes de terre maison, jus corsé

SALADE CÉSAR 19€

Sucrine, poulet croustillant, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, croûtons, lard grillé, sauce césar

TARTARE DE BOEUF 21€

Tartare de boeuf au couteau, cornichons, câpres, échalotes, persil, accompagné de frites et salade

GAMBAS 26€

Gambas sauvages poêlées et flambées au cognac, pétales d'ail confit, persillade, piment doux, tagliatelles et bisque, Parmigiano Reggiano AOP

LE VÉGÉ 19€

Aubergine entière rôtie au four, labneh, zaatar, huile d'olive, grenade, brisures de noix

SUNSET BURGER 21€

Bun brioché, steak haché Black Angus, cheddar fumé, compotée d'oignons, poitrine de porc grillée, accompagné de frites et salade

Menu enfant

POULET CROUSTILLANT OU FISH AND CHIPS 15€

Accompagné de frites, boule de glace et sirop à l'eau



Menu

CARTE DU SOIR

Tapas

CHIPIRONS À LA PLANCHA En persillade	12€
CHIPIRONS À LA PLANCHA Au chorizo grillé	15€
FILETS DE POULET CROUSTILLANTS Sauce sweet chili	12€
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE	12€
CREVETTES PANKO	12€
GYOZAS Crevette ou Poulet	13€
PATATAS BRAVAS Sauce bravas épicée ou aioli	10€
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ENTIERS Persillade, pétales d'ail	12€
ASSIETTE DE POULPE À la galicienne	16€

Desserts

BRIOCHE PERDUE Noisettes grillées, Nutella, glace vanille macadamia, fruits rouges	12€
SUNSET PAVLOVA Meringue française, chantilly au citron vert, fruits rouges	10€
PROFITEROLES Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	10€

Planches

GRACIAS MAMA Jambon serrano Duroc de chez Martinez Somalo, chorizo et saucisson de bellota, Lomo Extra Duroc, pâté du moment	30€
CHEESE LOVER Sélection de Marie Quatrehomme M.O.F et La Vie de Château	30€
MAMA LOVER Mixte de Gracias Mama et Cheese Lover	32€
SUNSET Haddock fumé, crevettes roses, tataki de thon, saumon gravlax à la vodka, rillettes de poisson, crevettes panko, mayonnaise aux herbes	32€
SUNRISE Sticks de légumes crus : carottes, concombre, chou-fleurs, houmous, guacamole, tzatziki et pain pita grec	29€
LES DARONS Pièce du boucher ≈400g à partager avec échalotes confites, sauce au poivre, chimichurri, patatas bravas	36€
CÔTE DE BOEUF 1,2KG À PARTAGER Avec os à moelle et frites, sauce au poivre	90€



Boissons

ALCOOLISÉES

Bières pressions

	25cL / 50cL
Budweiser	4,50 / 8,00 €
Leffe	5,00 / 9,00 €
Hoegaarden blanche	5,00 / 9,00 €
Goose IPA	5,00 / 9,00 €

Bières bouteilles

	33cL
Corona	7,00 €
Duvel	7,00 €
Tripel Karmeliet	7,00 €
Kasteel rouge	7,00 €

Apéritifs

Sangria	6,00 €
Punch maison	6,00 €
Ricard 4cL	4,00 €
Martini blanc, rouge 6cL	6,00 €
Lillet blanc, rosé 6cL	7,00 €
Kir 15cL	7,00 €
Cassis, pêche, mûre	
Kir Royal 15cL	12,00 €
Cassis, pêche, mûre	

Alcools

	4cL
Bacardi Carta Oro	10,00 €
Whisky William Lawson	10,00 €
Vodka Eristoff	10,00 €
Gin Bombay Sapphire	10,00 €
Tequila Patron Silver	10,00 €
Jägermeister	10,00 €
Get 27, Get 31	10,00 €
Vodka Red Bull Energy Drink 25cL	12,00 €
Gin Red Bull Pastèque 25cL	12,00 €

