



**LETED**

RESTO - CLUB

**TAPAS - RESTO - CLUB**

**SOIRÉE BRASERO**

*du mercredi soir*

*A partager ou pas !*

## TAPAS

**Bol de frites sauce fromagère | 6.50 EUR**

**Bol de frites de patates douces et Tzatziki |  
10.00 EUR**

**Duo côte de bœuf & poulpe | 65,00 EUR**

500g de bœuf et 300g de poulpe, tranchés et prêts à être dégustés

**Planche de charcuteries | 23,00 EUR**

Rosette, jambon blanc aux herbes, jambon cru Serrano, Spianata, terrine de campagne

**Planche de fromages | 21,00 EUR**

St Marcellin "L'affineur du chef", Tomme, Camembert, Comté

**Planche mixte | 26,00 EUR**

Rosette, jambon blanc aux herbes, jambon cru Serrano, Spianata, terrine de campagne, Tomme, Camembert, Comté

**Croque-monsieur truffé | 20,00 EUR**

12 pièces

*Votre restaurant festif !*

## LE TED

Nous pouvons vous organiser pour des événements privés ou particuliers :  
des cocktails dinatoire sur demande au sein de notre restaurant  
(ted.reception@gmail.com)

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.





*A partager ou pas !*

## TAPAS

### **Camembert rôti Di buffala | 18,00 EUR**

Miel, huile olive, herbes de Provence et ses toasts  
Prévoir 10 min de cuisson

### **Fritto misto | 19,00 EUR**

Crevettes , poulpes, calamars frits, sauce tartare

### **Panier asiatique | 23,00 EUR**

Crevettes Panko, samoussas aux légumes, ravioles chinoises frits aux légumes et nems au poulet.

### **Pilons de poulet crunchy | 17,50 EUR**

8 pièces - 500g

*Votre restaurant festif !*

# LE TED

Nous pouvons vous organiser pour des évènements privés ou particuliers :  
des cocktails dinatoire sur demande au sein de notre restaurant  
(ted.reception@gmail.com)

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



# Nos salades et plats froids

## **Salade César revisitée | 18 EUR**

Salade romaine, filets de poulet panés, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce César

## **Tomates 3 couleurs et sa Burrata | 20 EUR**

Pesto, basilic, roquette, copeaux de parmesan

## **Salade avocado | 22 EUR**

Toast guacamole fêta et oeuf mollet

## **Tartare de bœuf à l'italienne (180 grs) | 20 EUR**

Tomates confites, pesto, copeaux de parmesan, pignon de pin, servi avec frites maison et bouquet de salade

## **Tartare de thon (180 grs) | 20 EUR**

Herbes fraîches et citron vert gingembre, servi frites maison et bouquet de salade

*Votre rendez-vous midi et soir*

# LE TED

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



# Au braçero

## Viandes

### **Côte de bœuf 500gr | 37 EUR**

Pommes de terre grenailles, salade, sauce tartare

### **Mixed grill 450g (onglet bœuf, cabecero de cochon, poulet mariné) | 29 EUR**

Sauce tartare, pommes de terre grenailles, salade verte

### **Onglet de bœuf 300gr | 24 EUR**

Pommes de terre grenailles, salade, sauce tartare

### **Pluma de cochon grillé 300gr | 22 EUR**

Sauce tartare, pommes de terre grenailles, salade verte

## Poissons

### **Steak de thon mi cuit 250 gr | 22 EUR**

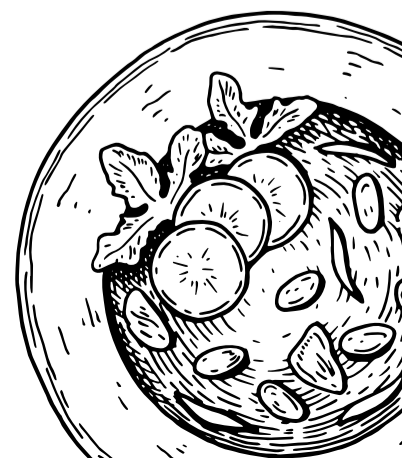
Huile vierge, pommes de terre grenailles, salade

### **Tentacule de poulpe grillé en persillade | 34 EUR**

Pommes de terre grenailles, salade

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.



