

## CE SOIR AUX TROIS BAUETS

SERVICE DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 00H30

### LES ENTRÉES

/ TARTARE D'AVOCAT ET CHÈVRE FRAIS	6
/ ARTICHAUTS À LA GRECQUE	6
/ GASPACHO	5
/ ENTRÉE DU CHEF	7

### LES PLATS

/ ENTRECÔTE GRILLÉE 200G AU POIVRE ET À L'ARMAGNAC	16
/ POISSON DU JOUR	14
/ PASTA DU CHEF	10
/ PLAT DU CHEF	13

### LES ARDOISES

/ CHARCUTERIES DE CHEZ MAS*: JAMBON BLANC, JAMBON CRU, ROSETTE, TERRINE	8,50
/ CHARCUTERIES DE CHEZ MAS* ET FROMAGES AOC AU LAIT CRU	8,50
/ QUATRE FROMAGES AOC AU LAIT CRU	8,50
/ CÉLÈBRE BOÎTE DE SARDINES DE CHEZ CONNÉTABLE, PAIN, BEURRE	6,50

### LES FROMAGES

/ ASSIETTE DE DEUX FROMAGES AOC AU LAIT CRU	5
---	---

### LES DESSERTS

/ MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SAUCE AU CHOCOLAT BLANC	6
/ BLANC MANGER ET COULIS DE FRUITS ROUGES	7
/ TARTE AUX FRUITS DE SAISON	6
/ CRÈME CARAMEL	5
/ DESSERT DU CHEF	6



BARS & RESTAURANT

FRAIS, TARD, BON ET CHALEUREUX

Les arbres à flyers ont été conçus par Laure et Ion.  
Le mobilier du restaurant a été choisi chez Conran Contracts.

**LES EAUX**

ÉVIAN	75CL	5,50
BADOIT	75CL	5,50
BADOIT ROUGE	75CL	5,50
PERRIER	20CL	2,50 1L 6

**LES BIÈRES**

<b>PRESSIONS</b>		
PELFORTH BLONDE	25CL 3	50CL 5
PANACHÉ	25CL 3	50CL 5
<b>BOUTEILLES</b>		
ABBAYE DE LEFFE BLONDE		33CL 4
ABBAYE DE LEFFE BRUNE		
HEINEKEN LONG NECK		
DESPERADOS		
EDELWEISS BLANCHE		

**LES APÉRITIFS**

PASTIS	2CL	3
MARTINI BIANCO	4CL	4
MARTINI ROSSO	4CL	4
MALIBU	4CL	4
BAILEY'S	4CL	4
KALHUA	4CL	4
KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE	10CL	4
PORTO	10CL	4

**LES BOISSONS FRUITÉES**

JUS D'ORANGE, ANANAS, POMME, PAMPLEMOUSSE, TOMATE	20CL	2,50
NECTARS DE CRANBERRY, ABRICOT, MANGUE		
BOISSONS AUX FRUITS : FRAISE		

**LES SIROPS**

GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, CARAMEL, CITRON, PÊCHE, VIOLETTE, MÛRE	1	
---	---	--

**LES SODAS**

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, LIMONADE, SCHWEPPES	20CL	2,50
---	------	------

**LES BOISSONS CHAUDES**

CAFÉ, DÉCA	1,30	
NOISETTE	1,30	
DOUBLE CAFÉ	2,20	
GRAND CAFÉ CRÈME	2,50	
CHOCOLAT CHAUD	2,50	
THÉ	2	

**LES ALCOOLS**

VODKA ERISTOFF	4CL	6
VODKA 42 BELOW		7
VODKA ZUBROWSKA		7
VODKA GREY GOOSE		8
RHUM BACARDI		6
RHUM BACARDI RESERVA		7
RHUM TROIS RIVIÈRES		7
TEQUILA CAMINO REAL		6
GIN BOSSFORD		6
GIN BOMBAY SAPPHIRE		7
WHISKY W. LAWSON'S		6
JACK DANIEL'S		7
CHIVAS REGAL		8

**LES SHOTS**

VODKA	2CL	3
TEQUILA/SEL/CITRON		
TEQUILA PAF		
B52		
FLATLINER		
COLGATE		
KISS COOL		
VODKARAMEL		
SHOT DU JOUR		

**LES COCKTAILS**

GIN TONIC	4CL D'ALCOOL	7
TEQUILA SUNRISE		
CAÍPIRINHA		
TI PUNCH		
MOJITO		

**LES DIGESTIFS**

CALVADOS	4CL	7
COGNAC	4CL	7
ARMAGNAC	4CL	7
COINTREAU	4CL	7
GET 27	4CL	7
GET 31	4CL	7
AMARETTO	4CL	7
LIMONCELLO	2CL	3
POIRE WILLIAMS	4CL	7
EAU DE VIE FRAMBOISE	4CL	7
MANZANA	4CL	7
ABSINTHE PERNOD	3CL	3

**LES CHAMPAGNES**

LANSON	7CL	8 75CL 60
TSARINE	7CL	6,50 75CL 55
DRAPPIER BRUT NATURE	7CL	8 75CL 60

**LES VINS NATURELS**

LES VINS NATURELS SONT DES PRODUITS AU PLUS PRÈS DE LA QUALITÉ DE GOÛT DES RAISINS. ILS PUISENT LEUR TYPICITÉ DANS LEURS TERROIRS RESPECTIFS. UNE VIGNE SANS DÉSHÉBANT, NI PESTICIDES, ENGRAIS, INSECTICIDES ET PRODUITS DE SYNTHÈSE POUR PERMETTRE À LA VIGNE DE DONNER SES QUALITÉS DE TERROIR ET DE PURETÉ.

**RÉGION DE BORDEAUX**

<b>ROUGE</b>		
AOC ST EMILION		
"BARRAIL DES GRAVES" CUVÉE		
LE CHANT DU CYGNE 2007	75CL	28

**REGION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON**

<b>ROUGES</b>		
AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES		
"C'EST PAS LA MER À BOIRE" 2008	75CL	23

**RÉGION DE BOURGOGNE**

<b>ROUGE</b>		
AOC MERCUREY "LA PLANTE CHASSEY"		
PAR C. & D. DERAÏN 2007	75CL	31

**RÉGION DES CÔTES DU RHÔNE**

<b>ROUGE</b>		
AOC CÔTES DU RHÔNE "TERRE DE GALETS"		
DE RICHAUD 2008	12CL 4 75CL	22

**REGION D'ALSACE**

<b>BLANC</b>		
AOC RIESLING		
DE CHRISTIAN BINNER 2007	12CL 4 75CL	24

**LES VINS TRADIS**

<b>BLANC</b>		
AOC "VALENÇAY" 2009	12CL 3 75CL	16

<b>ROSÉ</b>		
VIN DE PAYS D'OC DOMAINE		
"LES YEUSES" 2008	12CL 3 75CL	16

**BARS**

prix nets en euro  
(boissons alcoolisées TVA à 19,6%, non alcoolisées à 5,5%)  
paiement par carte et chèques bancaires à partir de 5 euro  
tickets restaurant non acceptés  
accès aux visiteurs à mobilité réduite  
wifi - english spoken