
APÉRITIFS

Apérol Spritz	7,80
Crémant Brut 12,5cl (Maison SPARR)	6,00
Crémant Rosé ICE 12,5cl (Maison SPARR)	7,50
Champagne de l'AUCHE Brut 12,5cl	9,00
Kir	5,50
Kir royal	7,50
Lillet Blanc / Rosé	7,00
Martini Blanc / Rouge	5,00
Porto Blanc / Rouge	5,00
Campari	5,00
Suze	5,00
Ricard	3,20
Alcool + Soft (Vodka, Whisky, Rhum, Gin...) 4cl	7,50
Alcool + RedBull	8,00



COCKTAILS



Mojito	8,00
Caipirinha / Ti Punch	7,00
Cuba Libre	7,50
Margarita	8,00
Tequila Sunrise	8,00
Sex on the beach	8,50
Sans alcool	6,50



* Pour d'autres suggestions, n'hésitez pas à demander la carte des Vins



BIÈRES

bouteille

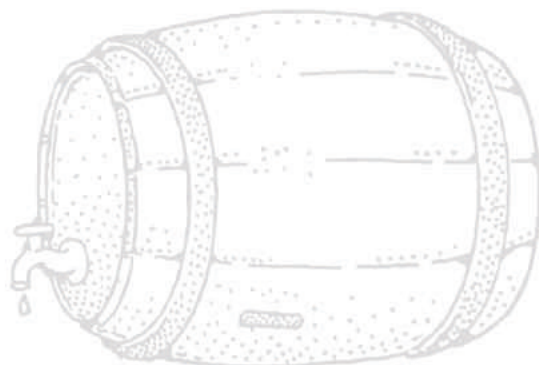
	33cl
Desperados	5,00
Corona	5,00
Mystic Cerise (<i>Blanche fruitée rouge vif</i>)	6,50
Charles Quint Rubis (<i>Fruitée et rouge cuivré</i>)	6,50
Tongerlo Nox (<i>Brune et chaleureuse</i>)	6,50
Tongerlo Triple (<i>Fruitée et houblonnée</i>)	6,50
Gründel's (<i>Sans alcool</i>)	5,00



BIÈRES

pression

	25cl	50cl
Coq Hardi <i>Pils premier bec 5,7°</i>	3,20	6,10
Picon / Cynar / Amer bière MICLO	3,50	6,50
Monaco	3,30	6,20
Bière sirop	3,30	6,20
Panaché	3,30	6,20
Tongerlo (<i>Bière d'Abbaye</i>) 6°	4,50	8,50
élue Meilleure Bière du Monde		
Charles Quint (<i>Bière de fermentation haute</i>) 8,5°	4,30	8,30
IPA Richard dit Lecastor 6°	4,20	8,20
Super 8 (<i>Blanche</i>)	3,80	7,50



Consommer avec modération

SOFTS

Perrier	3,20
Coca / Coca zéro	3,20
Orangina	3,20
Queen's Tonic	3,20
T Glacé	3,20
Liness (<i>Limonade</i>)	3,00
Diabolo	2,90
Red Bull	4,50
Jus	3,20
<i>(Pomme, Orange, Fraise, Abricot, Pamplemousse rose, ACE, Tomate, Ananas)</i>	
Sirop	2,10
<i>(Grenadine, Menthe, Violette, Citron, Fraise, Orgeat, Caramel, Framboise, Pêche)</i>	



EAUX

	50cl	1l
Lisbeth Bleue (<i>plate</i>)	2,90	5,80
Lisbeth Verte (<i>légèrement pétillante</i>)	2,90	5,80



BOISSONS CHAUDES

Nos cafés sont torréfiés par un artisan local

Expresso	2,20
Déca	2,20
Ristretto	2,20
Café Allongé	2,20
Double Espresso	3,60
Grand Crème	3,10
Cappuccino	3,30
Thé / tisane	3,00
Supplément lait	0,30





Consultez nos ardoises pour les suggestions du moment

CRÉMANTS CHAMPAGNES

Crémant Brut (<i>Maison SPARR</i>)		35,00
Crémant Rosé ICE (<i>Maison SPARR</i>)		45,00
Champagne de l'AUCHE		55,00
Champagne RUINART Brut		80,00

VINS DE SÉLECTION

Bordeaux <i>Lussac St Emilion</i> Ch. Courlat 2015		44,00
Bourgogne <i>Givry</i> Louis Soufflot 2016		46,00
<i>Mercurey</i> Louis Soufflot 2017		47,00
Beaujolais <i>Morgon</i> Les Délys, Jean-Pierre Large 2017		46,00
Rhône Saint-Joseph 2018		44,00
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> Ch. Mont-Redon 2015		54,00

MAGNUMS

<i>Rosé</i> Paul Mas		55,00
<i>Morgon</i> Les Délys, Jean-Pierre Large 2017		90,00

