

# La Carte du Bar

## Alcools

Cocktail maison	10cl	8.00€
Cocktail du jour	12cl	12.00€
Martini, Porto, Suze	4cl	5.00 €
Kir	12cl	5.00 €
Kir royal	12 cl	14.00€
Coupe de Champagne	12cl	14.00 €
Coupe de Crémant	12cl	8.00 €
Pastis, Ricard	2 cl	3.00 €
Whisky	4 cl	6.00 €
Whisky Gamme Supérieure	4 cl	10.00 €

## *Japonnais ou Jack Daniels*

Gin Tonic	12cl	14.00€
-----------	------	--------

## Bières

Panaché	25cl	3.50 €
Monaco	25cl	3.80 €
Bière Pression	25cl	3.50 €
Bière Pression	50cl	6.50 €
Bière Liefmans Bouteille	25cl	3.50 €

## Brasserie Sulauze (bouteilles)

Panpan Culcul, (RYE)	33cl	6.00€
Satourne, Cascade (Amber Ale)	33cl	6.00€
Glory Booster, (NEIPA)	33 cl	6.00€
Mlle Jalouse (fruits rouges)	33 cl	6.00€

## Digestifs

Rhum, Calvados,	4cl	9.00 €
Cognac, Chartreuse	4cl	9.00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	4cl	6.00 €
Tequila	4cl	6.00 €
Marie Brizard	4cl	6.00 €
Limoncello	4cl	6.00 €

## Sans Alcool / Soft

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero Limonade, Perrier, Schweppes,	33cl	3.50 €
Ice Tea Pêche	25cl	3.50 €
Orangina	25cl	3.50 €
Diabolo	25cl	3.60 €
Jus de Fruits	25cl	3.00 €
Sirop à l'eau	25cl	2.50 €
Cocktail sans alcool	25cl	6.00 €

Supplément tranche + 0.10 €  
Supplément sirop + 0.50 €

## Eaux

Perrier	Litre	4.00 €
Perrier	50cl	3.50 €
Badoit	Litre	4.00 €
Badoit	50cl	3.50 €
Evian	Litre	4.00 €
Evian	50cl	3.50 €
Eau Maison	75cl	3.00 €
Plate ou Gazeuse		

**N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique**  
**Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé**



## La Carte des Boissons Chaudes

### Cafés

Ristretto	2.50€	Noisette	3.00€
Espresso, Lungo	2.50€	Cappuccino/Café frappé	4.50€
Décaféiné	2.50€	Latte Macchiato	4.50€
Double Espresso	4.00€		

### Thés Vert

4.00 €

- \*Chinese Sencha, thé vert de Chine 
- \*Gunpowder de Chine, thé vert de chine 
- Menthe, thé vert, menthe fraîche du jardin
- \*Smoothie Citron, thé vert, citron, citron vert, abricot, murier, buchu, menthe, bleuet, sucre
- Epicé, thé vert Sencha, orange, paprika, arômes naturels de Miel 
- Romarin, thé vert Sencha, romarin, camomille, écorces de citron
- Jasmin, thé vert, jasmin
- \*Maté, maté, thé vert, figue, orange, citron 
- \*Detox Latino, maté, thé vert, ananas, citron 

### Thés Noir

4.00 €

- Yunnan, thé noir du Yunnan
- \*Envie de Fraises, thé noir, pétales et aromes de fraise
- Vie Active, thé noir fermenté Pu Ehr Chine, Yunnan, Tibet
- \*Lapsang, Thé noir, grand Lapsang Souchong
- \*Mon Beau Sapin, Thé noir, sève de sapin x arôme, sucre
- \*Miel du Tinsukia, thé noir Assam du Jardin, Tinsukia en Inde

### Thés Blanc

4.00 €

- \*Perle de Jeanne, thé blanc, citronnelle, menthe, pomme, romarin, cassis, citron 

### Infusions / Tisanes

4.00€

- \*Detox Fresh, infusion menthe, citronnelle, carotte, réglisse, cynorhodon 
- \*Happy Day, infusion pomme, orange, framboise, Rooibos, fleur de souci, verveine, groseilles 
- \*Loco Tango, infusion orange, ananas, mangue, fleur de souci, fraise, carthame

