

# CARTE DES VINS ET BOISSONS



## INDEX :

<i>Les bulles.....</i>	<i>P. 2</i>
<i>Les vins du domaine gayda.....</i>	<i>P. 3 - 7</i>
<i>Les vins sud africains du domaine BOEKENHOUTSKLOOF.....</i>	<i>P. 8</i>
<i>Les vins du Languedoc Roussillon.....</i>	<i>P. 9 - 14</i>
<i>Les cocktails.....</i>	<i>P. 15</i>
<i>Les alcools et digestifs.....</i>	<i>P. 16 - 17</i>
<i>Les boissons et cafés.....</i>	<i>P. 18</i>

## *LES BULLES*

	(Bouteille) 75cl	(Verre) 12cl
<u><i>Les Blanquettes de Limoux</i></u>		
<i>Blanquette de Limoux « Antech »</i>		
<i>AOC Blanquette de Limoux « Méthode Ancestrale »</i>	<b>21,00 €</b>	<b>6,00 €</b>
<i>AOC Blanquette de Limoux « Tradition » Brut</i>	<b>22,00 €</b>	<b>6,00 €</b>
<i>Blanquette de Limoux « Sieur d'Arques »</i>		
<i>2008 - AOC Blanquette de Limoux « n° 1 Bulle de Blanquette » Brut</i>	<b>30,00 €</b>	
<i>AOC Blanquette de Limoux « n° 1 Bulle de Blanquette » Brut</i>	<b>28,00 €</b>	
<u><i>Les Crémants de Limoux</i></u>		
<i>Crémant de Limoux</i>		
<i>2008 - AOC Crémant de Limoux « Cuvée Eugénie » Brut</i>	<b>25,00 €</b>	<b>7,00 €</b>
<i>AOC Crémant de Limoux « Cuvée Emotion »</i>	<b>25,00 €</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Crémant de Limoux « Sieur d'Arques »</i>		
<i>AOC Crémant de Limoux « Toques et Clochers » Brut</i>	<b>30,00 €</b>	
<u><i>Les Champagnes</i></u>		
<i>Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve</i>	<b>65,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
<i>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage Rosé 2004</i>	<b>67,00 €</b>	
<i>Champagne Dom Pérignon Millésimé 1999</i>	<b>140,00 €</b>	
<i>Champagne Krug Grande cuvée Nova</i>	<b>145,00 €</b>	

## LES VINS BLANCS DU DOMAINE GAYDA

<u>Nos vins blancs</u>	(Bouteille) 75cl	(Verre) 12cl	(A emporter) 75cl
<b>2010 - Gayda Cépage Viognier - IGP d'Oc</b> <i>Robe pâle, légèrement dorée avec un bouquet explosif. Arômes prononcés de pêche, d'abricot et fleurs d'acacia. Pale lemon gold with an explosive nose. Lovely flavours of apricot, peach and acacia blossom.</i>	16,50 €	4,00 €	6,50 €
<b>2010 - Gayda Cépage Chardonnay - IGP d'Oc</b> <i>Nez à la fois floral et fruité aux notes d'agrumes et de poire. Touche briochée, de fruits blancs et minérale en bouche avec une bonne structure. Appealingly floral and fruity on the nose. Toasty, stone fruit, mineral with good weight and depth on the palate.</i>	16,50 €	4,00 €	6,50 €
<b>2009 - Gayda Cépage Sauvignon Blanc - IGP d'Oc</b> <i>Aromes très fins de zestes d'agrumes mêlés de fruits exotiques, avec une belle minéralité qui relève et rafraîchit le bouquet. La bouche est franche, vive et longue sur des notes de pamplemousse, de mangue et de groseille blanche. Vibrant nose of lemon and lime and tropical fruits, all underpinned by a streak of minerality which lifts and enhances the aromas. Clean, fresh on the palate with hints of grapefruit, mango and gooseberry with a long, crisp finish.</i>	16,50 €	4,00 €	6,50 €

