Les Champagnes au Verre – 12cl Billecart Salmon – le réserve Deutz – le rosé	28€ 23€
Les Vins Blancs au Verre – 15cl  Pessac-Léognan  Les Hauts de Smith – 2023  « La Croix de Carbonnieux » - Château Carbonnieux – 2023	29€ 16€
Bordeaux « Dame Blanche » - Château du Taillan - 2023 Clos des Lunes - 2023	lO€ ll€
Loire « Anjou Noir » - Domaine Belargus - 2022 Touraine « Le Petiot » - Domaine Vincent Ricard - 2024	l6€ 9€
Côtes de Gascogne « Soleil d'Automne » - Domaine Chiroulet - 2023 (Moelleux)	9€
Cidre au Verre - 15cl	

« Sydre Argelette » – Domaine Eric Bordelet – 2022



7€

Les Vins Rouges au Verre – 15cl Pessac-Léognan	
Les Hauts de Smith - 2020 Le Lièvre - 2022	22€ ll€
« Cuvée Paul » - Château Haut-Bergey – 2020 « Acte II » - Château Couhins-Lurton – 2019	13€ 18€
<b>Haut-Médoc</b> Château du Taillan - 2015	13€
Bordeaux Château Marjosse – 2021	12€
<b>Bourgogne</b> Côte-Chalonnaise « La Fortune » - Domaine de Villaine - 2022	19€
<b>Côtes du Rhône</b> Crozes-Hermitage – Domaine Alain Graillot – 2022	24€

## Les Vins Rosés au Verre - 15cl

## Bordeaux

Les Hauts de Smith - 2024 12€



Dégustation de 3 Vins-8d (Disponible de 15h à 18h) Dégustation sur mesure de nos sommeliers qui mettront à l'honneur les différents vins de notre région.	40€
Les Rafraîchissements Evian, Badoit - 50cl, 1l Abatilles plate/pétillante - 75cl Perrier - 33cl	4/6€ 8€ 7€
Sodas - 33cl	7€ 7€
Limonade bio « Mascaret » - 33cl	7€
Jus de fruits Olatu - 20cl Ananas / Raisin / Pomme / Tomate	8€
Infusions de fruits Pétillantes - Unaju – 25cl Fraise, Basilic / Citron, Verveine / Cassis, Menthe	8€
Bière Blonde sans alcool - Brasserie Parallèle	7€
Les bières artisanales locales - 33cl	
Lager - Brasserie Mascaret	9€
Super Blanche – Brasserie P.I.P.	9€
Blanche Brune – Brasserie du Cabestan	9€
IPA / Triple - Brasserie Burdigala	9€
Les boissons chaudes	
Espresso, Décaféiné	6€
Latte, Cappuccino, Double Espresso	9€
Thé, Infusions	9€
	, .



Prix nets, service inclus. Tous nos vins sont issus d'appellation d'origine Protégée.