



## Pizzas au feu de bois

<b>4 fromages</b>	13,00 €
<i>Tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental</i>	
<b>Capriciosa</b>	15,20 €
<i>Tomate, champignons, oignon, cœur d'artichaut, persillade, mozzarella, emmental</i>	
<b>Catalane</b>	14,10 €
<i>Tomate, chorizo, merguez, poivrons, mozzarella, emmental</i>	
<b>Dylan</b>	14,10 €
<i>Tomate, chèvre, miel, noix, mozzarella, emmental</i>	
<b>Fermière</b>	15,20 €
<i>Crème, poulet, oignon, olives, mozzarella, emmental, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
<b>Marguerita</b>	10,80 €
<i>Tomate, mozzarella, emmental</i>	
<b>Napolitaine</b>	13,00 €
<i>Tomate, anchois, olives, mozzarella, emmental</i>	
<b>Nordique</b>	13,00 €
<i>Crème fraîche, truite de mer, citron, mozzarella, emmental</i>	
<b>Pastourelle</b>	14,10 €
<i>Tomate, magret, mozzarella, emmental, roquette, jambon de Serrano, vinaigrette balsamique</i>	
<b>Robin</b>	16,30 €
<i>Crème fraîche, jambon, chèvre, oignon, champignons, olives, mozzarella, emmental</i>	
<b>Royale</b>	13,00 €
<i>Tomate, jambon, champignons, mozzarella, emmental</i>	
<b>Rustique</b>	14,10 €
<i>Tomate, lardons, camembert, mozzarella, emmental, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
<b>Savoyarde</b>	15,20 €
<i>Crème fraîche, oignon, lardons, pommes de terre, reblochon, mozzarella, emmental</i>	
<b>Texane</b>	13,20 €
<i>Tomate, bœuf haché frais, oignon, mozzarella, emmental</i>	
<b>Végétarienne</b>	15,20 €
<i>Tomate, courgette, aubergine, oignon, persillade, mozzarella, emmental</i>	
<b>Calzone</b>	16,40 €
<i>Choisissez une pizza ci-dessus servie en chausson avec un œuf à l'intérieur</i>	
<b>Supplément d'ingrédient</b>	1,10 €

## Entrées

<b>Œufs Mimosa</b>	11,20 €
<i>Salade verte, œufs durs, mayonnaise</i>	
<b>Crevettes fraîches</b>	16,40 €
<i>Sauce cocktail</i>	
<b>Soupe de Poissons</b>	14,30 €
<i>Servie avec croutons, fromage et rouille</i>	
<b>Foie Gras Maison</b>	23,00 €
<i>Salade verte, terrine de foie gras, chutney de saison, pain grillé</i>	
<b>Escargots de Bourgogne</b>	15,20 €
<i>Assiette de 12 escargots, beurre persillé</i>	
<b>Ronde Fermière</b>	17,00 €
<i>Jambon de Serrano, saucisse perche, chorizo, magret séché, toast de foie gras</i>	
<b>Salade Niçoise</b>	15,50 €
<i>Salade verte, tomate, haricots verts, pommes de terre, poivrons, thon, olives, œufs, anchois</i>	
<b>Salade César</b>	15,80 €
<i>Salade verte, tomate, poulet, pignons, parmesan, sauce César</i>	
<b>Salade de Chèvre chaud</b>	14,70 €
<i>Salade verte, tomate, croutons, noix, chèvre au feu de bois</i>	
<b>Salade de tomates</b>	9,00 €
<b>Salade verte d'accompagnement</b>	3,50 €

## Omelettes

Servies uniquement le midi

<b>Non servies Dimanche et jours fériés</b>	
<b>Omelette nature</b>	11,20 €
<i>3 œufs, frites et salade verte</i>	
<b>Chaque supplément d'ingrédient</b>	1,50 €
<i>champignons, fromage, jambon, oignons, lardons, poivrons, légume du jour</i>	



