



VERRE 12.5cl <sup>1</sup>



PICHET 50cl <sup>2</sup>



BOUTEILLE 75cl



NOS COUPS DE COEUR



TOUS NOS VINS SONT ISSUS  
D'UNE EXPLOITATION  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

## VINS BLANCS SECS

### ♥ IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

L'ÉCLAT - DOMAINE DE JOÿ

Colombard, Ugni-Blanc, Gros Manseng, Sauvignon Blanc

*Rond, frais, fruité, aux notes d'agrumes  
et de fruits exotiques*

4€ <sup>1</sup> 12€ <sup>2</sup> 18€ <sup>3</sup>

### MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE CLOS DES PERRIÈRES - FAMILLE HERAUD

Melon de Bourgogne

*Sec, tendu, salin et fleurs blanches, perlant*

5€ <sup>1</sup> 15€ <sup>2</sup> 24€ <sup>3</sup>

### AOP VIN DE LOIRE

CHEVERNY - LE HAUT DES GROTTAUX

Sauvignon & Chardonnay

*Sec, tendre et fruité, aux senteurs mentholées*

34€ <sup>3</sup>

### ♥ SANCERRE

LA MARÂTRE - DOMAINE DU NOZAY

Sauvignon blanc

*Gras, équilibré et minéral aux notes de fruits exotiques*

42€ <sup>3</sup>

### CHABLIS

DOMAINE DES MALANDES

Chardonnay

*Rond, élégant, citronné, avec une finale saline*

59€ <sup>3</sup>

## VINS BLANCS SUCRÉS

### IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

L'ODE À LA JOIE - DOMAINE DE JOÿ

Petit Manseng, Colombard

*Légère sucrosité, notes d'abricot et de vanille*

5€ <sup>1</sup> 15€ <sup>2</sup> 24€ <sup>3</sup>

### IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

SAINT-ANDRÉ - DOMAINE DE JOÿ

Gros Manseng

*Moelleux, gourmand, aux notes de fruits confits*

4.5€ <sup>1</sup> 13.5€ <sup>2</sup> 21€ <sup>3</sup>

## VINS ROUGES

### IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

L'INSOLENT - DOMAINE DE JOÿ

Merlot, Syrah

*Notes de fruits rouges et d'épices fraîches*

4€ <sup>1</sup> 12€ <sup>2</sup> 18€ <sup>3</sup>

### ♥ IGP VAL DE LOIRE

PINOT NOIR - JULIEN BRAUD

Pinot Noir

*Tannins souples, léger, arômes intenses de cerise*

6€ <sup>1</sup> 18€ <sup>2</sup> 28€ <sup>3</sup>

## VINS ROSÉS

### IGP CÔTES-DE-GASCOGNE

ÉROS - DOMAINE DE JOÿ

Cabernet franc, Merlot, Syrah, Tannat

*Souple, frais, notes de petits fruits rouges*

4€ <sup>1</sup> 12€ <sup>2</sup> 18€ <sup>3</sup>

### IGP VAR

LE VENT DANS LES VOILES - VALÉRIE COURRÈGES

Grenache, Cinsault

*Rosé clair, sec, frais et fruité*

6€ <sup>1</sup> 18€ <sup>2</sup> 28€ <sup>3</sup>



Maison  
Marcô

BOISSONS - COCKTAILS - VINS

# Maison Marcô



## LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.8€
Café allongé	1.9€
Café bonbon <i>Lait concentré, espresso</i>	2.8€
Déca	1.9€
Déca allongé	2€
Noisette	1.9€
Grand café	3.6€
Grand crème	3.5€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud	4€
Thé « Dammann Frères »	3.8€
Chocolat viennois	4.5€
Café viennois	4.2€



## LES SOFTS

Sirop à l'eau « Maison Routin France » 25cl <i>Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise, cassis, violette</i>	2.2€
Diabolo 25cl	2.5€
Limonade « Ogeu Pyrénées 1955 » 25cl	3.4€
Perrier 33cl	3.4€
Perrier tranche 33cl	3.6€
Fuzetea 25cl	3.4€
Orangina 25cl	3.4€
Indien 25cl	3.6€
Coca-cola / Coca-cola zéro 33cl	3.4€
Coca-cola / Coca-cola zéro tranche 33cl	3.6€
Schweppes tonic / Schweppes agrumes 25cl	3.4€
Jus de fruits 20cl <i>Mangue, ananas, abricot, ACE, orange, tomate, fraise, pomme</i>	3.2€
Citronnade au citron vert 35cl	5€
Citronnade pétillante au citron vert 35cl	6€
Thés glacés (du moment) 40cl	5€

