

## Eaux minérales et boissons

Evian	1 L	4.80€
	50 cL	2.60€
San Pellegrino	1 L	5.40€
	50 cL	3.40€
Perrier	25 cL	3.50€
Jus de fruits	25 cL	3.80€
Coca-Cola	33 cL	3.80€
Ice Tea	25 cL	3.90€
Orangina	25 cL	3.90€

## Apéritifs

Ricard	3.50€
Kir	3,50€
Suze	4,00€
Gin	4,00€
Porto rouge	4.00€
Macvin	4,50€
Nikka (Japanese whiskey )	10.50€
Martini	4,00€

## Digestifs

Armagnac	8.65€
Baileys	8.95€
Calvados	8.65€
Cognac	8.65€
Marie Brisard	8.40€
Poire	8.95€
Get 27	8.30€

## Boissons chaudes

Café	2.20€
Café gourmand	9.30€
<i>Servi avec pâtisseries maison</i> <i>Coffee gourmand—served with home-made pastries</i>	
Thé	3.50€
Thé gourmand	9.90€
<i>Servi avec pâtisseries maison</i> <i>Tea gourmand—served with home-made pastries</i>	
Infusion	3.10€

## Bière bouteille

Rouget de l'Isle ambrée	5.40€
<i>Grande Rivière</i>	
Rouget de l'Isle blanche	5.40€
<i>Blanche des plateaux</i>	

## Bière à la pression

Rouget de l'Isle blonde	4.00€
-------------------------	-------

## Verre de Vin rouge

	Verre (15 cl)	Pichet (50 cl)
Pic saint loup	6.20€	20.50€
Saint-Joseph	8.50€	28.50€
Pommerol 2016	10.00€	33.50€
Primitivo (nero davola)	6.20€	26.00€

## Verre de Vin blanc

	Verre (15 cl)	Pichet (50 cl)
Chardonnay	6.20€	20.50€
Saint-Joseph	8.50€	28.50€
Pommerol 2016	10.00€	33.50€
Primitivo (nero davola)	6.20€	26.00€

## Les classiques

	25 cl	50 cl
Pichet de vin rouge	4.50€	8.50€
Pichet de vin blanc	4.60€	8.80€
Pichet de vin rosé	4.30€	8.70€

## Nos vins rouges

Gamay du Bugey (caveau bugiste)	20.20€
Manicle (caveau bugiste)	32.00€
Saint Nicolas de Bourgueil (la table des sommeliers)	25.00€
Saint Joseph (cave des st Désirât)	38.00€
Rasteau 1er cru (Ortas)	26.00€
Vacqueyras (Les ondines)	29.50€
Crozes Hermitage (Arnoux et fils)	32.80€
Pic saint Loup (Aujoux)	27.10€
Pommerol (H. Gasparoux et Fils) 2016	65.10€
Primitivo (Salento)	26.00€

## Nos vins blanc et rosé

Chardonnay du bugey (caveau bugiste)	22.00€
Petit chablis (Domaine Hamelin)	36.00€
Macon (Jacques Depagneux)	24.90€
Tavel (Saint Férréol)	32.00€