<p><b>2009 - Cuvée Occitane Blanc - Vin de pays d'Oc</b>  (Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Maccabéo)  <i>Robe dorée foncée, aromatique avec des nuances de fruits blancs et chèvrefeuille. Un vin riche et complexe d'une concentration profonde, enrobé par un boisé très fin et une acidité franche. Une personnalité marquée.</i>  <i>Deep gold colour, very aromatic, with hints of stonefruit and honeysuckle. A rich full bodied wine with real depth, weight and concentration and a hint of oak to add further complexity. A lot of personality.</i></p>	20,00 €	4,50 €	10,00 €
<p><b>2009 - Figure Libre Maccabeo - Vin de pays d'Oc</b>  Or pâle avec des arômes de pamplemousse et d'agrumes.  Élégant en bouche avec des notes grillées, minérales et une longueur impressionnante.  <i>Pale gold with lovely aromas of grapefruit and citrus. Elegant mouthfeel with subtle toasted overtones and a lively dry, mineral finish.</i></p>	24,00 €	4,50 €	14,00 €
<p><b>2008 - Sélection Chenin Blanc - Vin de table</b>  Nez intense de pâte de fruits jaunes et exotiques, d'ananas et abricotsconfits, d'oranges confites de coing et de cire d'abeilles. Soutenue par son acidité aux notes minérales, la bouche liquoreuse montre une grande richesse et puissance dans son expression jusque dans sa longue finale.  <i>Shiny gold appearance. Pronounced nose of candied stone and exotic fruits, pineapple and apricot confit, orange confit, quince and honey. On the palate a powerful and intense sweetness is underpinned by a crisp backbone of acidity leading to a long and impressive finish.</i></p>	50cl 35,00 €	10cl 6,50 €	50cl 20,00 €

## LE VIN ROSE ET LES VINS ROUGES DU DOMAINE GAYDA

	(Bouteille)	(Verre)	(A emporter)
	75cl	12cl	75cl
	<b>15,20 €</b>	<b>3,80 €</b>	<b>5,20 €</b>
<p><b>2010 - Gayda Rosé - IGP d'Oc</b>            (Syrah, Cinsault)  <i>Rose profond avec des arômes de fraises et fruits des bois.            Deep pink colour, with aromas of strawberries and cream.</i></p>			
	<b>16,50 €</b>	<b>4,00 €</b>	<b>6,50 €</b>
<p><b>2009 - Gayda Cépage Syrah - IGP d'Oc</b>  <i>Violacé très foncé. Arômes de poivre noir, de réglisse et d'épices. Charpenté en bouche avec sa palette de fruits noirs, notes de violette et tannins fondus.            Very deep colour, opaque. Black pepper, liquorice and spice.            A full-bodied wine, with layers of blacké fruits and moderate tannins.</i></p>			
	<b>16,50 €</b>	<b>4,00 €</b>	<b>6,50 €</b>
<p><b>2010 - Gayda Cépage Grenache - IGP d'Oc</b>  <i>Un profil de fruits rouges explosifs avec des tannins enrobés, Une fraîcheur étonnante et une élégance tout en longueur.            Displays an explosive red fruit profile with moderate grippy tannins, surprising acidity and an elegance and impressive longevity on the finish.</i></p>			
	<b>20,00 €</b>	<b>4,50 €</b>	<b>10,00 €</b>
<p><b>2009 - Figure libre - Freestyle - IGP d'Oc</b>            (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cabernet Franc)  <i>Vin riche aux arômes de fruits rouges très murs, voluptueux et équilibré en bouche avec une longue finale.            Rich, ripe fruits and earthy « terroir » character. Deep and voluptuous with balance and a long finish.</i></p>			

## LES VINS ROUGES DU DOMAINE GAYDA

	(Bouteille)	(Verre)	(A emporter)
	75cl	12cl	75cl
<b>2009 - <i>Figure Libre Cabernet - IGP d'Oc</i></b> <i>(100 % Cabernet Franc)</i> <i>Pourpre, opaque, parfumé avec des notes de cassis et cerises noires. Un vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, cèdres et graphite.</i> <i>Opaque, perfumed with fragrant black cherry and cassis.</i> <i>Full bodied, intense with flavours of blackcurrant, cedar and graphite</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>	<b>14,00 €</b>

## LE CHEMIN DE MOSCOU DU DOMAINE GAYDA

*Chemin de Moscou est le meilleur vin de la gamme du Domaine Gayda. Un assemblage de cépages classiques du Languedoc-Roussillon, ce vin représente le mariage idéal entre la vieille vigne, le terroir caillouteux et venté. Une sélection stricte de raisins de souches vieilles de 50 ans, vinifiés en cuve séparées avec des levures indigènes. Ensuite élevés en barriques de chêne français pendant 22 mois. C'est un vin prêt à boire maintenant ou dans les années qui viennent.*