## Fromages



### **Fromage blanc faisselle à la louche | 6 EUR**

Nature, crème ou coulis de fruits rouges

### **1/2 Saint-Marcellin L'affineur du chef | 7 EUR**

## Desserts

### **Dessert du moment | 9 EUR**

Uniquement le soir. Voir nos serveurs.

### **La belle profiterole | 9,50 EUR**

Sauce chocolat, glace vanille

### **Brioche façon pain perdu | 9,50 EUR**

Sauce Nutella et glace crème brûlée

### **Mi-cuit cœur framboise | 9,50 EUR**

Glace bulgare

### **Tiramisu Sauce Nutella Spéculoos | 8.50 EUR**

### **Baba au limoncello | 9,50 EUR**

### **Café / Thé gourmand | 9 EUR**

### **Salade de fruits frais | 8,50 EUR**

### **Glaces**

Vanille, chocolat, chocolat blanc, macadamia, caramel  
beurre salé, café, fraise, pistache, framboise, citron,  
passion, rhum raisin, tropicale : hibiscus, passion, banane

**1 boule | 4 EUR**

**3 boules | 9.50 EUR**

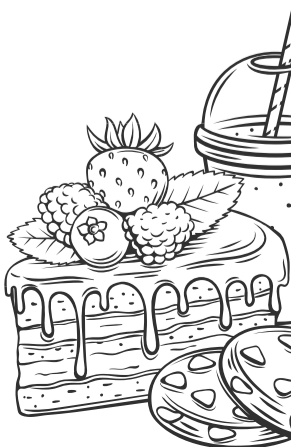
**2 boules | 7 EUR**

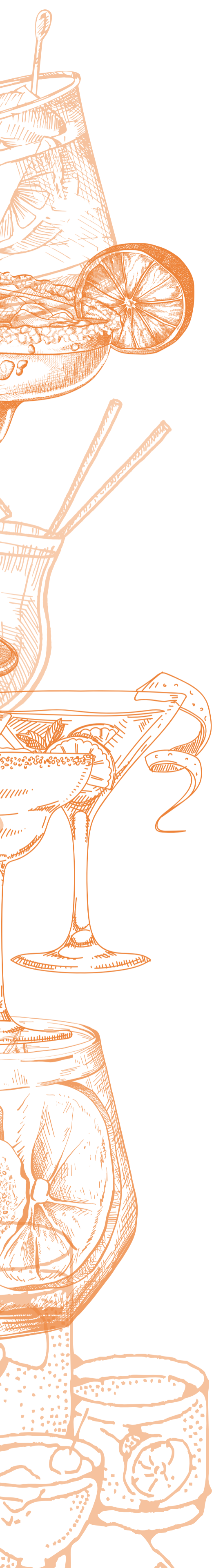
**Gâteau anniversaire disponible sur réservation (une semaine à l'avance).**

8€ la part ( à partir de 8 parts).

Prix nets et service compris.

Les plats fait-maison sont élaborés sur place, à partir de produits bruts.





*Nos*

# BOISSONS

**Vin | Cocktails | Softs | Club | Boissons chaudes...**

**Prix nets et service compris.**

# Apéritifs

## Apérol Spritz | 12.00 EUR

Aperol (6cl), Prosecco, eau gazeuse, tranche de ~~ST GERMAIN~~ orange

## Saint Germain Spritz | 12 EUR

St Germain (6cl), Prosecco Martini, eau gazeuse, tranche de citron jaune

## Spritz Italicus | 12 EUR

Liqueur de bergamote (6cl), Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron vert

## Spritz cerise | 13.00 EUR

Liqueur de cerise 4cl, Prosecco, Perrier

## Mojito | 12 EUR

*Classique ou fruits rouges ou passion.*

Rhum Havana Club Especial (6cl), menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

*Spritz time!*

# LE TED



Cocktails à partir de 18h



# Cocktails

Hors service du midi



## VODKA

---

### **Mango Paloma | 13 EUR**

Vodka (6cl), purée de mangue, sucre, jus de citron vert, Ginger Beer (soda gingembre)

### **Long Island Iced Tea | 14 EUR**

Vodka (2cl), tequila(2cl), rhum blanc (2cl), gin (2cl), cointreau (2cl), citron vert, coca-cola

