

Boissons

Les apéritifs

<i>Kir vin blanc</i> (crème de mûre, pêche, cassis, framboise ou sirop de châtaigne) (12.5cl)	2€30
<i>Cardinal</i> (Vin rouge & crème de cassis) (14.5cl)	2€30
<i>VRP</i> (Vin rosé & sirop de pamplemousse) (14.5cl)	2€30
<i>Muscat Rivesaltes</i> (8cl)	3€50
<i>Martini</i> (Blanc, rouge & rosé) (4 cl)	3€50
<i>Pastis</i> (2 cl)	3€50
<i>Whisky bourbon, Jack Daniel's</i> (4cl)	5€
<i>Scotch whisky Cardhu 12 ans d'âge</i> (4cl)	7€

Les bières

<i>Leffe blonde</i> 25 cl	2€60
33 cl	3€
50 cl	4€50
<i>Leffe Ruby</i> 25 cl	3€
33 cl	3€50
50 cl	5€
<i>Peroni Nastro</i> (33cl en bouteille)	3€50
<i>Supplément Picon</i>	1€

Les eaux

<i>Vittel (1l)</i>	<i>2€50</i>
<i>San Pellegrino (1l)</i>	<i>2€70</i>
<i>(0.5l)</i>	<i>2€00</i>
<i>Badoit (1l)</i>	<i>2€70</i>
<i>Perrier (1l)</i>	<i>2€70</i>

Les sodas & jus de fruits

<i>Sirop au l'eau*</i>	<i>2€</i>
<i>Limonade*</i>	<i>2€50</i>
<i>Diabolo*</i>	<i>3€</i>
<i>Coca Cola (Classique, light ou zéro)</i>	<i>3€</i>
<i>Orangina*</i>	<i>3€</i>
<i>Oasis orange</i>	<i>3€</i>
<i>Ice Tea pêche</i>	<i>3€</i>
<i>Jus de fruits (pamplemousse, abricot, orange, pomme)</i>	<i>3€</i>
<i>Supplément sirop (Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche)</i>	<i>0.50€</i>

**Les jus de fruits et les sodas sont servis au verre (33cl).*

Boissons chaudes

Café ou déca	1€50
Café noisette	1€60
Thé (thé vert menthe, thé vert pétales de jasmin, thé noir Earl Grey Impérial)	3€
Chocolat chaud	3€50
Infusion (menthe & épices, framboise & myrtille)	2€50

Les digestifs (4cl) 6€

Calvados

Get 27

Bailey's

After Eight (bailey's & get 27)

Vodka Smirnoff Red

Rhum blanc

Les champagnes

Moët & Chandon	80€
Pol Carson, brut rosé	40€
Brut, demi-sec	38€
Café de Paris	15€

Vins de pays

	<i>Verre (14.5cl)</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Vin rouge Vieux Carion Pays d'Oc</i>	<i>2€</i>	<i>3€10</i>	<i>5€90</i>
<i>Vin rosé Vieux Carion</i>	<i>2€</i>	<i>3€10</i>	<i>5€90</i>
<i>Vin blanc Sauvignon</i>	<i>2€</i>	<i>3€10</i>	<i>5€90</i>

Vins Rouges

<i>Bardolino (37,5cl)</i>	<i>10€</i>
<i>(75cl)</i>	<i>15€</i>
<i>Bordeaux (75cl)</i>	<i>15€</i>
<i>St Emilion(37.5cl)</i>	<i>18€</i>
<i>(75 cl)</i>	<i>25€</i>
<i>Côte du Rhône(75cl)</i>	<i>15€</i>
<i>Vin Rouge d'Anjou (75cl)</i>	<i>15€</i>

Vins rosés

<i>Cabernet d'Anjou (75cl)</i>	<i>15€</i>
<i>Favel (75cl)</i>	<i>20€</i>
<i>Vin rosé Bandol (75cl)</i>	<i>27€</i>

Les desserts

Les glaces de la ferme

Glaces et sorbets fabriqués artisanalement avec le lait et la crème de la ferme des 7 épis, par Mme Bouckaert, les Bottereaux (27) garantis sans colorant artificiel ni conservateur ou autre produit de synthèse.

Glaces :

Vanille de Madagascar, Chocolat Extra, Caramel beurre salé, Café, Pistache, Menthe, Noix de coco.

Sorbets :

Citron, Cassis, Pamplemousse, Fraise, Pomme, Mandarine.

1 boule : 2€

2 boules : 3€70

3 boules : 5€50

Supplément chantilly : 0.50

Les pâtisseries artisanales

Vitrine de pâtisseries faites maison au choix, 5 € pièce

Café Gourmand 6€

Thé ou chocolat Gourmand 7€