Whiskies

Jack Daniel's	10,00 €
Classique, Honey ou Fire	
Chivas Regal 12 ans	11,00 €
Aberlour 12 ans	11,00 €
Nikka	14,00 €
Bellevoye Noir	16,00 €

Rhums

Bayou Select Reserve	9,00 €
Plantation Stiggins Fancy Pineapple	10,00 €
Smith & Cross Navy Strength	10,00 €
La Favorite Coeur	12,00 €
de Canne Vieux 4 ans	
Plantation 20th Anniversary X.O	12,00 €
Zacapa 23 ans	14,00 €

Armagnac & Cognac

Domaine Tariquet Bas	14,00 €
Armagnac X.O	
Rois des Rois X.O	14,00 €

Vodka

Eristoff Black	9,00 €
Greygoose	11,00 €



Boissons

SOFTS

Jus & sodas

Jus de fruits Pago	4,00 €
Orange, ananas, pomme, tomate, ACE	
Coca-Cola	5,00 €
Classique, Zero ou Cherry	
Fuzetea, Orangina	5,00 €
Schweppes Agrumes	5,00 €
Fever Tree Tonic	5,00 €
Red Bull 25cL	5,00 €
Classique, fruit du dragon ou pastèque	
Organics maté	5,00 €

Eaux

Sirop	3,00 €
Citron, pêche, menthe, fraise, grenadine, orgeat	
Diabolo	4,00 €
Citron, pêche, menthe, fraise, grenadine	
Perrier	5,00 €
Abatille plate 1L	5,00 €
Abatille gazeuse 1L	5,00 €

Jus frais détox

Le Sunshine	8,00 €
Papaye, mangue, ananas, melon, kiwi	
L'After Beach	8,00 €
Fraise, framboise, mure, pastèque	

Boissons fraîches

Thé glacé maison	6,00 €
Orange pressée	6,00 €
Citron pressé	6,00 €
Citronnade	6,00 €
Café frappé speculoos	6,00 €
Latte frappé macadamia	6,00 €

Boissons chaudes

Café	2,50 €	Chocolat chaud	4,00 €
Décaféiné	2,50 €	Chocolat Viennois	4,50 €
Café Allongé	2,70 €	Thés Dammann Frères	5,00 €
Double café	4,20 €	Irish Coffee	13,00 €
Café Noisette	3,00 €	Whisky, sucre de canne, café, chantilly	
Café Latté	4,00 €	French Coffee	13,00 €
Capuccino	4,00 €	Cognac, sucre de canne, café, chantilly	
Café Viennois	4,00 €	Jamaican Coffee	13,00 €
		Rhum, sucre de canne, café, chantilly	



Cocktails

Les Classiques

PINA COLADA Rhum Bacardi Carta Blanca, rhum ambré Bacardi Carta Oro, purée de coco, jus d'ananas	12,00 €	TEQUILA SUNRISE Tequila, orange, grenadine	12,00 €
SEX ON THE BEACH Vodka Eristoff, cranberry, crème de pêche, orange, ananas	12,00 €	LONG ISLAND Vodka, rhum, gin, tequila, triple sec, jus de citron vert, Coca-Cola	12,00 €
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre	12,00 €	ESPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne	12,00 €
CAÏPIROSKA Vodka Eristoff, citron vert, sucre	12,00 €	PORNSTAR MARTINI Vodka, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, shooter de prosecco	12,00 €
CUBA LIBRE Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert	12,00 €	PUNCH Rhum blanc, maracuja, mangue, ananas, vanille, multifruits	12,00 €
GINTONINO Gin Bombay Sapphire, citron vert, sucre	12,00 €	TI PUNCH Rhum, citron vert, sucre de canne	12,00 €
MARGARITA/FROZEN Tequila Patron, jus de citron vert, triple sec	12,00 €	MAÏ TAÏ Rhum Bacardi, rhum ambré, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop de sucre de canne	12,00 €
GIN FIZZ Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre, eau gazeuse	12,00 €	BLOODY MARY Vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, Worcestershire, Tabasco	12,00 €
BASIL SMASH VODKA Vodka Eristoff, basilic, jus de citron, sucre	12,00 €		