Consommer avec modération

VINS AU VERRE

ROUGE



	<i>au verre</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Alsace Pinot Noir</i> SPARR	5,00	10,00	16,00
<i>Bordeaux</i> Tour de Luchey 2017	5,00	10,00	16,00
<i>Minervois</i> Bergerie de Rieux 2017	5,00	10,00	16,00
<i>Corbières</i> Château de Luc 2017	5,00	10,00	16,00
<i>Côtes du Rhône</i> Grandes Serres 2016	5,50	11,00	17,00
<i>AOC Coteaux Bourguignons</i> Jean-Pierre Large 2017	5,00	10,00	16,00

BLANC

Alsace

<i>Pinot Blanc</i> Caves de Ribeauvillé	5,00	10,00	16,00
<i>Pinot Gris</i> SPARR	5,00	10,00	16,00
<i>Riesling</i> Caves de Ribeauvillé	5,00	10,00	16,00
<i>Gewurztraminer</i> Caves de Ribeauvillé 2017	7,00	13,00	19,00
<i>Muscat</i> Caves de Ribeauvillé 2017	6,50	12,00	18,00

ROSÉ

Irrésistible St Trop	5,00	10,00	16,00
<i>Pinot Noir</i> Rosé SPARR 2017	5,00	10,00	16,00



ALSACE

ROUGE

Pinot Noir Grande Réserve SPARR
Pinot Noir Rouge Ottrott SPARR

2017	25,00
2016	29,00



BLANC

Gewurztraminer Grand Cru Mambourg SPARR
Klevener SPARR

2016	39,00
2017	26,00

Muscat Caves de Ribeauvillé

2017	26,00
------	-------

Pinot Blanc Grande Réserve SPARR

2017	25,00
------	-------

Pinot Gris Grande Réserve

2017	29,00
------	-------

Pinot Gris Grand Cru Mambourg

2016	39,00
------	-------

Riesling Lieu-dit Altenbourg SPARR

2015	29,00
------	-------

ROSÉ

Pinot Noir Rosé SPARR

2017	25,00
------	-------





BORDEAUX

ROUGE

Ch. Tour de Luchey	2017	25,00
<i>Côtes de Blayes</i> Ch. Maine Blanc	2016	26,00
<i>Graves</i> Ch. Beauregard-Ducasse	2015	29,00
<i>Haut-Médoc</i> Ch. Haut-Poujeaux	2016	38,00
<i>St Estèphe</i> Ch. Moulin Delille	2015	36,00



BOURGOGNE

ROUGE

<i>AOC Coteaux Bourguignons</i> Jean-Pierre Large	2017	26,00
<i>Côtes d'Auxerre</i> Simonnet-Febvre	2017	34,00

RHÔNE

ROUGE

<i>Côtes du Rhône</i> Grandes Serres	2016	26,00
<i>Vacqueyras</i> Ch. des Hautes Ribes	2018	32,00
<i>Chiroubles</i> Domaine de Cheysson	2017	34,00



SUD

ROUGE

<i>IGP Oc</i> Paul Mas 1892	2018	24,00
<i>Minervois</i> Bergerie de Rieux	2017	26,00
<i>Corbières</i> Ch. de Luc	2017	26,00



BLANC

<i>Viognier</i> Paul Mas	2017	24,00
--------------------------	------	-------

ROSÉ

<i>AOC Provence</i> Cep d'Or	2018	26,00
Irrésistible St Tropez		24,00



AUTRE

ROUGE

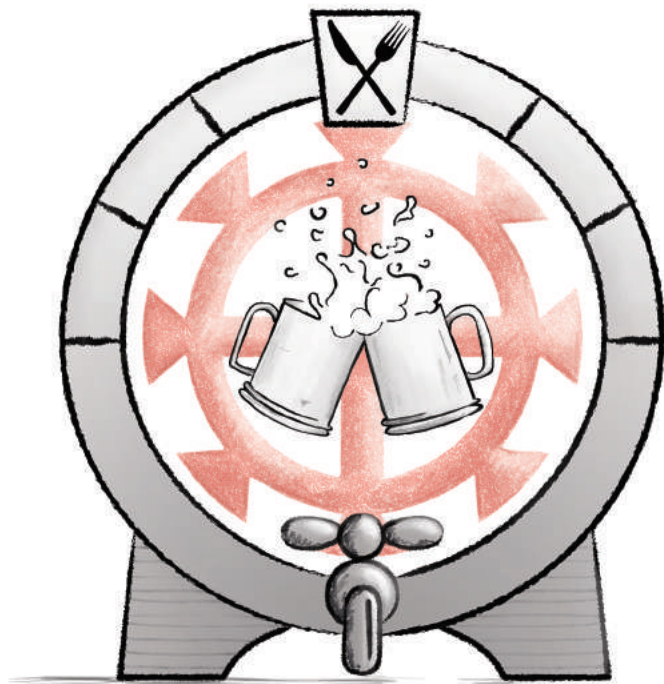
<i>Beaumes de Venise</i>	2018	36,00
--------------------------	------	-------

BLANC

<i>Beaujolais</i> L'Exception	2018	29,50
-------------------------------	------	-------



MERCI !



LE VIEUX COUVENT

depuis 1900