# Carte



## Pâtes Linguine

Bolognaise	13,50 €
Carbonara	13,50 €
Roquefort	14,50 €

## Poissons

accompagnés d'une garniture

Gambas flambées au cognac	19,20 €
Seiche à la Plancha en Persillade	17,90 €
Dos de cabillaud Crème au Chorizo	16,80 €
Filet de Truite de Mer Beurre blanc	18,20 €

## Viandes

accompagnées d'une garniture (Origine CEE)

Tartare de bœuf Bœuf Haché frais 250g - Sauce préparée devant vous	22,80 €
Filet de Bœuf Charolais 200g	28,50 €
Araignée de Veau	15,80 €
Tranche de Gigot d'Agneau	18,60 €
Magret d'Oie	18,80 €
Cassoulet au confit de canard gratiné au feu de bois et sa salade verte	17,30 €
Sauce au choix : Roquefort, ou Poivre noir, ou Vin rouge	2,90 €

## Plat du Patron

Selon arrivage

Voir l'ardoise

## Moussaillon

Enfants de moins de 10 ans

Œuf Mimosa Salade verte, œuf dur avec mayonnaise	2,90 €
Mini Salade de tomate	4,00 €
Jambon blanc avec pâtes ou frites	5,60 €
Pièce de Veau avec pâtes ou frites	9,10 €
Mini Bolognaise Sauce tomate et bœuf haché	7,80 €
Mini Carbonara Sauce à la crème et aux lardons	7,80 €
Mini Pizza Marguerita Tomate, mozzarella, emmental	6,80 €

## Menu Moussaillon

Enfants de moins de 10 ans

9,00 €

Pavé de cabillaud Ou Steak haché Au choix : Frites, Pâtes, Légumes ***** Pom'Potes ou Cornet Vanille ou Chocolat
---

## Extras

Assiette de frites	4,60 €
Assiette de pâtes	4,60 €
Assiette de légumes	5,60 €



# Carte



## Fromages

<i>Assiette de fromages</i>	6,30 €
<i>Faisselle à la crème fraîche</i>	5,80 €
<i>Chèvre frais au miel</i>	6,50 €

## Desserts Maison

<i>Crème Catalane</i>	6,80 €
<i>Tiramisu</i>	7,80 €
<i>Mi-cuit au chocolat</i>	7,20 €
<i>Tarte aux pommes</i>	6,50 €
<i>Mousse au chocolat</i>	6,80 €
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier</i>	8,50 €
<i>Café Gourmand</i>	9,20 €

## Glaçons Artisanales

<i>Coupe Péniche</i> <i>framboise, cassis, cerise, chantilly</i>	7,90 €
<i>Mont Blanc</i> <i>vanille, crème de marrons, meringue, chantilly</i>	8,70 €
<i>Pêche Melba</i> <i>vanille, fraise, pêche au sirop, gelée de groseilles, chantilly</i>	7,90 €
<i>Dame Blanche</i> <i>vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	7,90 €
<i>Chocolat liégeois</i> <i>chocolat, vanille, chocolat glacé, chantilly</i>	7,90 €
<i>Café Liégeois</i> <i>café, vanille, café glacé, chantilly</i>	7,90 €
<i>Poire Belle Hélène</i> <i>vanille, poire, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly</i>	7,90 €
<i>Iceberg</i> <i>menthe-chocolat, get 27</i>	8,90 €
<i>Colonel</i> <i>citron, vodka</i>	8,90 €
<i>Punta Cana</i> <i>noix de coco, rhum-raisin, rhum blanc</i>	8,90 €
<i>Coupe 1 boule</i> <i>parfum au choix</i>	2,90 €
<i>Coupe 2 boules</i> <i>parfum au choix</i>	4,90 €
<i>Coupe 3 boules</i> <i>parfum au choix</i>	6,90 €
<b>Parfums Crèmes glacées :</b> <i>vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisin, noix de coco, pistache.</i>	
<b>Parfums Sorbets :</b> <i>citron, poire, framboise, fraise, cassis, pêche de vigne, cerise, mangue.</i>	
<i>Supplément glace</i>	2,00 €
<i>Supplément chantilly</i>	1,00 €
<i>Supplément alcool</i>	2,50 €