## LES EAUX MINÉRALES

Eau plate 75cl <i>Ogeu Pyrénées – source du Roy</i>	4.5€
Eau pétillante 75cl <i>Ogeu Pyrénées – source du Roy</i>	4.5€

## LES BIÈRES

### LES BIERES BOUTEILLES

Heineken 5° 25cl	4€
Desperados 5,9° 33cl	4.9€
Estrella Galicia 0,0° bière sans alcool 25cl	3.5€

### LES BIERES PRESSIONS 25cl/50cl

La bière blonde «Oldarki» 5,2°	3.5€ / 6.5€
La bière ambrée «Oldarki» 6,5°	4.5€ / 8.5€
La bière blanche (du moment) 5,5°	4€ / 7.5€
Picon bière	4€ / 7.8€
Panaché	3.6€ / 7€
Monaco	3.6€ / 7€



Supplément sirop	0.2€
------------------	------

## LES APÉRITIFS

Ricard 2cl	3€
Perroquet / Tomate / Mauresque 4cl	3.5€
Martini (blanc, rouge, rosé) 6cl	3.5€
Porto (blanc, rouge) 6cl	3.5€
Suze 6cl	3.5€
Prosecco extra dry 14cl	5.5€
Kir (crème de cassis, pêche, mûre) 14cl	4.5€
Kir royal (crème de cassis, pêche, mûre) 14cl	9.5€

## LES ALCOOLS ET DIGESTIFS

Baby Whisky 2cl	4€
Whisky / Rhum / Vodka / Malibu / Gin 4cl	5€
Get 27 / Bailey's 4cl	5.5€
Rhum arrangé 4cl	6€
Armagnac 4cl	6€
Cognac 4cl	6€
Irish Coffee	8.5€
Jamaïcan Coffee	8.5€
+ Adjuvant	0.5€



## LES CHAMPAGNES

14cl / 75cl

Champagne Brut Veuve Pelletier	9€ / 55€
Champagne Brut Léonce d'Albe	9€ / 55€
Champagne 1er Cru Feneuil-Coppée	- / 110€



## LES COCKTAILS

Un air de vacances !

(AVEC ALCOOL)

### LE PLAISIR - 9€

Cocktail italien à base de gin, Martini rouge et Campari, accompagné d'une tranche d'orange séchée

### LE NOVARA - 9€

Cocktail à base de gin, Apérol et jus de fruit de la passion, accompagné d'une tranche d'orange séchée

### LE PASSION - 9€

Cocktail à base de Passoã passion, jus d'orange et jus de cranberry, accompagné d'une tranche d'orange séchée

### ♥ LE BRANDO - 9€

Cocktail à base de rhum blanc, sirop de grenadine, jus d'ananas et jus de mangue

### LE SPRITZ - 10€

Cocktail à base d'Apérol, Prosecco et d'eau gazeuse, accompagné d'une tranche d'orange séchée

### LA CAÏPIRINHA - 8.5€

Cocktail brésilien à base de Cachaça, citron vert et sucre blanc

### LE CAÏPI SUN - 9€

Cocktail à base de Cachaça, citron vert, sucre blanc et jus de fruit au choix (*fraise, mangue, ananas, ACE*)

### LE CAIPI ROUGE - 9€

Cocktail à base de Cachaça, citron vert, sucre blanc, vin rouge, accompagné d'une tranche d'orange séchée

### LE MOJITO - 8.5€

Cocktail cubain à base de rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe fraîches, sucre brun et eau gazeuse

### LE MOJITO SUN - 9€

Cocktail à base de rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe fraîches, sucre brun, eau gazeuse et jus de fruit au choix (*fraise, mangue, ananas, ACE*)

(SANS ALCOOL)

### LE VIRGIN MOJITO - 7.5€

Cocktail sans alcool à base de citron vert, feuilles de menthe fraîches, sucre brun, eau gazeuse et d'un Secret Maison

### LE VIRGIN BRANDO - 7.5€

Cocktail à base de sirop de grenadine, jus d'ananas et jus de mangue