



Les boissons fraîches

Sodas / Softs

Coca cola, zéro 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Schweppes Agrumes 25cl	3,50€
Schweppes Indian tonic 25cl	3,50€
Seven Up 33cl	3,50€
Lipton Ice Tea 25cl	3,50€
Jus de fruits Pampryl 25cl	3,20€
<i>ACE, fruits & fraise, ananas, abricot, tomate</i>	
Sirops	2,00€
<i>Fraise, citron, framboise, grenadine, menthe, pamplemousse, orgeat, pêche</i>	

Eaux

Badoit 1l	4,50€
Badoit 50cl	3,50€
Evian 1l	4,50€
Evian 50cl	3,50€
Perrier Bleu fines bulles 1l	4,50€
Perrier Bleu fines bulles 50cl	3,50€
Perrier 33cl	4,00€

Les boissons chaudes

Expresso	2,00€
Double Expresso	4,00€
Décaféine	2,20€
Chocolat	3,50€
Capuccino	4,00€
Café crème	3,50€
Sélection de thés	<i>Demander notre carte</i>

Les alcools

Bières

Liefmans Fruitesse 25cl	5,50€
Desperados 33cl	7,00€
Maredsous brune 33cl	7,00€
Edelweiss 33cl	7,00€
Kwak Pauwel 33cl	7,00€
La Chouffe 33cl	7,00€
Affligem pression 25cl	5,00€
Affligem pression 50cl	8,00€
Heineken pression 25cl	4,00€
Heineken pression 50cl	7,00€
Heineken 0.0% 33cl	6,50€

Apéritifs

Pastis 2cl	3,50€
Ricard 2cl	3,50€
Martini blanc ou rouge 6cl	4,00€
Picon bière 2cl	4,50€
Porto rouge 6cl	4,50€
Kir 12cl	4,50€
Kir Royal 12cl	11,00€
Gin Gordon's London 4cl	4,50€
Gin Hendrick's 4cl	7,00€
Vodka Zubrowka Bison 4cl	5,50€

Digestifs

Calvados Père François 2cl	6,00€
Cognac Le Palin VSOP 2cl	6,00€
Get 27 4cl	6,00€
Get 31 4cl	6,00€
Grand Marnier	6,00€
Rhum Don Papa 4cl	8,00€
Rhum Diplomatico 4cl	8,00€
Rhum Zacapa 4cl	15,00€

Les vins

Les rouges

Languedoc-Roussillon

Pic Saint Loup - «Grand Terroir» - Gérard Bertrand AOP 75cl - Syrah, Grenache, Mourvèdre 29,00€

La Clape - Château L'Hospitalet AOP 75cl - Syrah, Mourvèdre, Grenache 38,00€

Bourgogne

Pommard - AOP 75cl - Pinot noir 40,00€

Rhône

Châteauneuf du Pape - Clos de l'oratoire des Papes AOP 75 cl - Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault 75,00€

Les blancs

Côtes de Gascogne

XVIII St Luc - IGP 75cl - Gros Manseng, Colombard 17,00€

Les Jamelles

Les rouges

	Verre	25cl	50cl	Bouteille
Mourvèdre IGP 75cl - 100 % Mourvèdre	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€

(velouté, intense, épicé)

Syrah IGP 75cl - 100% Syrah	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
-----------------------------	-------	-------	--------	--------

(puissant, fruité, épicé)

Merlot IGP 75cl - 100% Merlot	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
-------------------------------	-------	-------	--------	--------

(fruité, velouté, épicé)

Pinot Noir IGP 75cl - 100% Pinot noir	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
---------------------------------------	-------	-------	--------	--------

(fruité, riche, long et gras)

Carignan IGP 75cl - 100% Carignan	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
-----------------------------------	-------	-------	--------	--------

(riche, souple, aromatique)

Les blancs

Chardonnay IGP 75cl - 100% Chardonnay	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
---------------------------------------	-------	-------	--------	--------

(frais, élégant, boisé)

Viognier IGP 75cl - 100% Viognier	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
-----------------------------------	-------	-------	--------	--------

(fruité, rond, gourmand)

Vermentino IGP 75cl - 100% Vermentino	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
---------------------------------------	-------	-------	--------	--------

(subtile, complexe, délicat)

Les rosés

Cinsault IGP 75cl - 100% Cinsault	4,00€	6,50€	10,00€	17,00€
-----------------------------------	-------	-------	--------	--------

Les champagnes

Taittinger Brut Réserve 75cl				90,00€
------------------------------	--	--	--	--------

Taittinger Prestige Rosé 75cl				110,00€
-------------------------------	--	--	--	---------

Un peu d'histoire...

Derrière Les Jamelles, il y a depuis 1991 Catherine et Laurent Delaunay, deux jeunes oenologues d'origine bourguignonne dont la famille produit des vins depuis quatre générations. Après avoir travaillé en Californie, ils ont tous deux été séduits par l'incroyable potentiel qualitatif du Languedoc-Roussillon.

Catherine Delaunay, une des rares femmes à exercer ce métier, est la «winemaker» des Jamelles. Véritable chef d'orchestre, passionnée par l'art de la dégustation, c'est elle qui signe et garantit la qualité des Jamelles grâce à son art de l'assemblage.

La gamme les Jamelles est une collection unique de vins de cépages du Languedoc, une occasion de découvrir la diversité et la richesse de cette région.

Elevés dans les chais à Monze à côté de Carcassonne, les vins sont systématiquement passés en fûts de chêne, pour 10 à 15% de l'assemblage final.