



CHAMPAGNE

Champagne AOP Claude Lafon Brut	12 d €	75 d €
	8,00	43,00

Champagne AOP
Brut Blanc de Blancs H.Blin

Robe jaune pâle. Fines bulles. Au nez exprime des notes exotiques (litchi, ananas). En bouche l'attaque est franche et gourmande. Arômes de fruits compotés et des notes d'agrumes. Belle longueur.

58,00



BLANCS

Val de Loire Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Château de l'Hyvernière	14 d €	37.5 d €	75 d €
	14,00	22,00	

Sancerre AOP
Domaine de Saint Romble «Pente de Maimbray»

La robe est pâle avec des reflets anis. Le nez, au départ discret, débouche par des notes de fleurs de cerisier. L'attaque est riche et puissante. La bouche est pleine, soyeuse. La finale est longue et délicatement épicée.

21,00 38,00

Bourgogne
Chablis AOP
Domaine du Colombier

Ce chablis présente un nez aux notes sucrées pâtes de fruits, entre le coing et la poire williams. Après aération, une touche minérale silex semble sous jacente. L'attaque en bouche est plus chaude et légèrement acidulée avec des saveurs florales et une finale épicée poivrée.

23,00 42,00

Languedoc-Roussillon
IGP Pays d'Oc
Domaine de la Clapière Figuerette

Robe pâle, nuances vertes. Nez très aromatique fruité et fruité sur des notes d'agrumes, fruits blancs et verveine fraîche. Bouche ample et généreuse.

5,00 21,00



ROSÉS

Provence Côtes de Provence AOP Château Cavalier - Cuvée Cascadel	14 d €	37.5 d €	75 d €
	6,00	15,00	25,00

Bandol AOP
Moulin de la Roque

Robe rose rubis claire, belles jambes. Nez ample, fin, puissant, fruits exotiques, épices. Ample, long, riche, délicat et tendre, belle saveur fruitée, belle persistance.

18,00 31,00

Vallée du Rhône
Tavel AOP
Château de Manissy

Une puissance maîtrisée soutient des arômes de fruits rouges et vifs, que l'on retrouve en bouche avec une longueur persistante et élégante, dans une harmonie acidité / rondeur.

17,00 29,00



ROUGES

Val de Loire Saurmur Champigny AOP Domaine les Méribelles	14 d €	37.5 d €	75 d €
	16,00	25,00	

Saint Nicolas de Bourgueil AOP
Domaine des Oliviers

Robe d'une couleur intense et brillante. Nez frais. Attaque en bouche assez ronde avec une évolution pleine de fruits, vin équilibré avec des tanins élégants et souples. Vin structuré.

6,00 15,00 24,00

Beaujolais
Brouilly AOP
Château de la Pierre Jean Loron

Bel équilibre en bouche, attaque ronde, matière soyeuse, finale rafraîchissante. Expression fruitée du nez, intenses arômes de cassis, mûre et cerise bien mûrs. Robe rubis intense à reflets violacés.

17,00 29,00

Bourgogne
Chorey-les-Beaune AOP
A. Bichot

Ce Chorey-les-Beaune révèle au nez des notes grillées, de fruits rouges et de confiture. D'un bon volume en bouche avec un certain velouté, ce vin présente une belle structure tannique qui amène à une finale longue, subtilement parfumée.

66,00

Mercury AOP
En Pierre Milley Domaine Adélie - A. Bichot

Au nez il exhale des arômes sauvages et fruités avec des notes de fruits rouges et noirs et aussi de prune et de pêche. En bouche, il est gourmand, charnu et velouté, est plein de finesse. La finale est longue et harmonieuse.

69,00

Vallée du Rhône
Côtes du Rhône AOP
Seigneur de Laudun - Cuvée Guillaume II

Belle couleur rubis. Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche rondeur et finesse avec une concentration appréciable.

14,00 22,00

Saint-Joseph AOP
Les Salamandres Domaine Mucyn

Robe aux reflets pourpres et violets. Nez confit, gourmand, épicé et fruité avec des notes de mûres, cassis, griottes, et cacao. La bouche est charnue et équilibrée avec des tanins structurant de raisins murs.

58,00

Bordeaux
Bordeaux supérieur AOP
Château de Goélane

La robe est pourpre. Le nez d'une rielle gourmandise respire les fruits juteux et le cassis. La bouche est souple et rafraîchissante. Bel équilibre fruité sur des tanins soyeux et de tempérance. La finale se signale par son caractère goûteux.

