



Vins au verre

15cl

Blanc :

- Château Yssole, IGP Méditerranée 5€
- Bourgogne Chardonnay Maison Aegerter « Les Enfants Terribles » 8€

Rosé :

- Château Yssole IGP Méditerranée 5€
- Les Enfants Terribles « Bio » Pays d'Oc IGP 8€
(cinsault, grenache, syrah)

Rouge :

- Château Yssole IGP Méditerranée 5€
- Bourgogne Pinot Noir Maison Aegerter « Les Enfants Terribles » 8€

Champagne à la Coupe:

- La Coupe : 10€
- La Piscine : 12€

Nos Champagnes:

75cl

- Taittinger Brut 120€
- Taittinger Rosé 130€
- Blanc de Blanc Taittinger « Comtes de Champagne Grand Crus » 180€

Les Bières :

Pression :

- Pietra Blonde 25CL/50CL 4€/8€
- Colomba Blanche (Biére Corse) 25cl/50cl 4,5€/9€

Bouteille :

- Pietra Ambrée /Corona/ Desperados 6€



Vins Rosé

Provence :

- Domaine de la Cadenière « BIO » AOP Coteaux d'Aix en Provence 25€
- Figuières IGP Méditerranée 28€
- La Source Gabriel, 2018 AOC Côtes de Provence 31€
- Château Lacoste AOP Coteaux d'Aix en Provence 32€
- On grain dégun BIO, vin de Mars 32€
- Château Lacoste **CASHER** AOP Coteaux d'Aix en Provence 34€
- Château de Bregançon cru classé Vin Bio AOP Côtes de Provence 35€
- Jolies Filles « Prestige » AOC Côtes de Provence 35€
- M de Minuty, AOP côtes de Provence 38€

Bandol :

- Pieracci AOP Bandol « Bio » 41 €

Cassis:

- Château de Fontcreuse « Bio » AOP Cassis 39€

Corse:

- Domaine Fiumicicoli BIO 31 €
- Petit Clos Canarelli AOP Corse Figari 60 €

Rosés demi Bouteille :

50cl

- Domaine Pieracci Bandol 27 €
- Château Brégançon, cru classé 28 €
- Château Fontcreuse 29 €



Vins Blanc

Provence :

- Domaine de la Cadénière AOP Coteaux d'Aix en Provence 25€
- Figuières IGP Méditerranée 28€
- Château Lacoste AOP Coteaux d'Aix en Provence 32€
- On grain dégun BIO, vin de Mars 32€
- Château de Bregançon cru classé Vin Bio AOP Côtes de Provence 39€
- La Source Gabriel 2018 AOC Côtes de Provence 31€
- La Baie des singes BIO, vin de Mars 45€

Cassis :

- Château de Fontcreuse « Bio » AOP 39€
- Clos St Magdeleine AOC 45€

Bandols :

- Pieracci AOP « Bio » 44 €

Bourgogne :

- Chablis William Fevre 41€
- Meursault Maison Aegerter Réserve personnelle Grand vin de Bourgogne 95€

Corse :

- Clos Canarelli AOP Fiagari 70€

Vallée du Rhone :

- Condrieu de chez Chapoutier 68€

Languedoc :

- Domaine de l'Aigle Chardonnay AOP Limoux 38€

Blanc demi bouteille

50cl

- Château Brégançon, cru classé 28€
- Château Fontcreuse 29€



Vins rouge

Provence

- Domaine de la Cadénière AOP Coteaux d'Aix en Provence 25€
- Figuières IGP Méditerranée 28€
- Château Lacoste AOP Coteaux d'Aix en Provence 32€
- On grain dégun BIO, vin de Mars 32€
- Château de Bregançon cru classé Vin Bio AOP Côtes de Provence 39€

Bourgogne

- Pinot Noir Louis Jadot Les Petites Pierres 35€
- Mercurey Louis Latour 55€
- Gevrey Chambertin 2017 Maison David Duband 80€
- La Vigne de l'Enfant Jesus 2017 Maison Bouchard 150€

Languedoc

- Aigle Pinot Noir 2018 IGP Haute Vallée de L'Aude 80€

Bandol

- Pieracci AOP « Bio » 44 €

Corse

- Clos Canarelli AOP Corse Figari 70€

Vallée du Rhone

- Crozes-Hermitage Laurent Combier 39€
- Clos des Grives Domaine Combier 2017 75€

Rouge Demi Bouteille :

50CL

- Domaine Sainte Marie BIO 27€
- Château Bregançon, cru classé 30€



Les Eaux :

Eau plate :

- Zilia 75cL 6,5€
- Aqua Pana 75cl 6,5€

Eau Gazeuse :

- Zilia 75cL 6,5€
- St Pellegrino 1L 6,5€

Les Softs :

4€

Coca Cola, Coca cola zero, Fuztea, Orangina,
Schweppes Tonic/ Schweppes agrumes, Limonade, Perier

Les Jus :

Orange, ACE, Tomate, Abricot, Ananas, Pomme, Pamplemousse

4€

Sirop :

Grenadine, Menthe, Anis, Orgeat, citron

3€

Boissons Chaudes Torrefaction Noailles

- Café, Déca, Allongé 2,90€
- Café Noisette 3,10€
- Café Crème 4,50€
- Café double 5,80€
- Cappuccino 5€
- Chocolat chaud 4,50€
- Thé ou Infusion 4€
- Irish coffee 12€