Camomille 

Tilleul 

Verveine

Cézanne, verveine, tilleul, menthe poivrée, orange, citronnelle

Alpages, rooibos, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil

### Chocolat chaud

4.00€

\* Maison Lagrange, Vincent BALLOT – MOF TORREFACTEUR  
-Niwa Tea, Pauline CASTILLO

## Carte des Vins

Vins Blancs	La Btllle 75 cl	Verre 12 cl
IGP Gard « Marche Avant » Domaine Mas du Chêne	28.00 €	
AOP Costières de Nîmes « La Bergerie des Centenaires»	28.00 €	6.00 €
IGP Cévennes Seigneur de Malletot Domaine de Roux	21.00 €	
AOC Duché d'Uzès « Campradel » Domaine Chabrier	24.00 €	5.00 €
IGP D'oc, « Les Capelans » Michel Hermet	21.00 €	
AOP Clairettes de Bellegarde «Cap au Nord» Clos des Boutes	35.00€	7.00 €
AOP Lirac « Euphorie » Domaine Coudoulis 	34.00 €	7.00 €
AOP Côtes du Rhone « Le Petit Coudoulis » Dmne Coudoulis	24.00 €	4.00 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Roman	27.00 €	6.00 €
AOP Côtes du Rhône Massacans, Domaine de l'Olivier 	35.00 €	
AOP La Clape « La Brise Marine » Château La Negly	27.00 €	
AOP Condrieu « La Petite Côte » Domaine Cuilleron	58.00 €	10.00 €
AOP Crozes Hermitage « Circé » Domaine Betton	38.00 €	8,00 €
AOP Bourgogne « Chardonnay » Domaine Faiveley	40.00 €	
AOP Meursault Domaine Faiveley	75.00 €	
AOC Rully « Rully Les Villerages » domaine Faiveley	50.00 €	10.00 €
AOC St Bris « Sauvignon » Domaine La Chablisienne	24.00 €	4.00 €
AOP Chablis 1er cru Les Fourneaux Domaine Charly Nicolle	45.00 €	
AOP Petit Chablis, Domaine Charly Nicolle	35.00 €	7.00 €
AOP Mâcon-Villages Domaine Normand	35.00 €	6.00 €
AOP Pouilly fumé, « Petit F » Domaine Michel Redde	38.00 €	
AOP Sancerre « Les Collinots » Domaine Georges Millérioux	35.00 €	7.00 €
AOP Montlouis s/Loire « REMUS » Jacky blot	40.00 €	8.00 €
VDF Alsace « Les Combes » Domaine Kubler	32,00 €	6,00€

### Vins Corse

	La Btllle 75 cl	Verre 12 cl
AOP Corse « Iniziale » Domaine Brizi	35.00 €	7.00 €
AOP Corse « Rialzu » Domaine Brizi	55.00 €	

### Vins 37.5 cl

	La Btllle 37.5 cl
AOP Petit Chablis, Domaine Charly Nicolle	24.00€

### Vins 50 cl

	La Btllle 50 cl
AOP Costières de Nimes « Auzan » Château de L'Ermitage 	20.00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates 	24.00 €

**N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique**  
**Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé**