### **Sex on the Beach | 13 EUR**

Vodka (3cl), liqueur de pêche (3cl) jus d'ananas, jus de cranberry

### **Porn Star Martini | 13 EUR**

Vodka (4cl), liqueur de fruit de la passion (2cl), jus de citron vert, purée de fruit de la passion (4cl), sirop de vanille (+shooter de Prosecco)

### **Moscow Mule Grey Goose | 14 EUR**

Vodka Grey Goose (6cl), citron vert, ginger beer

### **Berry bliss | 13.00 EUR**

Vodka 3cl, liqueur de cerise 3cl, sirop de cerise 2cl, top limonade

*Rendez-vous du mercredi au samedi,  
pour nos soirées festives !*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Cocktails

Hors service du midi



## RHUM

---

### Hurricane | 13 EUR

Rhum blanc (3cl), rhum brun "Kraken" (2cl), Amaretto (2cl), jus d'orange, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, grenadine, citron vert

### Pina Colada | 13 EUR

Rhum Havana Club Especial (3cl), purée de coco, jus d'ananas, Malibu (3cl)

### Mojito | 12 EUR

*Classique ou fruit rouge ou passion.*

Rhum Havana Club Especial (6cl), menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse

### Cuba Libre | 12 EUR

Rhum Havana Club Especial (6cl), citron vert, coca

### Diplomatico paradise | 14 EUR

Pissang 3cl, diplomatico panas blanc 3cl, purée de passion 4cl, sirop de vanille 3cl, jus de citron vert 1cl

---

## TEQUILA



### Margarita Fruits Rouges | 13 EUR

Tequila Patron, (4cl) cointreau (2cl), citron vert, sucre, fruits rouges

*Assurez-vous de toujours déguster  
un cocktail en bonne compagnie...*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Cocktails

Hors service du midi



## GIN

### Cherry crush | 13.00 EUR

St Germain 3cl, Bombay Bramble 3cl, sirop de cerise 3cl, jus de citron vert 2 cl, blanc d'œuf, Schweppes hibiscus

### Raspberry Daiquiri | 13 EUR

Gin Bombay bramble (4cl), purée de fruits rouges, citron vert, sucre



### Bissap | 13 EUR

Bombay Sapphire (3cl), Saint Germain (3cl), Schweppes hibiscus, citron vert

## SOUR

### Gin, Whisky, Vodka ou Amaretto Sour | 13 EUR

Alcool au choix (6cl), citron vert, sucre, blanc d'oeuf, angostura

## AUTRES

### Apple jack's | 14 EUR

3cl de purée de fruit rouge, 2 cl de sucre, 2 cl de citron vert, 4cl de Jack apple, 2cl d'Amaretto, Top ginger beer

### La vie en rose | 14 EUR

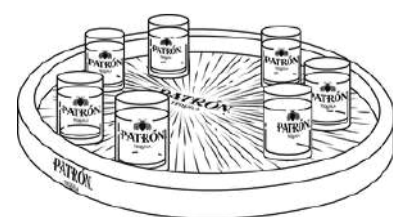
10cl de rosé "Symphonie", 2cl de purée de framboise, 2cl de sirop de sureau, 1cl de sucre

### Mètre de shooter | 50 EUR

Pornstar, Teq paf, madeleine, Get 27, pina colada

### 10 shooters Tequila Patron | 60 EUR

Panaché de Tequila Patron Anejo, Silver et Reposado + quartiers de citron et sel



À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Mocktails

Hors service du midi



## SANS ALCOOL

---

### **Cranberry splash | 8.50 EUR**

Purée de fruit rouge 4cl, sirop de cerise 2cl, jus de citron vert 2cl, jus de cranberry 8cl

### **Virgin Mojito | 8.50 EUR**

Menthe, citron vert (2cl), sucre de canne (2cl), eau gazeuse (12cl)

### **Virgin Colada | 8.50 EUR**

Purée de coco (4cl), jus d'ananas (12cl), sirop de sucre de canne (2cl)

### **Virgin Martini Spritz | 8.50 EUR**

Floréal (blanc) ou Vibranté (rouge) 4cl, Tonic

### **Passion tango | 8.50 EUR**

Purée de passion 4cl, sirop de vanille 2cl, jus de citron vert 2cl, jus de cranberry 6cl, jus de pomme 6cl

