

## Eaux minérales

Abatilles – Sainte Anne Plate (litre) ou Gazeuse (litre) .....	<b>4.00€</b>
---	--------------

## Sodas & Jus de fruits

Coca-Cola (33cl) .....	<b>3.50€</b>
Coca-cola Light (33cl) .....	<b>3.50€</b>
Orangina (33cl) .....	<b>3.50€</b>
Schweppes agrumes (33cl) .....	<b>3.50€</b>
Perrier (33cl) .....	<b>3.50€</b>
Limonade (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Jus d'abricot (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Jus de tomate (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Jus d'orange (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Jus de raisin (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Jus de pomme (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Jus de mangue (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Diabolo (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Ice tea (20cl) .....	<b>3.50€</b>
Sirop à l'eau .....	<b>2.50€</b>

## Whisky (4cl)

Laphroaig Islay Single malt (tourbé) .....	<b>7.00€</b>
Nikka Coffey Grain Japan whisky.....	<b>7.00€</b>
William Lawson's Blended Scotch .....	<b>5.50€</b>
Lagavuline Single malt (tourbé) .....	<b>10.00€</b>

## Bières

Stella Artois pression 25cl .....	<b>4.00€</b>
50cl .....	<b>8.00€</b>
Pelfort brune bouteille (25cl) .....	<b>4.00€</b>
Bière blonde artisanale KORMANN des Eyzies 75cl.....	<b>14.00€</b>
Bière paysanne du Périgord « L'effrontée » 33cl.....	<b>6.00€</b>
75cl .....	<b>14.00€</b>
- <b>After Foin</b> : Blonde légère et acidulée	
- <b>Corsaire des champs</b> : blonde, goût de gingembre	
- <b>Laboureuse</b> : ambrée et fruitée	
- <b>Obstinée</b> : blanche, nez exotique et belle amertume	
Panaché (25cl) .....	<b>4.00€</b>
Monaco (25cl) .....	<b>4.00€</b>
Picon Bière (25cl) .....	<b>4.00€</b>

## A l'apéritif

Spritz « Parce que je le vaux bien » .....	<b>8.00€</b>
Mojito (avec ou sans alcool) .....	<b>8.00€</b>
Gin Tonic (Roku Gin ou Sipsmith) .....	<b>10.00€</b>
Verre de Monbazillac (8cl) .....	<b>6.00€</b>
Apéritifs régionaux (8cl).....	<b>6.00€</b>
(vin de pêches / vin de noix / vin de framboises / vin de mûres)	
Coupe de champagne (10cl) .....	<b>10.00€</b>
Bouteille de Champagne Pelletier.....	<b>50.00€</b>
Bouteille de Champagne Taittinger .....	<b>70.00€</b>
Bouteille de Champagne Veuve Clicquot .....	<b>90.00€</b>
Kir Royal (10cl) .....	<b>10.00€</b>
Kir vin blanc (10cl) .....	<b>5.00€</b>
Ricard (4cl) .....	<b>5.00€</b>
Martini (6cl) .....	<b>5.00€</b>
Porto (8cl) .....	<b>6.00€</b>

## Rhums

Rhums arrangé .....	<b>4.00€</b>
Gingembre, Citron vert, Ananas, Litchi, Vanille, Banane	
Diplomatico (4cl) .....	<b>8.00€</b>
Don Papa .....	<b>8.00€</b>

## Digestifs

Bas-Armagnac Hors d'âge 8 ans (4cl) .....	<b>8.00€</b>
Bas-Armagnac Darroze 20ans d'âge (4cl).....	<b>18.00€</b>
Cognac Hennessy VSOP (4cl) .....	<b>8.00€</b>
Cognac XO Vieille Réserve Rémi Landier .....	<b>18.00€</b>
Get 27 (6cl) .....	<b>8.00€</b>
Vieille prune du Périgord (4cl) .....	<b>8.00€</b>
Poire Williams (4cl) .....	<b>8.00€</b>
Liqueur de noix (6cl) .....	<b>8.00€</b>

