



## Carte des apéritifs et digestifs

### AVANT

**Liqueur de gentiane :** 5cl 4€50

Salers, Aveze

Authentique **Absinthe** distillée de Pontarlier, François Guy 3cl 5 €

**Apéritifs divers :** kir, kir **Birlou**, porto, Birlou... 5cl 5€50

**Jurançon**, domaine Reyau, 2007 75cl 33 €

**Cerdon** de Bugey, rosé perlant demi-sec, Alain Renardat-Fache 75cl 28 €  
12cl 7 €

### BIERE

Bière de l'**AS Montferrandaise**, blonde 25cl 4 €

**Champagne Michel Drappier**, 75cl 55 €

100% pinot noir, brut, non dosé, 12cl 10 €

sans souffre

Quatuor, grand cru, blanc de blancs 75cl 80 €

### JUS DE FRUITS

orange, tomate, pomme 25cl 4 €

Coca : **Auvergnat coca** 25cl 4 €

### EAUX

Thonon 75cl 5€50

**Source du Puy de Dôme** : Chateldon 75cl 7 €

### Nouveau

Eau pure, eau osmosée par nos soins 1L 2 €

### APRES

#### CAFE ET INFUSIONS

Café pur arabica 2€50

**Sélection de thé: Maison LAFARGE** 5 €

**Infusions d'herbes fraîches:** thym, menthe 5 €

**Infusions** tilleul, verveine, camomille 5 €

#### DIGESTIFS

**Bas Armagnac**, Domaine Boignieres

Folle blanche 2001 mise janvier 2013 4cl 10 €

Le père Jules:

**Calvados du pays d'Auge, 10 ans** 4cl 10 €

**20 ans** 4cl 15 €

Paul Giraud:

**Cognac Grande Champagne 1<sup>er</sup> cru XO** 4cl 10 €

« Très Rare » 4cl 20 €

Single, Glenfarclas, malt **Scotch whisky**, 4cl 10 €

Speyside 2000

**Eau de vie d'Alsace de chez Binner**

Cerise, Framboise, Mirabelle, Coing 4cl 10 €