

Pour votre fin de repas,  
n'oubliez pas



Coupe de Champagne  
*Drappier Brut Nature* 13 €

Sélection de café  
*"Kaffa" ou décaféiné Lavazza* 4 €

Sélection de thés ou d'infusions 4 €

Irish Coffee ou Jamaican Coffee 11 €

Gin Tonic 10 €  
*Plusieurs gins et tonic fever tree*

Manzana Verde 6 €

Eau de vie 11 €  
*Poire ou Framboise Brana frappée*

Sélection de Vieux Rhums  
*JM, Zacapa* de 18  
à 24 €

Sélection d'Armagnacs  
*Marquestaut et Darroze* de 6  
à 24 €

# La Bodega des Clefs d'Argent ❁



*Eugénie & Christophe*  
Dupouy

## Pour commencer ou en mangeant



Txakoli "Inazio Urruzola" 18 €  
*Blanc ou Rosé, la bouteille à partager*

Cocktail maison "Le Bellini" 13 €  
*Champagne et pêche*

Coupe de champagne 13 €  
*Drappier Brut Nature*

Les Grands Classiques 7 €  
*Lillet, Porto, Ricard, Martini, Suze, Bières...*

Notre Sélection de Whisky de 7 à 10 €  
*"Single Malt"*

Notre Sélection de Jus de Fruits 7 €  
*"Kookabarra"*

Gin Tonic 10 €  
*Grand choix de Gin & Fever Tree Tonic*

Softs 3 €  
*Perrier, Coca-Cola, Fever Tree Tonic...*

## Notre choix de verres de vins



### Les Vins Blancs Secs

Domaine Les Poète "Le S des Poète" 20 5 €  
*Touraine*

Domaine Galaup "Lou Fret's" 20 5 €  
*Vin de France*

### Le Vin Moelleux

Domaine Fontavin 20 7 €  
*Muscat de Beaumes de Venise*

### Le Vin Rosé

Métisse 20 7 €  
*Corbières "Véritable coup de coeur"*

### Les Vins Rouges

"Arbalète and Coquelicots" 20 5 €  
*Minervois*

Racine "Pinot Noir" 20 5 €  
*I.G.P. d'Oc*

*N'hésitez pas à faire appel à Romain,  
il pourra vous aider à choisir de très belles  
bouteilles issues de notre carte des vins.*