## Boissons chaudes

Café expresso .....	<b>2.00€</b>
Double expresso .....	<b>3.50€</b>
Double expresso viennois.....	<b>4.20€</b>
Café Américain en Mug .....	<b>2.00€</b>
Thé DAMMANN .....	<b>3.90€</b>
Chocolat chaud .....	<b>3.30€</b>
Suppl. de lait chaud ou froid.....	<b>0.50€</b>
Infusion Damman.....	<b>3.90€</b>
Irish Coffee .....	<b>10.00€</b>

## Les Vins Blancs

### Roxane AOC Bergerac

Un nez de Sauvignon citronné avec un caractère frais

**Le verre (16cl) : 3.90€**

---

### Domaine Horgelus AOC Côtes de Gascogne

75% Colombard, 25% Sauvignon

Sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques. Sublime expression du fruit

**Le verre (16cl) : 4.90€**

---

### Château de la Jaubertie AOC Bergerac - *vin bio*

85% Sauvignon, 15% Sémillon, 15% est vinifié en fûts de chêne

Frais et fruité, arômes de fruits de la passion, pamplemousse et pêche

**Le verre (16cl) : 4.90€ ; La bouteille (75cl) : 25€**

---

### Domaine de Chatenoy AOC Menetou-Salon

100% Sauvignon

Un nez aux notes d'agrumes, d'orties blanches et fruits de la passion alliant fraîcheur et longueur en bouche

**La bouteille (75cl) : 26€**

---

### La Cuvée Mirabelle du Château de la Jaubertie AOC Bergerac - *vin bio*

80% Sauvignon, 20% Sémillon, vinifié en fûts de chêne

Mélange de fruits jaunes, de pêches blanches et de notes fumées

**La bouteille (75cl) : 32€**

---

### La Sereine AOC Chablis

100% Chardonnay

Un nez aux notes de fleurs blanches et de fruits (mirabelles et pêches)

**Le verre (16cl) : 7€ ; La bouteille (75cl) : 34€**

---

### Domaine Pierre Martin AOC Sancerre

100% Sauvignon

Un nez plaisant, fin et élégant qui dévoile des fruits (agrumes), des notes de pêches, poires et fleurs blanches

**La bouteille (75cl) : 35€**

---

### Cuvée Marine - Domaine du Murinais AOC Crozes Hermitage

50% Marsanne, 50% Roussane

Un nez intense mêlant l'amande et les fleurs blanches. Un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur

**La bouteille (75cl) : 42€**

---

## Les Vins Rosés

### Roxane AOC Bergerac

Merlot, Cabernet franc, Sauvignon

Un nez mûr et friand de grenadine aux arômes de fruits rouges

**Le verre (16cl) : 3.90€**

---

### Château de la Jaubertie AOC Bergerac

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Parfum de groseilles, légèrement acidulé et frais en bouche

**Le verre (16cl) : 4.90€ ; La bouteille (75cl) : 25€**

---

### Paradis AOC Pays d'Oc

100% Grenache

Un nez expressif entre la rose et le pamplemousse. Désaltérant, frais et minéral. Arômes de cerises et myrtilles

**La bouteille (75cl) : 26€**

---

### Diane - Château du Pas du Cerf AOC Côtes de Provence

60% Grenache, 40% Cinsault

Un nez fin, délicat et aérien s'ouvrant sur des notes florales. Arômes de fruits blancs légers

**La bouteille (75cl) : 28€**

---

## Les Vins Rouges

### **Roxane** AOC Bergerac

Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon  
Tanins souples aux arômes de fruits noirs

**Le verre (16cl) : 3.90€**

---

### **Les Jardins** AOC Bergerac

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc  
Couleur d'un beau rouge brillant et frais, aux arômes de fruits rouges acides accompagnés d'une délicate touche de violette

**Le verre (16cl) : 3.90€**

---

### **Au Bonheur des Dames L'Ancienne Mercerie** AOP Languedoc

65% Grenache et 35% Mourvèdre  
Robe rubis intense avec des reflets violets. Un nez de fruits rouges et aux arômes d'épices

