

## Apéritifs(4cl)

### Apéritif des Prisons

(Méthode traditionnelle - liqueur de châtaigne) 12cl

8,00€

Americano

(1/3 vermouth rouge-1/3 vermouth blanc-1/3 Campari)

8,00€

Martini Blanc, Rouge

4,00€

Pastis 51, Ricard, Berger blanc (2 cl)

3,50€

Porto, Suze, Campari

4,00 €

Kir (crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne) 12cl

3,50€

Kir royal

10,00€

## Cocktails

### SPRITZ

Aperol, Procecco, tonic, orange, glaçons

8,00 €

### MOJITO

Rhum blanc, tonic, sirop de sucre, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, glaçons

8,00€

### GIN TONIC

Gin, schweppes tonic, citron vert, glaçons

8,00 €

### CUBA LIBRE

Rhum, Coca, jus de ctron, glaçons

8,00 €

## Whiskies

Clan Campbell (4cl)

5,00 €

Glenfiddish (4cl)

7,50 €

Jack Daniel's (4cl)

7,00 €

Whisky coca (10cl)

6,00 €

### "LA SOYEUSE"

Bières artisanales

À la Pression et en bouteilles

	25cl	33cl	50cl
Ambrée-Pression	4 €	-	7 €
Blanche	Bt	6,80 €	
Miel	Bt	7,00 €	

Jupiler

4,50 €

7,50 €

Desperados

5,50 €

Pelforth

5,50 €

## Jus de fruits artisanaux

Patrick Font

25cl

Abricot

Ananas

Framboise

Orange

Passion

Pêche de Vigne

Pomme

Tomate

6,00 €

## Champagne BRUT - Méthode traditionnelle

	75 cl	37,5cl	12cl
Méthode traditionnelle ( <i>Bugey et/ou Crémant</i> )	28 €	-	6 €
Champagne Brut <b>Jacques Chaput</b>	52 €	-	10 €

## Vins en Pot - Vin au VERRE

		Verre 12cl	25cl	46cl
<b>Rouge</b>	<b>Côtes du Rhône - <i>Les Essaims</i></b>	4,00 €	6,00 €	9,00 €
	<b>Crozes Hermitage</b>	6,00 €	9,00 €	16,00 €
	<b>Viognier VDP Oc</b>	3,80 €	6,00	9,00 €
<b>Blanc</b>	<b>Mâcon Villages AOC</b>	3,20 €	8,00	12,00 €
	<b>Gascogne MOËLLEUX - UBY n°4</b>	4,80 €		
<b>Rosé</b>	<b>Côtes de Provence <i>Vauclaire</i></b>	3,90 €	6,20 €	10,00 €

## Vins rouges 75 cl

<b>Coteaux du Lyonnais</b>	<b>Clos St Marc - Élegant</b>	22 €
<b>Beaujolais</b>	<b>Brouilly - <i>Château des Tours</i></b>	34 €
<b>Vallée du Rhône</b>	<b><i>Costières de Nîmes <u>BIO</u> - Château Mourgues de Grès</i></b>	26 €
	<b>Pic Saint Loup AOP</b>	34 €
	<b>Crozes-Hermitage - <i>Le Millepertuis</i></b>	34 €
	<b>Grignan-Les-Adhemar - AC - <i>La Truffière</i></b>	44 €
	<b>St Joseph - AOP - <i>Grande Réserve</i></b>	46 €
	<b>Côte Rôtie - <i>Domaine de Bonserine</i></b>	82 €
<b>Bourgogne</b>	<b>Santenay - "<i>Vielles Vignes</i>" - <i>Domaine Lequin Colin</i></b>	45 €
	<b>Mercurey 1er Cru - AOP - <i>Domaine F. Picard</i></b>	48 €

## Vins Rosés 75 cl

*Coteaux du Lyonnais*

**Coteaux du Lyonnais** *Domaine du Clos St Marc*

20€

*Provence*

**Côteaux d'Aix** - *Domaine Camaissette*

24 €

**PUECH HAUT ARGALI**

32 €

**M de MINUTY**

36 €

*Bandol*

**Bandol** - *Domaine de Frégate*

36 €

## Vins Blancs 75 cl

<b>Coteaux du Lyonnais</b>	Domaine du Clos St Marc	20€
<b>Vallée du Rhône</b>	<b>Costières de Nîmes <u>BIO</u> - Château Mourgues de Grès</b>	26 €
	<b>Crozes-Hermitage - Le Millepertuis</b>	34 €
	<b>Saint Joseph - Cuvée Amandine</b>	44 €
	<b>AOP Condrieu - Domaine de Rochevine</b>	68 €
<b>Bourgogne</b>	<b>Montagny 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Buissonnier, Buxy</b>	40 €
	<b>Mâcon Villages - Les Granges - Maison Guyot</b>	28 €
<b>Beaujolais</b>	<b>Beaujolais - Château de Corcelles - AC -</b>	22 €
<b>Val de Loire</b>	<b>AOP Pouilly Fumé - Les deux Cailloux - Domaine Fournier</b>	40 €
	<b>REUILLY - Les Fossiles - Denis Jamin</b>	36 €

## Digestifs 4 cl

Calvados	6,00€
Cognac, Armagnac	6,00€
Marc de Bourgogne	7,00€
Get 27, 31	6,00€
Eaux de vie (poires, framboises, etc.)	6,00€
Marie Brizard	5,00€
Vodka, Gin, Baileys	5,00€
Verveine Velay	6,00€
Chartreuse	7,00€
Rhum BUMBU	7,00 €

## Boissons chaudes

Café	2,00€
Chocolat, Thé, infusions	4,00€

## Eaux minérales

	Litre	50cl
Plate	5,50€	3,50€
Gazeuse	5,50€	3,50€
Perrier/Badoit (33cl) :	4 €	