# Menus



## Menu Capitaine

28,00 €

## Menu Matelot

17,00 €

### *Soupe de Poissons*

*Servie avec croutons, fromage et rouille*

*ou*

### *Salade Niçoise*

*Salade verte, tomate, haricots verts, pommes de terre, poivrons, thon, olives, œufs, anchois*

*ou*

### *Salade de Chèvre chaud*

*Salade verte, tomate, croutons, noix, chèvre au feu de bois*

\*\*\*\*\*

### *Seiche à la Plancha en Persillade*

*Ou*

### *Tranche de Gigot d'Agneau*

\*\*\*\*\*

### *Assiette de fromages*

*ou*

### *Faiselle à la crème fraîche*

*ou*

### *Crème Catalane*

*ou*

### *Mousse au chocolat*

*ou*

### *Coupe 2 boules*

*parfum au choix*

*Servi uniquement le midi*

*Non servi Dimanche et jours fériés*

\*\*\*\*\*

\*\*

### *Œufs Mimosa*

*Salade verte, œufs durs, mayonnaise*

*ou*

### *Crevettes fraîches*

*Sauce cocktail*

\*\*\*\*\*

### *Dos de cabillaud*

*Crème au Chorizo*

*ou*

### *Araignée de Veau*

\*\*\*\*\*

### *Faiselle à la crème fraîche*

*ou*

### *Tarte aux pommes*

*ou*

### *Coupe 2 boules*

*parfum au choix*

*Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture*

***Fermé le Mercredi, et le Jeudi Midi***



# Carte



## Pizzas

*cooked in oak wood oven*

<b>4 cheese</b>	13,00 €
<i>Tomato, goat cheese, roquefort, mozzarella, emmental</i>	
<b>Capriciosa</b>	15,20 €
<i>Tomato, mushrooms, onions, artichoke hearts, garlic and parsley, mozzarella, emmental</i>	
<b>Catalan</b>	14,10 €
<i>Tomato, spanish sausage, spicy sausage, green peppers, mozzarella, emmental</i>	
<b>Dylan</b>	14,10 €
<i>Tomato, goat cheese, honey, nuts, mozzarella, emmental</i>	
<b>Farmer</b>	15,20 €
<i>Cream, chicken, onion, olives, mozzarella, emmental, arugula salad, balsamic dressing</i>	
<b>Margherita</b>	10,80 €
<i>Tomato, mozzarella, emmental</i>	
<b>Neapolitan</b>	13,00 €
<i>Tomato, anchovy, olives, mozzarella, emmental</i>	
<b>Nordic</b>	13,00 €
<i>Cream, sea trout, lemon, mozzarella, emmental</i>	
<b>Pastourelle</b>	14,10 €
<i>Tomato, duck breast, mozzarella, emmental, arugula salad, prosciutto, balsamic dressing</i>	
<b>Robin</b>	16,30 €
<i>Cream, ham, goat cheese, onion, mushrooms, olives, mozzarella, emmental</i>	
<b>Royal</b>	13,00 €
<i>Tomato, ham, mushrooms, mozzarella, emmental</i>	
<b>Rustic</b>	14,10 €
<i>Tomato, diced smoked bacon, camembert, mozzarella, emmental, arugula, balsamic dressing</i>	
<b>Savoyard</b>	15,20 €
<i>Cream, onion, diced smoked bacon, potatoes, reblochon, mozzarella, emmental</i>	
<b>Texas</b>	13,20 €
<i>Tomato, minced fresh beef, onion, mozzarella, emmental</i>	
<b>Vegetarian</b>	15,20 €
<i>Tomato, zucchini, eggplant, onion, garlic and parsley, mozzarella, emmental</i>	
<b>Calzone</b>	16,40 €
<i>Choose above a pizza served folded with a egg inside</i>	
<b>Each additional ingredient</b>	1,10 €