*Chemin de Moscou is the top wine in the Domaine Gayda range. A blend of the classic grape varieties of the Languedoc-Roussillon, it exemplifies the perfect marriage of old vine and stony, windswept location. A strict selection of fruit from 50 year old vines, vinified separately using natural yeasts and then aged for 22 months in French barrels, this is a wine that can be drunk now or that can benefit from extended ageing.*

	(Bouteille) 75cl	(Verre) 12cl	(A emporter) 75cl
<b>2008 - Chemin de Moscou - Vin de pays d'Oc</b> (Syrah, Grenache, Cinsault)	<b>29,50 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>19,50 €</b>

*L'assemblage le plus cosmopolitain des Chemin de Moscou jusqu'à présent. La Syrah des vieilles vignes de La Livinière et les granits de Latour de France. Le Grenache de Tautavel et le Cinsault aromatique du Minervois. Violacé, presque opaque avec un nez expressif de cannelle, épices et violettes. Un palais séducteur sur les fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances de minéraux. Un vin charismatique qui vous séduit de suite, avec des tanins subtils et une fraîcheur éclatante ceci est un vin déjà prêt à boire. Un style plus accessible par rapport au 2005, idéal pour consommation immédiate mais avec la structure de vieillir encore 5 ans. A boire maintenant - à 2014.*

*The most cosmopolitan blend of Chemin de Moscou so far. Syrah from 50 year old vines in La Livinière and the granite soils of Latour de France, Grenache from Tautavel and the aromatic Cinsault from the Minervois. Deep purple, almost opaque in colour with an expressive nose of cinnamon, spice and violets. A seductive palate of dark hedgerow fruits, very open and welcoming with a real mélange of fruit, spice and mineral undertones. A bright, charismatic wine which entices you in from the very first moment, gentle tannins and bright acidity show this is a wine that can be drunk now. A more forward style than the 2005, ideal for early drinking but still with the structure to mature for another 5 years.*

*Drink now - 2014*



## *LES VINS SUD AFRICAINS DU DOMAINE BOEKENHOUTSKLOOF*

*Marc Kent - Winemaker et Partenaire*

### *LES VINS ROUGES*

(Bouteille)  
75cl

- *Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon 2002*

68,00 €

*Marc Kent nous a beaucoup inspiré depuis le jour où nous l'avons rencontré en 2003. Il dirige le prestigieux Domaine Sud Africain Boekenhoutskloof à Cape Town. Comme un grand frère, Marc nous guide dans notre quête de qualité par ses conseils, ses idées et son ouverture d'esprit. De plus ses connaissances et ses dons de dégustateur nous ont permis de donner naissance à l'assemblage du vin dont nous sommes tous fiers : Le Chemin de Moscou. D'ailleurs, ce n'est pas un hasard s'il a été élu « Meilleur Winemaker de l'année 2007 » en Afrique du Sud. Nous sommes très flattés de compter Marc parmi nous pour hisser le Domaine Gayda au rang des grands vins de la région.*

*Marc Kent has been an inspiration to Gayda since we first met him in 2003. Boss of the iconic South African winery, Boekenhoutskloof, in the Cape of Good Hope, Marc helps out wherever he can with advice and motivation. His blending skills will be seen in our Chemin de Moscou that he has taken to heart as his baby! Again voted "South African Winemaker of the Year 2007" an accolade he seems to receive on a regular basis. We are indeed lucky to have Marc on the Gayda team helping us to keep an open mind and a fanatical approach to quality.*

# LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON



# VINS BLANCS DU LANGUEDOC ROUSSILLON

## TOQUES ET CLOCHERS

*Pour la 19<sup>ème</sup> édition de Toques et Clochers à Limoux en avril 2008 le Domaine Gayda a participé à la vente aux enchères des fûts d'AOC Limoux Blanc 2007 après avoir goûté 48 vins des villages des 4 terroirs de l'appellation.*

*Nous sommes fiers d'avoir acquis aux enchères un fût du Terroir Océanique qui est celui du village de Saint-Couat.*

*For the 19<sup>th</sup> edition of Toques et Clochers in Limoux in April 2008 Domaine Gayda bid for a barrel of the AOC Limoux Chardonnay 2007 having tasted all 48 wines from each of the 4 sub-appellations.*

*We are proud to have succeeded in the purchase of one barrel of the "Terroir Océanique" from the village of Saint-Couat.*

