

FOND DE CAVE

VIN BLANC

2019, Feudo Arancio , grillo, Sicile, Italie	20€
2017, Pacherenc du Vic-Bilh , Domaine Damiens, Petit et Gros Manseng, France	30€
2018, Vouvray , Chenin blanc, Loire, France	33€
2020, Terras d'Ervideiras , Antao Vaz, Roupeiro, Arinto, Alentejano, Portugal	24€
2020, La criée du port , Viognier, Gewurztraminer, Pays d'Oc, France	27€
2019, In situ , Chardonnay, Viognier, Valle de Aconcagna, Chili	39€

VIN ROUGE

2018, Saint Nicolas de Bourgueil , Les 3 lieux-dits, cabernet franc, Domaine Pitault Landry, France	30€
--	------------

SELECTION VINS LUNCH +10€

*Tous les prix de la carte sont à la
bouteille.



VINS

VIN BLANC

2020, Tête de Crabe , Fief Vendéens, chenin blanc, Loire, France	20€
2020, Sauvignon blanc et gris , Domaine des Hautes Ouches, Val de Loire, France	22€
2020, Chardonnay blanc , Domaine des Hautes Ouches, Val de Loire, France	22€
2020, Mesange Gardien , Vermontino, Viognier, Chateau fond barriele, Rhône, France	24€
2020, Pinot gris , Domaine Eugene Kipfel, Alsace, France	24€
2020, Château de Valcombe , Costière de Nîmes, Roussanne, Marsanne, Rhône, France	27€
2020, Viognier Gourmand , Michel et Tina Gassier, Caissargues, France	27€
2020, Château de Lascaux , Vermontino, Viognier, Granche blanc, Marsanne, Roussane, Clairette, J.-B Cavalier, Languedoc, France	30€
2020, Les Vignes d'à Côté , Roussanne, Yves Cuilleron, Chavanay, Loire, France	32€

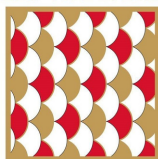
VIN ROUGE

2020, Obscurité , Carignan vieilles vignes, Languedoc, Pays d'Hérault, France	20€
2020, Les Vignes d'à Côté , Gamay, Yves Cuilleron, Chavanay, Loire, France	32€

BULLES

Prosecco, Bottega doc , Il vino dei poeti, Godega di santurbano, Italie	10€
Turbulent effervescent , Mousseux, Gamay, Domaine de Sérol, Loire, France	35€
La folie des loups rosés , Crémant, Domaine de Nerleux, Cabernet franc, Chenin, Loire, France	40€

LES ATELIERS



DE LA MER

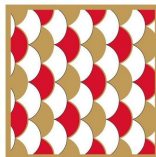


BOISSONS

BIERE/APERITIF

Maes, pils 25cl	3€	Ricard	5€
Lupulus blonde, 33cl	4€	Gin	9€
Orval, 33cl	5€	Whisky	9€
Corne du bois des pendus, 33cl	5€	Rhum	9€
		Cognac	8€
Coupe de cava	6€	Vodka	6€
Verre de vin	5€	Campari	8€
		+ SUPPLEMENT SODA/JUS VOIR SOFT	
Kir au vin blanc	5,50€		
Kir Royal	12,50€		
Picon au vin blanc	8€	Cocktail maison	10€
Picon Bière	7€		
		Cocktail maison sans alcool	8€
Porto rouge, blanc	5€	Pisang orange sans alcool	8€
Pineau des Charentes	5€	Tropical orange sans alcool	8€
Martini blanc ou rouge	6€		
Aperol Spritz	12€		

LES ATELIERS



DE LA MER



BOISSONS

SOFT

San Pellegrino, 50cl/1L	3€/6€
Panna, 50cl/1L	3€/6€
Ritchie Cola, BELGE, 33cl	4,50€
Ritchie Cola Zero, BELGE, 33cl	4,50€
Schweppes Tonic, 25cl	4€
San Pell. Aranciata BIO, 20cl	4€
San Pell. Limonata BIO, 20cl	4€
Ice tea pêche, 25cl	3€
Ice tea pétillant, 25cl	3€
Thé vert froid, citron, fleur de sureau, bio, 33cl	4,50€
Thé noir froid, gingembre, BIO, 33cl	4,50€
Looza orange, 20cl	3€
Looza pomme, 20cl	3€

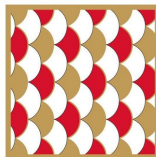
DIGESTIF

Gin	9€
Whisky	9€
Cognac	8€
Grand Marnier	8€
Baileys	8€
Amaretto	8€
Limoncello	8€

THE|CAFE NESPRESSO

Expresso	3€
Café	3€
Déca	3€
Thé	3€

LES ATELIERS



DE LA MER