Cocktails

Les Mojitos

CLASSIQUE 12,00 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, perrier

FRUITS ROUGES 12,00 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fruits rouges

PASSION 12,00 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de passion

MANGUE 12,00 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de mangue

ROYAL 14,00 €

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, champagne

Les Spritz

APEROL SPRITZ 10,00 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 10,00 €

Campari, prosecco, eau gazeuse

FIERO SPRITZ 10,00 €

Martini Fiero, prosecco, eau gazeuse

ST GERMAIN SPRITZ 12,00 €

St Germain, prosecco, eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ 12,00 €

Italicus, prosecco, eau gazeuse

Les Gins

BOMBAY SAPPHIRE 12,00 €

Bombay Sapphire, tonic

CITADELLE 13,00 €

Citadelle, tonic

HENDRICK'S 13,00 €

Hendrick's, Tonic

G'VINE 14,00 €

G'vine, Tonic

MARÉ 14,00 €

Maré, Tonic

ENGINE 14,00 €

Engine, tonic

MONKEY 47 16,00 €

Monkey 47, tonic

Les Mules

MOSCOW MULE 13,00 €

Vodka, citron vert, ginger beer

LONDON MULE 13,00 €

Gin, citron vert, ginger beer

JAMAÏCAN MULE 13,00 €

Rhum, citron vert, ginger beer

MEXICAN MULE 13,00 €

Tequila Patron Silver, citron vert, ginger beer



Cocktails

Les Signatures

SUNSET LOVER

14,00 €

Gin, sirop de rose, pamplemousse pétillant, cardamome

TIKI TAKA

15,00 €

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, liqueur de Chambord, supasawa, ananas, orange, falernum

JUNE TEA

14,00 €

Gin June by G'vine, thé glacé, citron vert

SUNSET ON THE BEACH

14,00 €

Vodka, cranberry, vanille, orange, ananas

AHOU TCHA TCHA TCHA

15,00 €

Liqueur de Bénédictine, sirop de miel maison, prosecco

PINK SUN

16,00 €

Tequila Patron Silver, Italicus (liqueur de bergamotte), sirop d'hibiscus, tonic

FULL MOON

16,00 €

Tequila Patron Silver, liqueur St Germain, ginger ale, supasawa

Les Mocktails (sans alcool)

TROPICAL

8,00 €

Maracuja, mangue, sirop de vanille, multifruits

SUN GOES DOWN

8,00 €

Cranberry, sirop de vanille, orange, ananas

VIBRANTE

8,00 €

Martini Vibrante (bergamote), pamplemousse pétillant, sirop de thé maison, ginger beer

FLORÉALE

8,00 €

Martini Floréale (camomille), ananas, jus de citron, tonic

LE REEF

8,00 €

Jus d'orange pressée, organics maté



Carte des vins

Les Blancs

Les Voiles de l'Atlantique, "IGP Atlantique"
Petite Marie, "Entre deux Mer"
UBY N°4 "Côtes de Gascogne" (Moelleux)
Chateau Les Clauzot, "Graves"
Roseblood, "Coteaux d'Aix"
Coucheroy, "Pessac Léognan"

75cL / verre

24 €
30 € / 6 €
32 € / 6 €
34 € / 7 €
38 €
42 €

Les Rosés

Belle Émilie, "IGP Gard"
Air de gris, "Pays d'OC"
Roseblood, "Provence"
Minuty Prestige, "Côtes de Provence"

75cL /verre/1,5L/3L

24 €
28 € / 6 €
38 € / 7 € / 72 € / 140 €
44 €

Les Rouges

Chute libre, "Côtes-du-Rhône "
Chateau Les Clauzots, "Graves"
Coucheroy, "Pessac Léognan"
Chateau la Chapelle aux Moines, "St-Emillion grand cru"