## CHARDONNAY

(Bouteille 75cl)

### *AOC Limoux Terroir Océanique*

*2007 - Toques et Clochers Saint-Couat « Christine Vié » Fût N° 39*

**38,00 €**

*Robe claire, dorée, avec des reflets verts. Un nez vif et prononcé avec des arômes d'agrumes ainsi que des fruits tropicaux. Intense au palais, long, frais et puissant. Superbe équilibre entre le boisé fondu et la minéralité du Terroir océanique.*

*Bright, clear, intense gold with flecks of green. Lively aromas of grapefruit and pear with overtones of tropical fruits. The palate is full and powerful with layers of ripe fruit, integrated oak and a long creamy finish. Like Chablis with "attitude".*

LES AOC LANGUEDOC

(Bouteille 75cl)

(A emporter)

**AOC Limoux**

2008 - <i>Sieur d'Arques Toques et Clochers « Terroir méditerranéen »</i>	26,50 €	14,00 €
2006 - <i>Anne de Joyeuse « La Butinière »</i>	25,00 €	11,50 €
2006 - <i>Château de Gaure</i>	26,00 €	13,40 €
2006 - <i>Domaine Begude « l'étoile de Begude »</i>	29,50 €	18,50 €
2005 - <i>Château Rives-Blanches « Cuvée de l'Odyssée »</i>	24,00 €	10,25 €

**AOC Minervois**

2006 - <i>Hegarty Chamans</i>	23,50 €	9,50 €
-------------------------------	---------	--------

**AOC Picpoul de Pinet**

2006 - <i>Domaine Ganjal « Cuvée Ludovic Ganjal »</i>	22,50 €	7,50 €
---	---------	--------

**AOC Corbières**

2009 - <i>Château Haut-Gléon</i>	33,00 €	24,00 €
----------------------------------	---------	---------

**AOC Coteaux du Languedoc**

2008 - <i>Mas Bruguière « Les mûriers »</i>	27,00 €	14,50 €
2008 - <i>Clos de L'amandais</i>	23,00 €	8,50 €

LES AOC ROUSSILLON**AOC Côtes du Roussillon**

2005 - <i>Domaine Olivier Pithon « Cuvée Laïs »</i>	31,00 €	21,00 €
2008 - <i>Domaine Eric Laguerre « Cuvée Le Ciste »</i>	30,00 €	18,00 €

**AOC Collioure**

2007 - <i>Domaine La Rectorie « Cuvée Argile »</i>	35,50 €	28,70 €
--	---------	---------

VINS DE PAYS

2009 - <i>Domaine du Pas de l'Escalette « Las Clapas »</i>	34,00 €	18,75 €
2008 - <i>Le Mas Julien</i>	50,00 €	-----
2005 - <i>Mas de Daumas Gassac</i>	54,50 €	-----

VINS DE TABLE

2007 - <i>Domaine du Péras « Cuvée Giroflet »</i>	24,00 €	9,50 €
<i>Vignoble du Loup Blanc « Le Blanc »</i>	31,00 €	20,50 €

# VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

<u>LES APPELLATIONS DU LANGUEDOC</u>	(Bouteille 75cl)	(A emporter)
<b>AOC Malepère</b>		
2006 - Domaine de la Louvière « Cuvée Sélection »	25,00 €	11,00 €
<b>AOVDQS Côtes de la Malepère</b>		
2003 - Cave du Razès « Domaine de Fournery »	20,00 €	---
2003 - Domaine de Matibat « Cuvée Élégance »	25,50 €	12,50 €
<b>AOC Limoux</b>		
2007 - Anne de Joyeuse « BO-VIN »	20,00 €	8,20 €
2005 - Sieur d'Arques Toques et Clochers « Terroir Méditerranéen »	25,50 €	12,50 €
2003 - Domaine de Baron'Arques	38,00 €	32,00 €
<b>AOC Cabardès</b>		
2008 - Domaine Cabrol « Vent d'est »	28,00 €	16,50 €
<b>AOC Minervois</b>		
2008 - Domaine Pujol « La mitre de l'évêque »	34,50 €	26,00 €
2007 - Domaine Jean Baptiste Sénat « La Nîne »	24,50 €	10,50 €
2006 - Domaine Hegarty Chamans « Les Chamans »	24,00 €	9,50 €
2006 - Domaine Pierre Cros « Les Aspres »	32,00 €	17,00 €
2005 - Château Saint Jacques d'Albas	22,00 €	6,50 €
<b>AOC Minervois La Livinière</b>		
2007 - Domaine Borie de Maurel « La Féline »	26,00 €	13,50 €
2007 - Château Massamier la Mignardé « Domus Maximus »	43,50 €	40,50 €

# VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

	(Bouteille 75cl)	(A emporter)
<b>AOC Corbières</b>		
2008 - Cave de Castelmaure « N° 3 »	32,00 €	24,00 €
2003 - Domaine Beauregard Mirouze « Cuvée Fiaire »	33,00 €	24,00 €
<b>AOC Corbières Boutenac</b>		
2008 - Château la Voulte Gasparet « Romain Pauc »	30,00 €	19,00 €
2007 - Château Grand Moulin	29,00 €	17,50 €
<b>AOC Faugères</b>		
2007 - Alquier « Les premières »	28,50 €	16,50 €
<b>AOC Fitou</b>		
2002 - Maria fita	26,00 €	13,50 €
<b>AOC Saint Chinian</b>		
2003 - Château Bousquette « Cuvée Prima Vera Tradition »	22,00 €	7,00 €
<b>AOC Coteaux du Languedoc</b>		
2007 - Domaine Montcalmès	34,50 €	----
2004 - Clos Roca	26,00 €	13,00 €
<b>AOC Coteaux du Languedoc « Terrasse du Larzac »</b>		
2008 - Mas Jullien « Nature »	33,00 €	24,00 €
<b>AOC Coteaux du Languedoc « La Clape »</b>		
2008 - Mas du Soleilla « Les Bartelles »	31,00 €	21,00 €
<b>AOC Coteaux du Languedoc « Pic St Loup »</b>		
2009 - Domaine de L'Hortus « Grande Cuvée »	33,50 €	25,50 €
2008 - Mas Bruguière « L'arboise »	26,00 €	13,00 €
2008 - Clos Marie « Simon »	37,00 €	30,50 €
<b>AOC Coteaux du Languedoc « Grès de Montpellier »</b>		
2008 - Clos de L'amandais « Huit Clos »	27,00 €	13,50 €

# VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

(Bouteille 75cl)

(A emporter)

## LES APPELLATIONS DU ROUSSILLON

### **AOC Collioure**

2008 - Coume Del Mas « Quadratur »	39,50 €	----
2006 - Domaine du Riberal « Al Traginer »	31,50 €	15,50 €

### **AOC Côtes du Roussillon**

2006 - Domaine Arcadie	25,50 €	12,50 €
2005 - Domaine Laguerre « Le Ciste »	28,00 €	16,00 €
2005 - Domaine de Blanes « Hautes Bernes »	28,00 €	16,00 €
2003 - Domaine Pithon « Saturne »	32,00 €	----
2003 - Le Clos des Fées « La petite Sibérie »	256,00 €	----

### **AOC Côtes du Roussillon village**

2009 - Domaine de L'èdre « Carrément rouge »	29,00 €	19,00 €
2008 - Domaine Gauby « Vieilles vignes »	42,00 €	37,00 €

### **AOC Côtes du Roussillon village Latour De France**

2006 - Château de Gaure	26,00 €	13,00 €
2004 - Domaine de l'Ausseil « Les 3 Pierres »	28,00€	16,00 €

### **AOC Côtes du Roussillon Village Tautavel**

2007 - Domaine des Soulanes « Sarrat Del Mas »	27,00 €	14,50 €
--	---------	---------

## VINS DE PAYS

2009 - Mas de Daumas Gassac	40,75 €	----
2008 - Château de Gourgazaud « Quintus »	31,00 €	20,50 €
2008 - Mas Conscience « Le Cas »	27,50 €	15,00 €
2006 - Domaine Begude « Esprit de Begude »	30,00 €	19,00 €
2004 - Domaine Matassa « cuvée Romanissa »	33,50 €	25,00 €

