

BOISSONS

SOFTS

	CL	TARIFS TTC
SIROP À L'EAU	25CL	2,50€
Cerise/fraise/citron/menthe/pêche		
JUS DE FRUITS GRANINI	25CL	4€
Ananas/abricot		
JUS DE RÊVE BIO	25CL	5€
Pomme/Tomate/ACE/raisin rouge		
COCA OU COCA ZÉRO	33CL	4€
LIMONADE	25CL	3,80€
Supplément sirop 0,50€		

APERITIFS

	CL	TARIFS TTC
RICARD	2CL	4€50
WISKY CHIVAS 12ANS	4CL	6€
RHUM DON PAPA	4CL	6€
DIGESTIFS	4CL	5€
Get 27/limoncello/manzana/xantiamen		

EAUX

VITTEL	1 LITRE 3€ / 50CL 2€50
PERRIER FINE BULLE	1 LITRE 3€50/50CL 3€
PERRIER	33CL 3€50

BOISSONS CHAUDE

CAFÉ EXPRESSO OU DECAFEINÉ	1€80
CAFÉ ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	2€80
CAFÉ AU LAIT	3€
CAPPUCCINO	3€50
THÉ, INFUSION	3€

COCKTAILS

SANGRIA ROUGE CLASSIC 9° ALC

Verre	20CL	4€
Pichet	50CL	9€50
Pichet	1 LITRE	16€

SANGRIA LOLEA ROUGE 7° ALC

Verre	20CL	6€50
Bouteille	75CL	24€

SANGRIA LOLEA BLANCHE 7° ALC

Verre	20CL	6€50
Bouteille	75CL	24€

SPRITZ LOLEA BLANCHE 5° ALC

Verre	20CL	6€50
Bouteille	75CL	24€

LOLEA ROSÉ 8° ALC

Verre	20CL	6€50
Bouteille	75CL	24€

PASSION FRUIT MARTINI 14.9° ALC

Verre	12CL	7€50
-------	-------------	-------------

BIÈRES

SAN MIGUEL	33CL	4€
Pale lager, 5,4% alc		
ALHAMBRA 1925	33CL	4€50
Pale lager, 6,4% alc		
ESTRELLA GALICIA 1906	33CL	4€50
Dark lager, 6,5%alc		
DESPERADOS VIRGIN 0.0	33CL	5€50

DESCRIPTIF DES COCKTAIL

LOLEA N°1 :



SANGRIA ROUGE

Fait à la main il se compose de merlot rouge, de tempranillo et de cabernet sauvignon, de citron, de jus d'orange naturel et d'une touche de cannelle. (légèrement pétillante)

LOLEA N°2 :



Spritz Blanc

A base de vin blanc Macabeo et Chardonnay, de jus d'orange et d'arômes naturels de citron et d'une pointe de vanille. (légèrement pétillante)

LOLEA N°5 :



LOLEA ROSE

A base de vin rosé élaboré à partir de cépages Grenache et Tempranillo, aux parfums de fleur d'hibiscus et au fond de gingembre épice. (légèrement pétillante)



Sangria classic :

cocktail à base de vin rouge, d'essences naturelles d'agrumes, (mandarine, citron), cannelle, clou de girofle, sucre



PASSION FRUIT MARTINI COCKTAIL

Découvrez la saveur tropicale du fruit de la passion associée à des agrumes, de la vodka 42BELOW et une délicate touche de vanille.

DESCRIPTIF DES VINS ROUGE



Coto de imaz reserva :

Un vin complexe et équilibré grâce, en partie, à son long élevage (18 mois en fût et 18 mois supplémentaires en bouteille). Au nez, les notes de fruit mûr et de cacao fin prédominent, et en bouche, c'est un rouge puissant, aux tanins mûrs et à la belle acidité.



Ramon bilbao reserva :

Vielli 20 mois en fût de chêne américain, il est frais, intense, avec une belle acidité, des tanins mûrs et un alcool intégré. Le fruit rouge et les épices sucrées réapparaissent. C'est un vin équilibré, harmonieux,



Ramon bilbao crianza :

Un classique de Rioja mis au goût du jour, élevé en barriques américaines, versatile, fruité, équilibré, d'intensité et d'acidité moyennes. Les notes fruités et épicées réapparaissent.



Ramon bilbao organic :

sélection des meilleurs raisins biologiques des vignobles de la bodega. Il allie l'élégance du Tempranillo à la fraîcheur du Grenache. Acidité équilibrée, tanins discrets, note de fruits mûrs.



Vallformosa freyé eco :

Vin rond, doux et très fruité, avec un parfum de violette et une touche de chocolat. Il se distingue par son esprit jeune, sa gentillesse et sa fraîcheur.



Cap de pera :

Vin d'entrée souple et frais, en bouche il est onctueux et enveloppant, où apparaissent les notes de fruits rouges et les épices de la Garnacha. Il a une finale longue et élégante.



Marques del villar :

Au nez, il est fruité avec une dominante de fruits noirs et de fruits rouges et des notes de réglisse.

En bouche, les tanins sont murs, fondus et vanillés. On retrouve des fruits murs avec une force alcoolique qui reste discrète.



UBY N°7 :

Souple & Léger.

La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse. La bouche est souple, gourmande et équilibrée.



UBY côte de gascogne N°4 :

Frais & Velouté, Notes de fruits exotiques (fruit de la passion ou l'ananas) La bouche, veloutée et onctueuse, exprime des arômes de citron confit...



Vallformosa Freyé blanco Xarel, chardonnay :

Élégant, frais et onctueux. c'est un blanc puissant et bien structuré qui se caractérise par une longue finale et une tension équilibrée de fruits frais.

**Vallformosa freyè blanco muscat, parellada :**

Arôme très intense et fruité, avec des nuances d'agrumes (pamplemousse) et exotiques (litchi et fruit de la passion) associées à de légères notes florales. L'assemblage du muscat avec la finesse de la Parellada offre un ensemble d'une grande intensité avec des notes de fruits blancs.

**Rioja el coto blanco :**

Au nez et en bouche. Les arômes de fruits blancs laissent place à une bouche au caractère frais d'agrumes.

**El pero verde :**

Un Verdejo frais, vibrant et cristallin. Nez intense avec une explosion de pêches, de fruits de la passion et de fraîcheur en fin de bouche. Bouche onctueuse et structurée, fraîcheur agréable.

**Rioja el coto rosado :**

un vin frais et fruité. Ce vin est fait avec des raisins Tempranillo et Garnacha, ce qui lui donne une saveur douce et équilibrée.

**Vallformosa freyè rosado :**

Fruité, doux et exotique. En bouche c'est un vin d'entrée souple avec un équilibre qui lui donne une douceur finale.

**Cote de Provence château Montaud :**

Vin rond mais frais, En bouche, sa structure laisse s'exprimer la minéralité de son terroir.