75cL / verre

30 € / 6 €
34 € / 7 €
42 €
44 €

Champagnes, effervescents

Prosecco, Villa d'Eglie
Champagne Moët & Chandon
Champagne Veuve Clicquot
Champagne Juliette Pétret
Grand cru Blanc de blancs

75cL / verre

28 € / 6 €
75 € / 12 €
90 €
110 €



Menu

Entrées

OEUF PARFAIT À la crème de parmesan et au paprika fumé	11€
TATAKI DE THON Aux agrumes, mousseline de patate douce au basilic	12€
CHIPIRONS EN PERSILLADE	13€
BURRATA MOUSSELINE DE BETTERAVE Pomme Granny Smith, pesto pistache et huile de basilic	13€

Menu enfant

FISH AND CHIPS + BOULE DE GLACE	12€
NUGGETS POULET + BOULE DE GLACE Accompagné de frites (Glace au choix : vanille, fraise, chocolat)	12€

Desserts

TARTE AU CITRON VERT ET BASILIC	10€
MI-CHOCO CITRON-YUZU Crème infusée au cardamome et glace fior di latte	9€
BRIOCHE PERDUE Caramel au beurre salé et crème infusée à la cannelle	9€
TARTE PISTACHE FRAMBOISE	11€

Plats

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE Frites, salade d'herbes fraîches	21€
DEMI MAGRET DE CANARD Sauce vin rouge à la vanille de Bourbon, et ses pommes de terre grenaille, salade d'herbes fraîches	23€
BURGER À L'ÉFFILOCHÉ DE PORC AUX ÉPICES Ossau-Iraty, sirop d'érable et frites maison	22€
MERLU À L'ESPAGNOLE Mousseline de panais à l'huile de noisette légumes pesto poivron	21€
CHIPIRONS CRÈME DE CHORIZO ET PIMENT D'ESPELETTE Accompagné de frites maison	19€
CHOP SUEY DE LÉGUMES	18,50€
POKÉ-BOWL Riz, tartare de thon, fèves, myrtilles, avocat, framboises, graines de courge, sauce bobun	21€
POKÉ-BOWL VÉGÉTARIEN Riz, fèves, myrtilles, avocat, fraise, framboises graines de courge, sauce bobun	20€
GAMBAS CURRY COCO FLAMBÉE À L'ANIS Légumes, soja, sésame et riz aromatisé	22€



À partager

Tapas

CREVETTES PANKO Émulsion curry et coco	10€
GYOZAS AU POULET	10€
RILLETTE DE MERLU	11€
ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA	27€
TRUITE FUMÉE POIVRE DE TIMUT	9€
CHIPIRONS EN PERSILLADE	13€

Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIES Lomo, Coppa, Chorizo Bellota, Serrano, saucisse sèche	25€
PLANCHE DE FROMAGES Tomme de brebis, Saint-Nectaire, Comté, Bleu	24€
PLANCHE MIXTE	28€
PLANCHE ASSORTIMENT DE TAPAS Gyoza légumes, gyozas poulet, mini croque monsieur au comté et à sa truffe d'été, brochettes de poulet yakitori, somoussas de légumes	36€



Carte du dimanche soir

Plats

ROUGAIL SAUCISSE 19,50€
Accompagné de riz

POULET COCO 19,50€
Accompagné de riz

Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIES 25€
Lomo, Coppa, Chorizo Bellota, Serrano, saucisse sèche

PLANCHE DE FROMAGES 24€
Tomme de brebis, Saint-Nectaire, Comté, Bleu

PLANCHE MIXTE 28€

PLANCHE ASSORTIMENT DE TAPAS 36€
Gyoza légumes, gyozas poulet, mini croque monsieur au comté et à sa truffe d'été, brochettes de poulet yakitori, somoussas de légumes