## Starters

<b>Mimosa Eggs</b>	11,20 €
<i>Green salad, devilled eggs served cold with mayonnaise mixed</i>	
<b>Fresh prawns</b>	16,40 €
<i>Cocktail sauce</i>	
<b>Fish soup</b>	14,30 €
<i>Served with croutons, cheese and garlic mayonnaise</i>	
<b>Homemade Foie Gras</b>	23,00 €
<i>Green salad, home made foie gras, season chutney, toast</i>	
<b>Burgundy snails</b>	15,20 €
<i>Plate of 12 Snails, parsley butter</i>	
<b>Farmer plate</b>	17,00 €
<i>Prosciutto, sausage, chorizo, dried duck breast, foie gras toast</i>	
<b>Nicoise Salad</b>	15,50 €
<i>Green salad, tomato, green beans, potatoes, peppers, tuna, olives, eggs, anchovies</i>	
<b>Cesar Salad</b>	15,80 €
<i>Green salad, tomato, chicken, pine nuts, parmesan, Caesar sauce</i>	
<b>Goat cheese salad</b>	14,70 €
<i>Green salad, tomato, croutons, nuts, wood oven goat cheese</i>	
<b>Tomato salad</b>	9,00 €
<b>Green salad supplement</b>	3,50 €

## Omelets

*Served only at lunch*

<i>No served on Sunday and public holidays</i>	
<b>Plain omelette</b>	11,20 €
<i>3 eggs, french fries and green salad</i>	
<b>Each additional ingredient</b>	1,50 €
<i>mushrooms, cheese, ham, onions, diced smoked bacon, green peppers, vegetable of the day</i>	



# Carte



## Linguine Pasta

<i>Bolognese</i>	13,50 €
<i>Carbonara</i>	13,50 €
<i>Roquefort</i>	14,50 €

## Fish

*Served with vegetable*

<i>King prawns</i> <i>flambeed with cognac</i>	19,20 €
<i>Grilled cuttlefish</i> <i>Garlic and parsley oil sauce</i>	17,90 €
<i>Cod fillet</i> <i>Chorizo cream</i>	16,80 €
<i>Sea trout fillet</i> <i>White butter</i>	18,20 €

## Meat

*Served with vegetable (Origine CEE)*

<i>Beef tartar</i> <i>Fresh Ground beef 250g - sauce made in front of you</i>	22,80 €
<i>Charolais beef fillet 200g</i>	28,50 €
<i>Veal steak</i>	15,80 €
<i>Lamb leg slice</i>	18,60 €
<i>Goose fillet</i>	18,80 €
<i>Cassoulet with duck confit</i> <i>Cooked in wood oven, served with green salad</i>	17,30 €
<i>Choice of sauce :</i> <i>Roquefort, or Black Pepper, or Red wine</i>	2,90 €

## Boss's choice

*According to delivery*

*See blackboard*

## Children

*Under 10 years*

<i>Mimosa Egg</i> <i>Green salad, deviled egg served cold with mayonnaise</i>	2,90 €
<i>Small Tomato salad</i>	4,00 €
<i>Ham</i> <i>with french fries or pasta</i>	5,60 €
<i>Piece of veal</i> <i>with french fries or pasta</i>	9,10 €
<i>Small Pasta Bolognese</i> <i>Ground beef in tomato sauce</i>	7,80 €
<i>Small Pasta Carbonara</i> <i>Diced smoked bacon in creamed sauce</i>	7,80 €
<i>Small Margherita Pizza</i> <i>Tomato, mozzarella, emmental cheese</i>	6,80 €