6,00 15,00 24,00

Saint Georges Saint-Emilion AOP
Château Macquin

Robe grenat intense aux arômes de fruits noirs et mors finement boisés. En bouche, une matière fraîche et d'une belle amplitude aux tanins ronds, enrobés et avec une belle intensité. La finale est souple et onctueuse avec une bonne persistance aromatique.

18,00 29,00

Saint-Estèphe AOP
Château Hauteville

Le nez est très frais et relevé par un parfum d'épices, en bouche, le fruit est toujours présent avec un tanins et un bois fondu. Ce grand vin peut-être apprécié dès maintenant grâce à sa fraîcheur.

49,00

Languedoc-Roussillon
Minervois AOP
Château Villegly La Matte Domaine Paul Mas

Belle couleur riche et profonde. Arômes de cassis, de violette et de mûres évoluant vers des notes de cacao et d'épices douces. Un vin soyeux, sec et charnu offrant des arômes de fruits bien marqués, des notes acidulées de tartes de fruits, de pommes, de cédras.

6,00 26,00

Alsace
Alsace AOP
Caves de Turckheim Pinot Noir

Robe grenat soutenu. Nez agréable, frais et fruité, sur des notes délicates de framboises et de groseilles. Bouche acidulée, ample et très bien équilibrée avec des tanins fins et harmonieux.

15,00 24,00



INDIEN

Grover's Rouge ou Rosé	37.5 d €	75 d €
	16,00	28,00



EN CARAFE

Rouge, Rosé ou Blanc I.G.P D'Oc Fleur de Lys	14 d €	25 d €	50 d €
	3,90	6,50	9,50

Cocktails alcoolisés

**Mojito** 25 cl

Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de sucre de canne.

8,00

Piña Colada 25 cl

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco

8,00

**Gin Tonic** 25 cl

Gin, Schweppes tonic.

8,00

Spritz 33 cl

Apérol, Prosecco DOC, Eau pétillante, glaçons.

8,00

Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito 25 cl

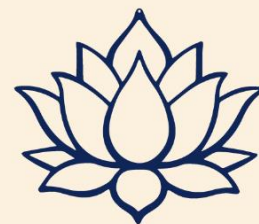
Sirop de mojito, sirop caribéen, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse.

6,50

**Virgin Piña Colada** 25 cl

Sirop de Piña Colada, sirop caribéen, lait.

6,50



Nos vins contiennent des sulfites, sauf mention contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

Apéritifs

Cocktail Maison	12 cl	6,00
Coupe de Champagne	12 cl	8,00
Kir Royal	12 cl	8,50
Kir Vin Blanc	12 cl	4,50

Porto, Suze ou Martini	4 cl	5,00
Campari	6 cl	6,00
Americano maison	12 cl	7,00
Ricard ou Pastis	51.2 cl	5,00
Rhum, Gin ou Vodka	4 cl	6,00
Tequila	4cl	6,00

J&B	4 cl	5,00
Jameson ou Bourbon	4 cl	6,00
Johnnie Walker " Red Label "	4 cl	6,00
Johnnie Walker " Black Label "	4 cl	7,00
Jack Daniel's ou Chivas	4 cl	8,00
Cardhu	4 cl	10,00

Digestifs

Grand Marnier	4 cl	6,00
Armagnac, Calvados, Cognac ou Poire Williams	2 cl	6,00
Marie Brizard ou Baileys	4 cl	6,00
Get 27 ou 31	4 cl	6,00
Indiens 4 cl " Cardamone, Mangue ou Gingembre "		6,00

Bières

Heineken ou Carlsberg	33 cl	5,00
Bière Indienne	33 cl	5,00
Bière Népalaise	33 cl	5,00

Boissons sans Alcool

Cocktail de fruits exotiques	14 cl	5,00
------------------------------	-------	------

BOISSONS TRADITIONNELLES INDIENNES

Nimbu Pani " Boisson à base de citron Pressé "	33 cl	5,00
Lassi " boisson traditionnelle à base de lait fermenté "	33 cl	
Nature, salé ou sucré		5,00
Mangue, Banane ou Rose		5,00

Jus de fruits ou nectars	25 cl	
Orange, Ananas ou Mangue		4,00
Limonade	25 cl	4,00
Diabolo	25 cl	4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	4,00
Schweppes Tonic, Ice Tea Pêche ou Orangina	25 cl	4,00

Evian, Badoit ou San Pellegrino	100 cl	6,00
Evian, Badoit ou San Pellegrino	50 cl	4,00
Perrier	33 cl	4,00

Boissons chaudes

Thé Nature ou Infusion		3,50
Thé à l'Indienne		4,50
Café ou Décaféiné		2,50
Café crème		3,50
Irish Coffee		9,00

Les Délices
de
L'Himalaya