### **Melon wonder | 8.50 EUR**

Purée de melon 4cl, jus de citron vert 2cl, jus d'ananas 6cl, top Perrier

### **Martini Vibrante | 8.50 EUR**

### **Martini Floreale | 8.50 EUR**

*Rendez-vous du mercredi au samedi,  
pour nos soirées festives !*





# Bières

	25 cl	50 cl
<b>Panaché</b>	<b>4,50 EUR</b>	<b>7,50 EUR</b>
<b>Heineken</b>	<b>4,50 EUR</b>	<b>7,50 EUR</b>
<b>Picon, Monaco</b>	<b>4.90 EUR</b>	<b>8.90 EUR</b>
<b>Affligem Blonde</b>	<b>4.90 EUR</b>	<b>8.90 EUR</b>
<b>Affligem Blanche</b>	<b>4.90 EUR</b>	<b>8.90 EUR</b>
<b>Desperados pression (blonde)</b>	<b>5,50 EUR</b>	<b>9,50 EUR</b>
<b>Bière du moment NEPO</b>	<b>5,50 EUR</b>	<b>9,50 EUR</b>

*Voir avec nos serveurs*

## BRASSERIE NEPO

---

	33 cl
<b>NEPO POHAZY IPA</b>	<b>7.90 EUR</b>
<b>NEPO AMBRÉE MIEL</b>	<b>7.90 EUR</b>
<b>NEPO BLANCHE COMBAWA</b>	<b>7.90 EUR</b>

*Nos bières contiennent du gluten.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Softs*

<b>Sirop à l'eau 25cl</b> (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise)	<b>3,00 EUR</b>
<b>Limonade 25cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Diabolo 25cl</b>	<b>4,60 EUR</b>
<b>Coca-Cola 33cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Coca-Cola Zéro 33cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Orangina 25cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Schweppes Tonic 25cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Schweppes Agrumes 25cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Perrier 33cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Fuze Tea 25cl</b>	<b>4,30 EUR</b>
<b>Pago 20cl</b> Fraise, pomme, abricot, tomate, orange, ananas et ACE	<b>4,30 EUR</b>
<b>Redbull Blue Energy Drink (25cl)</b>	<b>6 EUR</b>
<b>Redbull Red Edition (25cl)</b>	<b>6 EUR</b>
<b>Redbull Sugar Free (25cl)</b>	<b>6 EUR</b>
<b>Redbull Apricot (25cl)</b>	<b>6 EUR</b>

Supplément sirop (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) - 0,30€

*Eaux minérales*

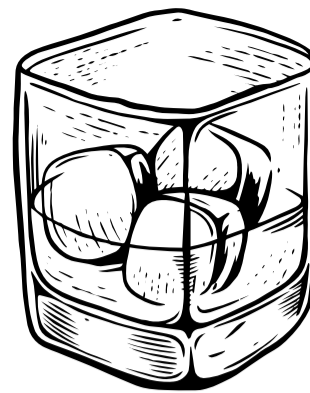
*50 cl*

*1l*

<b>Vittel</b>	<b>4.50 EUR</b>	<b> </b>	<b>7 EUR</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>4.50 EUR</b>	<b> </b>	<b>7 EUR</b>

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Spiritueux - 4cl



## WHISKY

---

Ballantine's	11 EUR
Jack Daniels	13 EUR
Craigellachie 13 ans	14 EUR
Aberfeldy 12 ans	14 EUR
Angel's Envy Bourbon	14 EUR
Jack Miel ou Jack Fire ou Jack Apple	13 EUR

---

## VODKA

Wyborowa	11 EUR
Wyborowa Red bull	13 EUR
Grey Goose	13 EUR
Grey Goose Red bull	15 EUR

## RHUM

---

Havana Club 3 ans	11 EUR
Havana Club 7 ans	13 EUR
Havana Club Especial (ambré)	11 EUR
Diplomatico	13 EUR
Don Papa	14 EUR
Kraken Black Spiced	13 EUR
Santa Teresa 1796	14 EUR
Pyrat XO réserve	13 EUR
Bacardi 10 ans	13 EUR

*Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,  
sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Spiritueux - 4cl



## GIN

---

<b>Beefeater</b>	<b>12 EUR</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>14 EUR</b>
<b>Bombay Bramble</b>	<b>14 EUR</b>
<b>Bombay citron pressé</b>	<b>14 EUR</b>
<b>Bombay premier cru</b>	<b>15 EUR</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>15 EUR</b>