# Carte des Vins

Vins Rouges	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
IGP du Gard « Soufre qui peut » Domaine Mas du Chêne	30.00 €	6,00 €
AOP Costières de Nîmes, « Les Perrottes » Dme Poulvarel	30.00€	
IPG Pays d'OC « Melodie en sous sol » Famille Baudet	28.00 €	6,00 €
IGP Gard « L'instant » Famille Chabrier	24.00 €	4,00 €
VDP du Gard, Roc d'Anglade	65.00 €	
AOP Duché d'Uzès « BERENICE » Château de Roux	34.00 €	7,00 €
AOC Lirac « Dedicace » Domaine Coudoulis	36.00 €	7,00 €
IPG Pays d'OC « Chemin de Moscou » Domaine Gayda 	38.00 €	8,00 €
AOC Ventoux « Infitiment rouge » Domaine Allois	24.00 €	
VDF « Drinkable » Domaine GR	24.00 €	
AOP Châteauneuf du Pape » Télégramme » Dmne Brunier	55.00 €	10,00 €
AOP Côtes du Rhône Domaine Romar 	24.00 €	
AOP Côtes du Rhône Le Petit Coudoulis Dmne Coudoulis	24.00 €	5,00 €
AOP Côtes du Rhône » Orée du bois « Domaine de l'Olivier	35.00 €	7,00 €
AOP Côtes du Rhône, Château des Tours « Reynaud »		
AOP Crozes Hermitage Espiègle Domaine Betton	38.00 €	
AOP Côte Rôtie « Sybarine » Famille Garon	65.00 €	
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Normand	35.00 €	7,00 €
AOP St Joseph, Domaine Barou 	35.00 €	
AOC Sancerre Domaine Georges Millérioux	35.00 €	
IGP Val de Loire « Grolleau » de 5 Mars » domaine Delalle	21.00 €	4,00 €
AOP Pic St Loup « Esprit Rouge » Mas Peyrolle	38.00 €	8,00 €
AOP Terrasses du Larzac » Les Clapas » Dmne Pas de Escalette	38.00 €	8,00 €
VDF « La Cuvée Bistrot » Clos Puy Arnault		

Vins 50 cl	La Btlle 50 cl
AOP Costières de Nîmes « Auzon » Château de l'Ermitage 	20.00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence Domaine Les Béates 	24.00 €

Vins Etranger	La Btlle 75 cl	Verre 12 cl
AOC Valais « Syrah » Patrick Chabrier	30,00€	
AOC Valais « Cornalin » Patrick Chabrier	40,00€	

**N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique**  
**Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé**



## Carte des Vins

Vins et Bières Sans Alcool		La Btllle	Verre 12 cl
Dominique Laporte M.O.F			
Le Petit Béret, blanc (75cl)			4.00 €
Le Petit Béret, blanc ou rosé pétillant (75cl)			4.00 €
Le Petit Béret, Bière 🇪🇺 (33cl) (Latina)	6.00€		
Le Petit Béret, Bière IPA Ambré 🇪🇺 (33cl)	6.00€		
Champagnes ou Crémants		La Btllle 75 cl	Verre 12 cl
Champagne « Terroir Origine » Tribaut Schloesser	60,00 €		
Champagne Pierre Gimonnet et fils « cuis 1 <sup>er</sup> cru »	65.00 €		
Champagne rosé « Terroir Origine » Tribaut Schloesser	65.00 €		
AOP Montlouis s/Loire La Taille aux loups, Brut Tradition	45.00 €		
Crémant du Jura, Crémant Blanc Domaine Tissot 🇪🇺	45.00 €		
Sélection Coupe de champagne Blanc ou Rosé			14.00 €
Sélection Coupe de crémant Blanc			8.00€
Vins Doux		La Btllle 75cl	Verre 12cl
AOP Corse « Iniziale Muscat du Cap Corse» Dmne Brizi	36,00€		7,00€
Folle et douce Château Valcombe	28,00€		
AOC Duché d'Uzes »Grains Dorés » Domaine Chabrier	30,00€		
Vins Rosés		La Btllle 75cl	Verre 12cl
AOP Costières de Nimes « Centenaires » Famille Baudet	28.00 €		6.00€
AOC Duché d'Uzès Domaine Chabrier	20.00 €		5.00€
IGP Cévennes « Le Climat » Cave St Maurice 🇪🇺	18.00 €		
AOP Côtes de Provence « Château St Maur » cru classé	30.00 €		6.00€
AOP Côtes de Provence #Loup, Domaine Peyrassol	24.00 €		
IGP du Gard, Roc d'Anglade	35.00 €		
Vins (Magnum)		La Btllle 150 cl	
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> Cru »Mont Milicole »Dmne Charly et Nicole (Blanc)	90,00 €		
VDF » Renverse Moi » Château Valfaunes (rouge) 🇪🇺	70,00 €		
AOP Côtes de Provence « Château St Maur »cru classé (rosé)	70,00 €		

**N'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant gastronomique**  
**Prix TTC – Service Compris L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé**