Boissons

ALCOOLISÉES

Bières pressions

	25cL / 50cL
Budweiser	4,00 / 7,50 €
Leffe	5,00 / 9,00 €
Hoegaarden blanche	5,00 / 9,00 €
Corona	5,00 / 9,00 €
Monaco	4,00 / 7,50 €
Panaché	4,00 / 7,50 €
Picon Bière	4,50 / 9,00 €

Bières bouteilles

	33cL
Chouffe	7,00 €
Mira (blonde sans gluten)	7,00 €
Mira Ambrée	7,00 €
Mort Subite	7,00 €
Bavaria IPA 0%	6,50 €

Apéritifs

Ricard 4cL	4,00 €
Kir 15cL	6,00 €
cassis, pêche, framboise, mûre	
Kir pétillant 15cL	6,00 €
cassis, pêche, framboise, mûre	
Porto Rouge 6cL	6,00 €
Martini blanc, rouge 6cL	6,00 €
Pineau rouge, blanc 6cl	6,00 €

Digestifs

	4cL
Baileys, Kahlua	7,00 €
Gets 27, Get 31	7,00 €
Poire William's	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto, Cointreau	7,00 €
Liqueur	7,00 €
cassis, framboise, pêche, mûre	
Cognac, Armagnac	7,00 €



Boissons

SOFTS

Jus & sodas

Jus Meneau Bio	4,00 €
Orange, ananas, pomme, tomate, ACE, abricot, framboise-fraise	
Coca-Cola, Coca Zéro 33cL	4,00 €
Fuzetea, Orangina 25cL	4,00 €
Schweppes Agrumes 25cL	4,00 €
Tonic Fever Tree 25cL	5,50 €
Red Bull 25cL	5,00 €
Citronnade	5,00 €
Citron pressé	4,00 €
Orange pressée	5,00 €
Thé glacé maison	7,00 €

Eaux

Sirop	2,50 €
Citron, pêche, menthe, fraise, grenadine	
Diabolo	3,50 €
Citron, pêche, menthe, fraise, grenadine	
Limonade	2,50 €
Perrier 33cL	4,00 €
Abatille plate 1L	5,00 €
Abatille gazeuse 1L	6,00 €

Boissons chaudes

Expresso, Allongé	2,00 €	Cappucino, Latté	4,00 €
Americano	2,20 €	Café, chocolat Viennois	4,50 €
Noisette	2,20 €	Décaféinés	2,20 €
Café au lait, café crème	3,00 €	Chocolat chaud	4,00 €
Double expresso	3,50 €	Thés et infusions	4,50 €
Irish Coffee, Jamaican Coffee	10,00 €	Pascal Hamour Bio	
Café frappé	5,00 €	Darjeeling Menthe, Sencha Yamato du Japon, 4 fruits rouges, Darjeeling Imperial, Earl Grey Intense, Breakfast Intense, Tilleul Officinal, Verveine, Rooibos Cederberg	



Cocktails

Vodka

MOSCOW MULE 10,00 €
Vodka Eristoff, ginger beer, citron vert

ALLY'S 10,00 €
Vodka Eristoff, jus d'ananas, liqueur de mûre, sirop passion, jus de citron vert

CAÏPIROSKA 10,00 €
Vodka Eristoff, citron vert, sirop de sucre de canne Monin

Gin

GIN TONIC 10,00 €
Gin Bombay Sapphire, citron vert, tonic

BRAMBLE 10,00 €
Gin Bombay Sapphire, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne Monin

LONDON MULE 10,00 €
Gin Bombay Sapphire, ginger beer, citron vert

Whisky

GINGER WILL 10,00 €
Whisky William Lawson, jus de citron vert, sirop de sucre de canne Monin, Ginger Ale, Angostura

WHISKY SOUR 10,00 €
Whisky William Lawson, jus de citron, sirop de sucre de canne Monin, blanc d'oeuf