**Le verre (16cl) : 5.50€**

---

### **The Natural Circus** AOC Bordeaux - *vin bio*

100% Merlot  
Un nez de cerises, bouche ronde et suave, tanins mûrs et soyeux. Corbeille de fruits rouges en finale

**Le verre (16cl) : 4.90€ ; La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **Fruit - Domaine Jonc-Blanc** AOC Bergerac - *vin bio*

35% Cabernet, 45% Merlot et 20% Malbec  
Vin sans sulfites et à tendance perlante

**La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **Le Vin est une fête** AOC Côtes du Marmandais

40% Arbouriou, 40% Cabernet Franc et 20% Merlot  
Comme son nom l'indique, ce vin est un vin plaisir au caractère fruité et frais

**La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **Paroles de Femmes** AOC Côtes du Rhône - *vin bio*

« Derrière le vin, chercher la femme » : Sélection de Grenache, Mourvèdre, Cinsault et Carignon  
Belle robe cerises noires au nez de fruits, baies sauvages, épices et de musc. Arômes tout en fruits et rondeur

**La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **La Croisée** - Domaine La Cotellerie AOC St Nicolas de Bourgueil - *vin bio*

100% Cabernet  
Un nez de fruits rouges et de fleurs, tendresse des tanins et longueur en bouche

**La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **Château de Tiregand** AOC Pécharmant

54% Merlot, 18% Cabernet Franc et 23% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec  
Arômes de fruits, grande finesse en bouche

**Le verre (16cl) : 6€ ; La bouteille (75cl) : 27€**

---

### **Domaine des Costes** AOC Pécharmant - *vin bio*

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, 5% Malbec  
Arômes de fruits rouges gourmands

**La bouteille (75cl) : 27€**

---

### **Château Ladesvignes – Velours Rouge** AOC Côte de Bergerac

80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Couleur rouge rubis avec des arômes de fruits rouge, léger boisé en premier nez

**La bouteille (75cl) : 28€**

---

### **Château Terre Vieille** AOC Pécharmant

70% Merlot, 15% Cabernet Franc et 15% Cabernet Sauvignon  
Un nez capiteux aux arômes de café torréfié aux notes de fruits rouges, cassis et framboises. Vin assez racé

**La bouteille (75cl) : 32€**

---

### **Château Tour des Gendres – Gloire de mon Père** AOC Côte de Bergerac

Merlot, Malbec et Cabernet Sauvignon  
Teinté d'un beau rouge profond, la robe est pleine de promesses, le nez dévoile des parfums puissants de mûres et de réglisse mentholée

**La bouteille (75cl) : 34€**

---

### **Grand Millésime de Château de Tiregand** AOC Pécharmant

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec et 5% Cabernet Franc  
Une structure tannique, fine et élégante. Long en bouche

**La bouteille (75cl) : 44€**

## Les Vins de -La Maison-

### **[l'Homme à la Pipe]** AOC Bergerac blanc - Restaurant La Maison

*50% Sauvignon, 40% Sémillon, 10% Muscadelle*

Très aromatique, notes d'agrumes. Belle acidité qui renforce la fraîcheur du vin

**La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **[Marie-Antoinette]** AOC Bergerac rosé – Restaurant La Maison

*40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc*

Parfum intense de fraises et de framboises

**La bouteille (75cl) : 25€**

---

### **[Frida Kahlo]** AOC Bergerac rouge – Restaurant La Maison - *vin bio*

*100% Merlot*

Vin gourmand aux notes de fruits rouges, aux tanins légers et souples

**La bouteille (75cl) : 28€**

---

### **[Dorian Grey]** AOC Bergerac rouge – Restaurant La Maison

*20% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot, 20% Cabernet Franc*

Couleur aux reflets grenat, arôme de fruits rouges, belle structure avec une souplesse des tanins

**La bouteille (75cl) : 25€**