## *LES COCKTAILS*

<b><i>Pimms</i></b>	<b>9.00 €</b>
<i>Vermouth au parfum d'orange accompagné de limonade et de sa garniture de saison</i>	
<b><i>White Russian</i></b>	<b>8.50 €</b>
<i>Vodka et liqueur de café frappée avec un trait de lait</i>	
<b><i>Gayda</i></b>	<b>8.50 €</b>
<i>Mariage de Blanquette Ancestrale et de la mandarine</i>	
<b><i>Margarita</i></b>	<b>8.50 €</b>
<i>Mélange d'acidité et salé avec de la tequila, Cointreau et citron jaune</i>	
<b><i>Mojito Rosato</i></b>	<b>8.00 €</b>
<i>Toute la fraîcheur d'un Mojito, accompagné du fruité Martini Rosato</i>	
<b><i>Champagne Cocktail</i></b>	<b>10.00 €</b>
<i>Champagne additionnée d'un trait de cognac et d'angostura</i>	
<b><i>Kir Royale</i></b>	<b>10.00 €</b>
<i>Champagne et crème de cassis</i>	
<b><i>Florida (sans alcool)</i></b>	<b>5.00 €</b>
<i>Jus d'agrumes au sirop de grenadine</i>	
<b><i>Saint Clément (sans alcool)</i></b>	<b>5.00 €</b>
<i>Jus d'orange et limonade</i>	

## *LES ALCOOLS ET DIGESTIFS*

### *Vodka*

<i>Eristoff</i>	<b>3.00 €</b>
<i>Absolute</i>	<b>3.50 €</b>
<i>Grey Goose</i>	<b>4.50 €</b>
<i>Grey Goose Orange</i>	<b>4.50 €</b>

### *Gin*

<i>Gordons</i>	<b>3.00 €</b>
<i>Bombay Sapphire</i>	<b>3.50 €</b>

### *Bourbon*

<i>Jack Daniels</i>	<b>4.00 €</b>
<i>Southern Comfort</i>	<b>4.00 €</b>

### *Scotch*

<i>J&amp;B</i>	<b>4.50 €</b>
<i>Chivas Regal 12 ans d'age</i>	<b>4.50 €</b>
<i>Fettercairn 12 ans d'age</i>	<b>5.00 €</b>
<i>Bowmore Islay 12 ans d'age</i>	<b>6.50 €</b>

### *Irish*

<i>Jameson</i>	<b>5.50 €</b>
<i>Bushmills</i>	<b>7.50 €</b>

## *LES ALCOOLS ET DIGESTIFS (SUITE)*

### **Porto**

*Porto 10 ans d'Age "Westport" 5.00 €*

### **Pedro Ximenez**

*Montilla y Monriles « Don PX » 1927 5.00 €*

### **Verre Moelleux**

*Muscat de Saint Jean de Minervois 4.50 €*

*Maury Blanc "Mas Amiel " 2008 5.00 €*

*Banyuls Grand Cru "Abbé Rous " 2003 5.00 €*

### **Cognac**

*V.S.O.P. Rémy Martin 6.00 €*

*X.O ABK6 7.00 €*

*Grand Champagne La Pouyade 7.50 €*

### **Calvaços**

*VSOP Pays d'auge Busnel 6.00 €*

### **Armagnac**

*VSOP Château Laubade 6.00 €*

### **Eaux de vie**

*Poire, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune, 6.00 €*

### **Les classiques**

*Baileys, Amaretto, Cointreau, Mandarine Napoléon,  
Limoncello, Get27 6.00 €*

## ***LES BOISSONS***

<b><i>Les eaux minérales 50 cl</i></b> <i>Evian, Badoit, Perrier</i>	<b>3.50 €</b>
<b><i>Les eaux minérales 100 cl</i></b> <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	<b>5.00 €</b>
<b><i>Les jus de fruits</i></b> <i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate</i>	<b>2.50 €</b>
<b><i>Les boissons softs</i></b> <i>Coca-Cola, Coca-Light, Orangina, Limonade</i>	<b>2.00 €</b>
<b><i>La bière</i></b> <i>Heineken</i>	<b>3.50 €</b>
<b><i>Les sirops</i></b> <i>Grenadine, Menthe, Citron, Fraise</i>	<b>0.50 €</b>

## ***LES CAFES ET INFUSIONS***

<b><i>Les infusions</i></b> <i>Earl Grey, Tilleul, Verveine, Menthe, Thé Vert</i>	<b>4.00 €</b>
<b><i>Les cafés</i></b> <i>Café, Espresso, Décaféiné</i>	<b>3.50 €</b>
<i>Double Espresso</i>	<b>4.00 €</b>
<i>Café au lait, Café crème, Cappuccino</i>	<b>5.00 €</b>
<i>Irish, Baileys</i>	<b>6.50 €</b>