## Children Menu

*Under 10 years*

9,00 €

<i>Cod fillet</i> <i>or</i> <i>Ground beef</i> <i>Choice : fries or pasta or vegetables</i> ****
<i>Applesauce</i> <i>or</i> <i>Vanilla or Chocolate Ice cream</i>

## Extras

<i>Plate of chips</i>	4,60 €
<i>Plate of pasta</i>	4,60 €
<i>Plate of vegetable</i>	5,60 €



# Carte



## Cheese

<i>Assorted cheeses</i>	6,30 €
<i>Curd cheese</i> <i>with cream, red fruit coulis</i>	5,80 €
<i>Fresh goat cheese with honey</i>	6,50 €

## Homemade Desserts

<i>Catalan cream</i>	6,80 €
<i>Tiramisu</i>	7,80 €
<i>Semi-cooked Chocolate cake</i>	7,20 €
<i>Apple tart</i>	6,50 €
<i>Chocolate mousse</i>	6,80 €
<i>Grand Marnier Ice cream soufflé</i>	8,50 €
<i>Gourmet coffee</i> <i>with a selection of small desserts</i>	9,20 €

## Artisanal Ice cream

<i>Peniche cup</i> <i>raspberry, blackcurrant, cherry, whipped cream</i>	7,90 €
<i>Mont Blanc</i> <i>vanilla, chestnut cream, meringue, whipped cream</i>	8,70 €
<i>Peach Melba</i> <i>vanilla, strawberry, peach syrup, currant jelly, whipped cream</i>	7,90 €
<i>White Lady</i> <i>vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	7,90 €
<i>Liège chocolate</i> <i>chocolate, vanilla, chocolate cold, whipped cream</i>	7,90 €
<i>Liège coffee</i> <i>coffee, vanilla, iced coffee, whipped cream</i>	7,90 €
<i>Pear Belle Hélène</i> <i>vanilla, pear, pear in syrup, hot chocolate, whipped cream</i>	7,90 €
<i>Iceberg</i> <i>mint-chocolate, get</i>	8,90 €
<i>Colonel</i> <i>lemon, vodka</i>	8,90 €
<i>Punta Cana</i> <i>coconut, rum and grape, white rum</i>	8,90 €
<i>1 scoop of ice cream</i> <i>flavour to choose</i>	2,90 €
<i>2 scoops of ice cream</i> <i>flavour to choose</i>	4,90 €
<i>3 scoops of ice cream</i> <i>flavour to choose</i>	6,90 €
<i>Ice cream flavors :</i> <i>vanilla, chocolate, coffee, toffee, mint and chocolate, rum and grape, coconut, pistachio.</i>	
<i>Sorbets Flavors :</i> <i>lemon, pear, raspberry, strawberry, blackcurrant, peach, cherry, mango.</i>	
<i>1 scoop supplement</i>	2,00 €
<i>Whipped cream supplement</i>	1,00 €
<i>Alcohol supplement</i>	2,50 €



# Menus



## Captain Menu

28,00 €

## Sailor Menu

17,00 €

### *Fish soup*

*Served with croutons, cheese and garlic mayonnaise*

*or*

### *Nicoise Salad*

*Green salad, tomato, green beans, potatoes, peppers, tuna, olives, eggs, anchovies*