---

## TEQUILA



<b>El camino real</b>	<b>11 EUR</b>
<b>Téquila Patron Silver</b>	<b>13 EUR</b>
<b>Téquila Patron Reposado</b>	<b>15 EUR</b>
<b>Téquila Patron Anejo</b>	<b>15 EUR</b>

*Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h,  
sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Liqueurs &

Digestifs - 4cl



## APERITIFS

---

Pastis (2cl)	4 EUR
Ricard (2cl)	4 EUR
Kir (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12cl	6.5 EUR
Martini (blanc, rouge, Fiero) 6cl	6 EUR
Porto (blanc, rouge) 6cl	6 EUR
Kir Royal 12cl	12 EUR
Malibu 4cl	11 EUR

---

## DIGESTIFS - 4CL

Bailey's	8 EUR
Limoncello	8 EUR
Poire	10 EUR
Amaretto	8 EUR
Cognac	10 EUR
Chartreuse verte ou jaune	11 EUR
Genepi	11 EUR
Armagnac	10 EUR
Get 27, 31	8 EUR
Get citron menthe	8 EUR

*Certains articles lors de nos soirées festives dès 23h, sont à un prix plus élevé. Voir fiche "Club"*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Bouteilles - 0,70cl

Servies avec deux softs



## WHISKY

---

Ballantine's	100 EUR
Jack Daniel's	130 EUR
Jack Daniel's Miel	130 EUR
Jack Daniel's Fire	130 EUR
Jack Daniel's Apple	130 EUR
Magnum Jack Daniel's 150cl	280 EUR

---

## VODKA

Absolut	100 EUR
Grey Goose	130 EUR
Magnum Grey Goose 175cl	280 EUR
Jeroboam Grey Goose 300cl	670 EUR
Rehoboam 450cl	1000 EUR
Mathusalem Grey Goose 600cl	1250 EUR

Red Bull en supplément. 25€ le pack.

## RHUM

---

Havana Club 3ans	100 EUR
Bacardi Carta Oro	100 EUR
Diplomatico	140 EUR
Bacardi 10 ans	140 EUR

Club



Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.

## VERRES

---

<b>Get 27 4cl</b>	<b>11 EUR</b>
<b>Get 31 4cl</b>	<b>11 EUR</b>
<b>Get citron menthe</b>	<b>11 EUR</b>
<b>Digestifs (Poire, Diplomatico, Don Papa...) 4cl</b>	<b>15 EUR</b>
<b>Apéritifs (Ricard, Pastis...)</b>	<b>6 EUR</b>
<b>Verre de vin 12cl</b>	<b>8 EUR</b>
<b>Piscine de vin 14cl</b>	<b>9 EUR</b>
<b>Verre de Prosecco</b>	<b>10 EUR</b>
<b>Demi de bière 25cl</b>	<b>6 EUR</b>
<b>Pinte de bière 50cl</b>	<b>10 EUR</b>
<b>Bière bouteille NEPO 33cl</b>	<b>9 EUR</b>
<b>Jägerbomb</b>	<b>12 EUR</b>
<b>Verre de soft</b>	<b>5 EUR</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>15 EUR</b>

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Club



Prix dès 23h, lors de nos soirées festives.

## BOUTEILLES

---

<b>Martini Prosecco 75cl</b>	<b>70 EUR</b>
<b>Soft 0,75cl</b>	<b>10 EUR</b>
<b>Pays d'Oc, Viognier 2022 IGP 75cl</b>	<b>35 EUR</b>
<b>Le Joyau de Joy - Blanc IGP 75cl</b>	<b>40 EUR</b>
<b>Rosé Symphonie - 75cl</b>	<b>45 EUR</b>
<b>Château du Rouet - "AOP" Côte de Provence</b>	<b>40 EUR</b>
2023 Villa Estérelle, Famille Savatier	
<b>Méditerranée - Happy Hour IGP 75cl</b>	<b>35 EUR</b>
<b>Magnum de Rosé Symphonie 150cl</b>	<b>80 EUR</b>
<b>Côtes du Rhône AOP 2021 Michel Chapoutier,</b>	<b>35 EUR</b>
Belleruche 75cl	