Rhum

CAÏPIRINHA 10,00 €
Cachaça Aguacana, citron vert, sirop de sucre de canne Monin

CUBA LIBRE 10,00 €
Rhum ambré Bacardi, Coca-Cola, citron vert

MOJITO 10,00 €
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne Monin, eau gazeuse

PINA COLADA 10,00 €
Rhum ambré Bacardi, purée de coco, jus d'ananas

TI PUNCH 6,50 €
Rhum agricole blanc 3 Rivières, sirop de sucre de canne Monin, citron vert

BOLERO SOUR 10,00 €
Rhum Bacardi 4 ans, cognac, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de sucre de canne Monin, blanc d'oeuf

JAMAICAN MULE 10,00 €
Rhum Bacardi 3 ans, ginger beer, citron vert

APÉROL SPRITZ 10,00 €
Apérol, prosecco Martini, eau gazeuse

ST GERMAIN SPRITZ 10,00 €
Fleur de sureau St Germain, prosecco Martini, eau gazeuse, jus de citron



Cocktails

Premium

CAÏPI GREYGOOSE

Vodka Greygoose, citron vert, sirop de sucre de canne Monin

12,00 €

FRENCH ALLY'S

Vodka Greygoose, jus d'ananas, liqueur de mûre, sirop passion, jus de citron vert

12,00 €

FRENCH MULE

Vodka Greygoose, jus de citron vert, ginger beer, Angostura

12,00 €

LONDON BRAMBLE

Gin Hendrick's, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre de canne Monin

12,00 €

SUNRISE

Rhum agricole blanc 3 Rivières, rhum ambré Bacardi 4 ans, triple sec, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert et jaune, sirop de grenadine

12,00 €

CAÏPI LEBLOND

Cachaça Leblond, citron vert, sirop de sucre de canne Monin

12,00 €

EL PATRON

Tequila El Patron, jus de citron vert, crème de cassis, ginger beer

12,00 €

AMARETTO SOUR

Amaretto, sirop de sucre de canne Monin, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, Angostura

12,00 €

Mocktails (sans alcool)

VIRGIN MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse, sirop Mojito Monin

7,00 €

VIRGIN COLADA

jus d'ananas, purée de coco Monin, sirop Colada Monin

7,00 €

FLOREALE MOJITO

Martini Floreale, citron vert, sirop de sucre, menthe fraîche, eau gazeuse

7,00 €

FLOREALE SPRITZ

Floreale Spritz Martini Floreale, Perrier

7,00 €

FLOREALE MULE

Martini Floreale, jus de citron vert, ginger beer, fruits rouges

7,00 €

ROSSETA

Martini Vibrante, fraises écrasées, jus de citron vert, tonic

7,00 €

ELDEN FLOWER

Martini Vibrante, sirop de fleur de sureau, jus de citron, tonic

7,00 €



Carte des vins

Les Blancs

	75cL / verre
Dune "IGP Atlantique" Les Voiles de l'Atlantique	24 €
Petite Marie, "Entre deux Mer"	30 € / 6 €
Chateau Les Clauzot, "Graves"	34 € / 7 €
UBY "Côtes de Gascogne" (Moelleux)	38 €
Coucheroy, "Pessac Léognan"	42 €

Les Rosés

	75cL / verre
Belle Émilie, "IGP Gard"	22 €
Air de gris, "Pays d'OC"	30 € / 6 €
Roseblood Source, "Côtes de Provence"	38 € / 7 €
Minuty Prestige, "Côtes de Provence"	44 €

Les Rouges

	75cL / verre
Chute libre, Côtes-du-Rhône	29 €
Chateau Les Clauzots, Graves	34 € / 6 €
Coucheroy, Pessac Léognan	42 € / 7 €
Chateau la Chapelle aux Moines, St-Emillion grand cru	40 €

Champagnes, effervescents

	75cL / verre
Proseco, Villa d'Eglie	28 € / 6 €
Champagne	75 € / 12 €