*or*

### *Goat cheese salad*

*Green salad, tomato, croutons, nuts, wood oven goat cheese*

\*\*\*\*\*

### *Grilled cuttlefish*

*Garlic and parsley oil sauce*

*Or*

### *Lamb leg slice*

\*\*\*\*\*

### *Assorted cheeses*

*or*

### *Curd cheese*

*with cream, red fruit coulis*

*or*

### *Catalan cream*

*or*

### *Chocolate mousse*

*or*

### *2 scoops of ice cream*

*flavour to choose*

### *Served only at lunch*

*No served on Sunday and public holidays*

\*\*\*\*\*

### *Mimosa Eggs*

*Green salad, devilled eggs served cold with mayonnaise mixed*

*or*

### *Fresh prawns*

*Cocktail sauce*

\*\*\*\*\*

### *Cod fillet*

*Chorizo cream*

*or*

### *Veal steak*

\*\*\*\*\*

### *Curd cheese*

*with cream, red fruit coulis*

*or*

### *Apple tart*

*or*

### *2 scoops of ice cream*

*flavour to choose*

*All our dishes are served with a selection of vegetables*

***Closed on Wednesday all day and Thursday for lunch***



# Boissons



## Apéritifs

<i>Américano maison</i>	8,20 €
<i>Campari</i>	6,80 €
<i>Martini (Rouge ou Blanc), Suze</i>	3,60 €
<i>Muscat St Jean Minervois</i>	3,80 €
<i>Kir Cassis, Kir Pêche</i>	2,60 €
<i>Pastis (Ricard ou 51)</i>	3,30 €
<i>Gin, Vodka, Malibu</i>	4,50 €
<i>Whisky</i>	6,10 €
<i>Whisky baby</i>	3,90 €
<i>Palermo Sans Alcool</i>	3,40 €

## Digestifs

<i>Alcool de poire, de framboise ou de prune</i>	6,50 €
<i>Armagnac, Calvados, Cognac</i>	6,60 €
<i>Rhum Don Papa, Diplomatico</i>	7,50 €
<i>Grand Marnier, Cointreau</i>	6,60 €
<i>Chartreuse</i>	7,20 €
<i>Bailey's</i>	5,70 €
<i>Get 27</i>	5,50 €
<i>Marc de Muscat</i>	6,20 €
<i>Irish coffee maison</i>	8,50 €

## Bières

<i>Licorne Black bouteille 33cl</i>	4,50 €
<i>Leffe panaché pression 25cl</i>	3,80 €
<i>Leffe blonde pression 25cl</i>	4,30 €
<i>Leffe blonde pression 33cl</i>	4,90 €
<i>Leffe blonde pression 50cl</i>	7,20 €
<i>Hoegaarden blanche pression 25cl</i>	4,10 €
<i>Hoegaarden blanche pression 50cl</i>	7,20 €
<i>Jupiler panaché pression 25cl</i>	2,70 €
<i>Jupiler blonde pression 25cl</i>	3,00 €
<i>Jupiler blonde pression 33cl</i>	3,90 €
<i>Jupiler blonde pression 50cl</i>	6,00 €
<i>Jupiler bouteille 25cl Sans Alcool</i>	3,20 €

## Boissons chaudes

<i>Expresso</i>	1,90 €
<i>Expresso décaféiné</i>	1,90 €
<i>Noisette</i>	2,00 €
<i>Café américain</i>	2,20 €
<i>Café au lait</i>	2,40 €
<i>Expresso double</i>	3,40 €
<i>Grand café au lait</i>	3,20 €
<i>Cappuccino, Café Viennois</i>	3,60 €
<i>Chocolat</i>	3,30 €
<i>Thé, Tisane</i>	2,90 €
<i>Suppl. chantilly</i>	1,00 €
<i>Suppl. alcool</i>	2,50 €

## Boissons froides, Sodas

<i>Coca cola, Coca Zéro 33cl</i>	3,50 €
<i>Orangina 25cl</i>	3,20 €
<i>Schweppes (Indian ou agrumes) 25cl</i>	3,20 €
<i>Diabolo</i> (menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche...)	3,10 €
<i>Limonade</i>	2,80 €
<i>Lipton Ice tea Pêche 25cl</i>	2,90 €
<i>Pulco citronnade 33cl</i>	3,10 €
<i>Granini 25cl</i> (orange, pomme, ananas, multifruits, tomate)	3,00 €
<i>Sirop</i> (menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche...)	1,80 €
<i>Verre de lait</i>	1,80 €

