

**APERITIFS****Prix Nets****"Apéritif Maison"**

* Le Cochonnet (Crème de cassis, framboise, vin blanc et vodka)

5 € 00

"Apéritifs divers"

* Anis, Martini blanc, rouge, Suze, Kir

5 € 00

* Whisky, Gin, Vodka

9 € 60

* Coupe de Champagne, Kir Royal

10 € 00

DIGESTIFS**"Digestif maison"**

* "Le Marcassin" (marc et cassis)

6 € 00

"Digestifs divers"

* Alcool blanc (poire, prune, framboise), Armagnac, Cognac, chartreuse...

9 € 00

BOISSONS CHAUDES

* Café, décaféiné

2 € 30

* Thé, infusions

3 € 20

EAUX MINERALES

* La bouteille de 75 cl (Badoit ou Evian)

5 € 50

CARTE DES VINS**"Vin rouge en pot et fillette"****23 cl****46 cl**

"Cuvée du Cochon" (12°) – VDPCE

6 € 50

11 € 00

Côtes du Rhône (12,5°)

8 € 00

13 € 00

Coteaux du Lyonnais (12°)

7 € 00

12 € 00

Beaujolais Village (12°)

8 € 00

14 € 00

St Joseph (12,5°)

10 € 50

23 € 00

"Vin rosé en pot et fillette"

Rosé de Provence (12°)

7 € 00

14 € 00

"Vin blanc en pot et fillette"

"Cuvée du Cochon" (12°) – VDPCE

6 € 50

11 € 00

Macon village

7 € 50

15 € 00

Un verre de vin (selon votre choix parmi les vins en pot)

5 € 00

NOTRE SELECTION DE VINS BOUCHES – 75 cl**Rouge**

Côtes du Rhône "Caprice d'Antoine" – Maison Ogier

21 € 50

St Joseph "Le Grand Pompée" – Jaboulet Ainé

45 € 00

Croze l'Hermitage "Vin de Vienne" – Gaillard Cueilleron Villard I

40 € 00

Coteau du Lyonnais – Domaine Fromentin

25 € 80

Côtes du Rhône Maison Guigal

32 € 00

Côte Rôtie – Maison Guigal – brune et blonde

80 € 00

Blanc

Côtes du Rhône "Les Caprices d'Antoine"

24 € 00

Côtes du Rhône "Maison Guigal"

35 € 00

Rosé

Vigneron de St Tropez I.G.P. (12.5 °)

21 € 00

Côtes de Provence – Domaine Mas de Pampelonne (12.5°)

29 € 50

CHAMPAGNE

Drappier Brut Nature- 75 cl

75 € 00