

# CARTE DES BOISSONS

## *l'Entrepôt*

### LES APERITIFS

<b>Bière Rocheloise</b> 25cl	5 €
<b>Kir cassis, mûre, pêche, framboise</b> 10cl	6 €
<b>Coupe Premières Bulles</b> 10cl	7 €
<b>Porto Blanc, Rouge</b> 4cl	7 €
<b>Martini Blanc, Rouge</b> 5cl	7 €
<b>Ricard</b> 2cl	7 €
<b>Gin</b> 4cl	7 €
<b>Vodka</b> 4cl	7 €
<b>Bière Desperados</b> 33cl	8 €
<b>Coupe de Champagne</b> 10cl	12 €
<b>Kir Royal</b> 10cl	14 €

### LES COCKTAILS

<b>"Soft"</b> 12cl	7 €
<b>"Strass"</b> 12cl	8 €
<b>"Americano"</b> 10cl	10 €
<b>"Frenesy"</b> 12cl	12 €

### LES WHISKY'S

	<b>Verre</b> 4cl
<b>J&amp;B</b>	7 €
<b>Clan Campbell</b>	7 €
<b>Jack Daniels</b>	8 €
<b>Glenkinchie</b> 12 ans d'âge	10 €

<b>Oban</b> 14 ans d'âge	10 €
<b>Cragganmore</b> 12 ans d'âge	10 €
<b>Talisker</b> 10 ans d'âge	10 €
<b>Glenlivet</b> 18 ans d'âge	10 €
<b>Strathisla</b> 12 ans d'âge	10 €
<b>Chivas Regal</b> 18 ans d'âge	12 €
<b>Dalwhinnie</b> 15 ans d'âge	12 €
<b>Lagavulin</b> 16 ans d'âge	12 €

## LES SANS ALCOOL

	<b>Verre</b> 25cl
<b>Coca Cola</b>	5 €
<b>Coca Cola Light</b>	5 €
<b>Jus de fruits : Orange, Ananas</b>	5 €
<b>Perrier</b>	5 €
<b>Limonade</b>	5 €

## LES EAUX MINERALES

<b>Eau Plate</b> 1litre	6 €
<b>Eau Pétillante</b> 1litre	6 €
<b>Eau Plate</b> 50cl	5 €
<b>Eau Pétillante</b> 50cl	5 €

## LE CHAUD

<b>Café</b>	2 €
-------------	-----

## LES VINS ROUGES

<b>L'Oracle</b> IGP OC 75cl	29 €
Un assemblage de Grenache, Syrah, Merlot, au nez intense de framboise, de fraises, aux tanins souples, avec une finale fruitée	

<b>Bordeaux Château Campot Lafont</b> AOC 75cl	<b>29 €</b>
Arômes de fruits rouges mêlés à des notes grillées. La bouche élégante a des tanins denses et soyeux	
<b>Gargantavis Pinot Noir "Terroir des Dinosaures"</b> IGP OC 75cl	<b>39 €</b>
Nez aux parfums de cerise griotte et de fruits rouges, belle attaque en bouche prolongée par des notes de vanille et de noisette	
<b>Grand Bateau</b> 75cl	<b>39 €</b>
<b>Crozes Hermitage "Pierre Dupond"</b> AOC 75cl	<b>49 €</b>
Bouquet de fruits rouges, de cuir et d'épices pour le nez. En bouche, ce vin est gracieux, vif, avec des tanins fins et une belle persistance	
<b>Château l'Héritage Mazeyres</b> AOC Pomerol 75cl	<b>79 €</b>
Nez de fruits rouges, notes poivrées subtiles. Racé, puissant, élégant	
<b>Château La Negly "La Porte du Ciel"</b> AOC 75cl	<b>159 €</b>
En bouche, ce vin riche, dense et suave aux saveurs de mûre offre une finale persistante et onctueuse	
<b>Château Beychevelle 4ème Grand Cru Classé en 1855</b>	<b>199 €</b>
AOC Saint Julien 75cl - Nez aux parfums de fraise, framboise, des notes de cèdre, de chocolat et d'épices	
<b>LES VINS BLANCS</b>	
<b>L'Oracle</b> IGP OC 75cl	<b>29 €</b>
Nez d'abricot et pêche blanche avec une bouche ample et souple	
<b>Grand Bateau</b> 75cl	<b>39 €</b>
<b>Toques et Clochers Chardonnay "Océanique"</b> AOC Limoux 75cl	<b>45 €</b>
Nez d'agrumes, bouche fruitée avec des notes iodées et un boisé discret	
<b>Château Carbonnieux</b> AOC Pessac Leognan 75cl	<b>89 €</b>
Nez de poire, pêche blanche, citron confit, structure équilibrée, jolie finale	
<b>Domaine Charlopin</b> AOC Puligny Montrachet 75cl	<b>139 €</b>
Nez complexe de raisins mûrs, pâte d'amande et noisette	

**Domaine Charlopin AOC Corton Charlemagne 75cl** 199 €  
Arômes de noix fraîches, fruits secs et exotiques, bouche ample et généreuse

## LES VINS ROSES

**Camas IGP OC 75cl** 29 €  
Une robe framboise, un nez intense de petits fruits rouges

**L'Oracle IGP OC 75cl** 29 €  
Un joli rosé pâle, nez de mandarine et fruits blancs, à la bouche équilibrée et fraîche

**EMAO Côte de Provence 75cl** 39 €  
Parfum de rose et de pêche blanche. Une bouche exotique et gourmande

## LES CHAMPAGNES

	<b>Coupe 10cl</b>	<b>Bouteille 75cl</b>
<b>Tanneux Blanc</b>	12 €	89 €
<b>Tanneux Rosé</b>		89 €
<b>Ruinart Blancs de Blanc</b>		119 €
<b>Perrier Jouet</b>		129 €
<b>Belle époque</b>		199 €
<b>Dom Pérignon AOP</b>		249 €
<b>Cristal Roderer</b>		299 €

## LES DIGESTIFS

	<b>Verre 4cl</b>
<b>Bailey's</b>	10 €
<b>Manzana</b>	10 €
<b>Get 27, Get 31</b>	10 €
<b>Eau de Vie de Poire</b>	10 €
<b>Cognac</b>	10 €
<b>Cognac V.S. Camus</b>	12 €
<b>Calvados</b>	10 €