

# APÉRITIFS

## LES APERITIFS DU MOMENT

<b>Apéritif Maison</b> Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance	6.60
<b>Spritz</b> - Apérol, Prosecco, Eau Pétillante	9.60
<b>Kir Bourguignon</b> Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon <i>Peut être préparé avec de la crème de framboise ou de pêche ou de mûre</i>	5.40
<b>Mojito</b> Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	11.00

### Bar à Gin

<b>Frais et Herbacé</b> – Gin Bombay Saphir, Schweppes Premium au thé vert Matcha	11.00
<b>Frais et Amer</b> – Gin Bombay Saphir, Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
<b>Frais et Fruité</b> – Gin Bombay Saphir, Schweppes Premium à l'Hibiscus	11.00
<b>Floral et Poivré</b> – Gin Bombay Saphir, Schweppes Premium Mixer Pink Pepper	11.00

### Cocktails du Moment

<b>Negroni</b> - Gin Bombay Saphir, Vermouth Rouge, Campari	11.00
---	-------

## LE PETIT BERET

*Le pari fou du PETIT Béret : ouvrir les vignobles à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0.0% et issue de l'Agriculture Biologique.*

<b>Bière Blonde</b> (33cl)	8.40
<b>Profil Pinot Noir</b> (75cl)	19.70
<b>Pétillant Blanc de Blancs</b> (75cl)	24.50

## CHAMPAGNES (75cl)

<b>Lallier Brut</b> – R018	13.90 (la coupe)	87.00
<b>Lallier</b> – Blanc de Blancs		106.00
<b>Lallier</b> – Grand Rosé		106.00
<b>Ruinart</b> – R		115.00
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs		175.00

*Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## BIERE

<b>Licorne Authentique</b> (25 cl)	<b>4.80</b>
------------------------------------	-------------

## SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero</b> (33cl)	<b>4.60</b>
--	-------------

<b>Fanta Orange</b> (33cl) <b>Fuzetea, Orangina</b> (25cl)	<b>4.60</b>
--	-------------

<b>San Bitter</b> (10cl)	<b>4.20</b>
--------------------------	-------------

<b>Limonade</b> (25 cl)	<b>3.60</b>
-------------------------	-------------

## JUS ET NECTARS DE FRUITS

<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl) Orange, pomme, tomate	<b>6.90</b>
---	-------------

<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl) Abricot, pêche de vigne	<b>6.90</b>
---	-------------

<b>Fruits Frais Pressés</b> (20cl) Citron ou orange	<b>6.90</b>
---	-------------

<b>Cocktail de Jus de Fruits</b> (20cl)	<b>6.90</b>
---	-------------

## EAUX MINERALES

<b>Badoit Rouge</b> (33cl)	<b>3.50</b>
----------------------------	-------------

<b>Evian, Badoit</b> (75cl)	<b>6.90</b>
-----------------------------	-------------

<b>Ferrarelle</b> (75cl)	<b>7.70</b>
--------------------------	-------------

## A PARTAGER

<b>Rillettes de Cochon</b>	<b>9.00</b>
----------------------------	-------------

Cornichons, toast pain grillé

<b>Jambon AOP du Cantal « 24 mois d'affinage »</b>	<b>10.90</b>
--	--------------

Finement tranché, toast de pain grillé

<b>Cervelle des Canuts</b>	<b>6.00</b>
----------------------------	-------------

Toast de pain grillé

<b>L'Assiette des Gones</b>	<b>18.50</b>
-----------------------------	--------------

Rillettes de cochon, terrine d'andouillette, Cervelle des Canuts

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*

*L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*