# Bouteilles - 0,75cl



Servies avec deux softs



## GIN

---

<b>Gin Beefeater</b>	<b>100 EUR</b>
<b>Bombay sapphire</b>	<b>130 EUR</b>
<b>Bombay premier cru</b>	<b>150 EUR</b>

---

## AUTRES

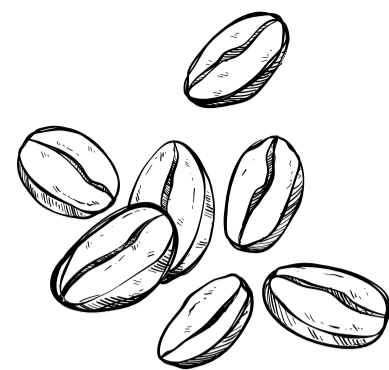
<b>Tequila Patron silver ou Reposado</b>	<b>150 EUR</b>
<b>Get 27, Get 31 et Get citron menthe</b>	<b>100 EUR</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>110 EUR</b>
<b>Lily Prestige vin rosé</b>	<b>40 EUR</b>
<b>Pack de Redbull X6</b>	<b>25 EUR</b>

au choix parmi la gamme pour les 6 canettes

<b>Bouteille de soft supplémentaire</b>	<b>10 EUR</b>
---	---------------

Coca-cola, Orange, Ananas, Pomme, Perrier, Limonade, Tonic,  
Cramberry

# Boissons chaudes



**Café** **2.20 EUR**

**Décaféiné** **2.50 EUR**

**Café serré** **2.20 EUR**

**Café allongé** **2.30 EUR**

**Café noisette** **2.30 EUR**

**Café double** **4 EUR**

**Thé bio** **4.50 EUR**

Noir Ceylan

Noir Earl Grey Flower

Noir Citron Flower

Vert Menthe

Vert Gunpowder

Thé Noir Fruits rouges

**Infusions** **4.50 EUR**

Verveine Menthe

Verveine

Tilleul

Alpages

*Nos vins*



## VINS AU VERRE

---

*12.5 cl*

### **Maison Saint Marguerite (rosé) AOP**

Label bio - Cuvée symphonie 2023

**7.5 EUR**

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

### **Teres (rosé) IGP**

**5.5 EUR**

### **Piscine de rosé**

**7 EUR**

### **Viognier (blanc sec) AOP**

**5.5 EUR**

Cellier des chartreux - IGP Gard

### **Saint Véran (blanc sec) AOC**

**7 EUR**

Domaine des Valanges

### **Saint Joseph (blanc sec) AOP**

**7.5 EUR**

Cuvée Côte Diane

### **Le joyau de Joy (blanc moelleux) IGP**

**7 EUR**

Cote de Gascogne

### **Côte du Rhône (rouge) AOP**

**5.5 EUR**

Cellier des Chartreux

### **Crozes Hermitage (rouge) AOP**

**6.5 EUR**

Cave de Tain

### **St Joseph (rouge) AOP**

**7 EUR**

Domaine de Bonarieux - 2021

*Nos vins contiennent des sulfites.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Nos vins*



---

## QUART

Uniquement le midi

*25 cl*

**Teres (rosé) IGP**

**10 EUR**

**Viognier (blanc) IGP**

**10 EUR**

**Côte du Rhône (rouge) AOP**

Cellier des Chartreux - IGP gard

**10 EUR**

**Crozes Hermitage (rouge) AOP**

Cave de Tain

**11 EUR**

## POT DE VIN

---

*46 cl*

**Teres (rosé) IGP**

**18 EUR**

**Viognier (blanc) IGP**

**18 EUR**

**Côte du Rhône (rouge) AOP**

Cellier des Chartreux

**18 EUR**

**Crozes Hermitage (rouge) AOP**

Cave de Tain

**19 EUR**

*Nos vins contiennent des sulfites.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins



## BOUTEILLES

ROSÉ

75 cl

**Méditerranée “Happy Hour” IGP**  
“Château du Rouet”

**27 EUR**

Rosé cristal, petits fruits frais au nez, bouche légère et souple.