## Eaux

<i>Perrier 33cl</i>	3,60 €
<i>Perrier Fines Bulles ½ l.</i>	3,80 €
<i>Perrier Fines Bulles litre</i>	5,40 €
<i>Vittel ¼ l.</i>	2,10 €
<i>Vittel ½ l.</i>	3,50 €
<i>Vittel litre</i>	5,20 €
<i>Suppl. sirop</i>	0,40 €

# Vins



## Rouge

<b>Domaine Piccinini Pietra Bianca</b>	22,60 €
<i>75 cl AOP Minervois syrah, grenache, carignan</i>	
<b>Paraza Oh La La</b>	20,50 €
<i>75 cl IGP d'Oc syrah, marselan, merlot, cabernet franc</i>	
<b>Château de Fauzan</b>	19,60 €
<i>75 cl AOP Minervois syrah, grenache, carignan</i>	
<b>Alliance M. Homps Gaià</b>	20,60 €
<i>75 cl AOP Minervois La Livinière syrah, grenache</i>	
<b>Château de Rieux</b>	25,20 €
<i>75 cl AOP Minervois syrah, grenache, carignan</i>	
<b>Château La Voulte-Gasparets</b>	28,00 €
<i>75 cl AOP Corbières carignan, grenache, mourvèdre, syrah</i>	
<b>Château du Grand Caumont</b>	18,60 €
<i>Spéciale 75 cl AOC Corbières syrah, carignan, grenache</i>	

## Rosé

<b>Piccinini Helius Petri</b>	19,60 €
<i>75 cl IGP d'Oc syrah, cinsault</i>	
<b>Mas de Fauzan</b>	17,40 €
<i>75 cl IGP d'Oc grenache, cinsault, syrah</i>	
<b>Alliance M. Homps Cinsault</b>	17,30 €
<i>75 cl IGP d'Oc cinsault</i>	
<b>Rosée du Matin</b>	21,30 €
<i>75 cl VDF cabernet franc, cinsault</i>	
<b>Château Grand Caumont</b>	18,60 €
<i>Tradition 75 cl AOP Corbières cinsault, grenache noir, grenache blanc</i>	
<b>Ciceron Belles du Sud Gris</b>	18,00 €
<i>75 cl VDF cinsault, grenache</i>	

## Blanc

<b>Piccinini Helius Petri</b>	19,60 €
<i>75 cl IGP d'Oc chardonnay, viognier</i>	
<b>Mas de Fauzan Chardonnay</b>	18,00 €
<i>75 cl IGP d'Oc chardonnay</i>	
<b>Mas de Fauzan Muscat sec</b>	18,00 €
<i>75 cl IGP d'Oc muscat petits grains</i>	
<b>Alliance M. Homps Viognier</b>	18,20 €
<i>75 cl IGP d'Oc viognier</i>	
<b>Château de Grand Caumont</b>	18,60 €
<i>Tradition 75 cl AOP Corbières grenache blanc, vermentino</i>	
<b>Ciceron Belles du Sud</b>	18,00 €
<i>Blanc de blancs 75 cl VDF sauvignon blanc</i>	

## Pétillants

<b>Champagne Férat &amp; Fils Brut 75 cl</b>	55,00 €
<i>Blanc ou Rosé</i>	
<b>Champagne à la coupe 10 cl</b>	8,50 €
<i>Blanc ou Rosé</i>	
<b>Crémant de Limoux Rosé 75 cl Brut</b>	29,00 €
<b>Blanquette de Limoux 75 cl Brut</b>	22,50 €

## Pichets

Rouge, Rosé, Blanc VDP 12,5°

<b>Le litre</b>	14,00 €
<b>Le demi litre</b>	7,20 €
<b>Le quart de litre</b>	3,90 €
<b>Le verre</b>	2,10 €