**Château du Rouet - “AOP”**  
**Côte de Provence 2023**

**31 EUR**

Villa Estérelle, Famille Savatier

**Maison Sainte Marguerite - “AOP” - 0.75cl**  
**Label Bio - Cuvée symphonie 2023**

**37 EUR**

Un rosé élégant fin et frais, aux notes d'agrumes et de pêche, gourmand et persistant en bouche. Assemblage de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

**Maison Sainte Marguerite - “AOP” - 150cl** **75 EUR**  
Label Bio - Cuvée symphonie 2023 - Magnum

**Château Sainte Marguerite - “AOP” - 0.75cl** **44 EUR**  
Cru classé, Fantastique 2023

Label Bio et Label Vegan

Un rosé délicat, aux nuances exotiques, de rose, de jasmin et pêche des vignes, une longueur saisissante. Assemblage des meilleures parcelles de Grenache, Cinsaut et Rolle, rosé de macération pelliculaire à froid.

*Nos vins contiennent des sulfites.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



*Nos vins*



---

## BOUTEILLES

### BLANC

*75 cl*

#### **Le joyau de Joy 2022 IGP**

**27 EUR**

IGP cote de Gascogne

Vin blanc moelleux avec un parfait équilibre, fruité, sucrosité, fraîcheur

#### **Pays d'Oc, Viognier 2023 IGP**

**27 EUR**

Château de Pennautier

Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité

à une grande palette aromatique.

#### **Saint Joseph 2021 AOP**

**40 EUR**

Domaine Saint Désirat

Un vin légèrement boisé avec beaucoup de fraîcheur.

#### **Saint Véran 2022 AOP**

**35 EUR**

Gaël Martin, "Les Sables"

Vin de plaisir par excellence, il offre une très grande intensité aromatique avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

#### **Condrieu 2022 AOP**

**65 EUR**

Pierre Gaillard

Déliçats avec des parfums floraux et fruité, complexe.

#### **Pouilly-Fuissé 2022 AOP**

**49 EUR**

Domaine Guerrin & Fils

Un éventail d'arômes et de saveurs délicates et subtiles :  
fleur d'acacia, pierre à feu, amandes grillées, noisette, miel.

*Nos vins contiennent des sulfites.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos vins



## BOUTEILLES

### ROUGE

75 cl

150 cl

**Côte du Rhône 2022 AOP**  
Michel Chapoutier, Belleruche

27 EUR

Rouge grenat au nez de fruits rouges et d'épices, ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes et soyeux.

**Côte du Rhône 2021 AOP**  
Parallèle 45, Paul Jaboulet aîné

-

59 EUR

**Crozes Hermitage 2021 AOP**  
Domaine des 7 Chemins

39 EUR

Cette cuvée est à l'image du domaine, précise, sincère et franche.

**Gigondas 2022 AOP**  
Domaine Saint Damien Bio

39 EUR

Souple et frais, un très beau vin bio.

**Saint Joseph 2021 AOP**  
Domaine de Bonarieux

42 EUR

Vin harmonieux, fruité et épicé, doté d'une grande persistance aromatique.

**Châteauneuf-du-Pape 2021 AOP**  
Clos de l'Oratoire

64 EUR

135 EUR

Rondeur et fruits, avec une longueur laissant apparaître les épices, la vanille et la réglisse.

**Côte-Rôtie 2022 AOP**  
Pierre Gaillard

80 EUR

Vin ample et soyeux aux tanins intense, fondus et murs...

**Mercurey 2019 AOP**  
Domaine Voarick

45 EUR

Ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais, mêlés à ceux du cuir, du gibier et de sous-bois.

**Pic Saint Loup 2022 AOP**  
Gérard Bertrand

34 EUR

Une robe sombre, reflétant la densité du vin, aux reflets violets dans les vins jeunes.

*Nos vins contiennent des sulfites.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Nos champagnes



---

<b>Coupe de champagne 12cl Mumm</b>	<b>12 EUR</b>
<b>Mumm Brut 0,75L</b>	<b>100 EUR</b>
<b>Mumm Brut Magnum 1,5L</b>	<b>230 EUR</b>
<b>Ruinart Brut 0,75L</b>	<b>130 EUR</b>
<b>Ruinart Rosé 0,75L</b>	<b>180 EUR</b>
<b>Ruinart Blanc de Blancs 0,75L</b>	<b>180 EUR</b>
<b>Dom Perignon 2013 0,75L</b>	<b>400 EUR</b>
<b>Cristal Roederer 2015 0,75L</b>	<b>420 EUR</b>

*Nos vins contiennent des sulfites.*

À consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.