

CARTE DES COCKTAILS

- ❖ **LE C.C.C** 8.00 €
Cocktail surprise
- ❖ **TEQUILA SUNRISE** 8.00 €
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine
- ❖ **MAI TAI** 8.00 €
Rhum jamaïcain et agricole ambré, triple sec, jus de c/vert, sirop d'orgeat
- ❖ **MOJITO** 8.00 €
Rhum, Menthe, Citron Vert, Cassonade, Perrier
- ❖ **PIÑA COLADA** 8.00 €
Rhum, Jus de Coco, Cassonade, Jus d'Ananas, Lait
- ❖ **AMERICANO** 8.00 €
Campari, Noilly Prat, Martini, Orange
- ❖ **SPRITZ** 8.00 €
Apérol, Pétillant, Orange
- ❖ **LILLET ROSÉ TONIC** 8.00 €
Lillet rosé, Schweppes, Orange

Sans Alcool

- ❖ **JUS DE FRUITS** 4.50 €
Jus d'ananas, jus d'abricot, jus de passion
- ❖ **LA COMPAGNIE** 5.50 €
Jus de cranberry, Sirop de gingembre, Limonade, Citron jaune
- ❖ **MOJITO** 5.50 €
Citron Vert, Menthe, Cassonade, Limonade
- ❖ **PIÑA COLADA** 5.50 €
Jus d'Ananas, Jus de Coco, Lait, Cassonade



L'équipe des 3C,
vous présente leur carte de bar.

« Attention à l'abus d'Ange Heureux !!! »

LES BIÈRES

	12.5 cl	25 cl	50 cl
Heineken	2.20 €	4.20 €	7.50 €
Affligem	2.20 €	4.20 €	7.50 €
Edelweiss	2.20 €	4.20 €	7.50 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Perrier		33 cl	3.80 €
Coca-cola, Coca-cola zéro		33 cl	3.80 €
Orangina, Ictea, Schweppes, Limonade		20 cl	3.50 €
Jus de fruits PAGO		20 cl	4.00 €
Fruits pressés	- Orange	20 cl	6.00 €
	- Citron	10 cl	5.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné LAVAZZA®			2.00 €
Double café, Double Décaféiné LAVAZZA ®			3.60 €
Cappuccino, Chocolat chaud			4.50 €
Irish Coffee			7.50 €
Infusion			3.00 €
Thé			3.00 €

LES APÉRITIFS

Coupe pétillant	12 cl	6.00 €
Kir Aligoté	12 cl	5.50 €
Kir pétillant	12 cl	6.80 €
Kir royal	12 cl	11.90 €
Martini blanc, rouge	6 cl	5.00 €
Suze	6 cl	5.00 €
Ricard, Pastis	2 cl	5.00 €
Pineau des Charentes blanc ou rouge	6 cl	4.80 €
Lillet rouge, blanc ou rosé	6 cl	5.50 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	5.00 €
Marsala	6 cl	4.80 €

LES EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino & Perrier fines bulles	1 L	4.80 €
Vittel, San Pellegrino & Perrier fines bulles	50 cl	2.70 €
Chateldon	75 cl	6.50 €



“Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets.”

Salvador DALI

**Livre de cave, réalisé par
Patrice VAUTHIER Caviste
Laurent CASSERON Chef de Cuisine**

Le Champagne

Les Champagnes à la coupe

N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Pommery	<u>12 cl</u> 14. ⁵⁰ €
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Nicolas Feuillate	11. ⁵⁰ €

Les Blancs

N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Pommery	<u>75cl</u> 76 €
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut Référence », Lombard	65 €
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Nicolas Feuillate	60 €

Les Rosés

N.M.	A.O.C. Champagne « Brut Rosé », Billecart Salmon	82 €
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut Rosé », Nicolas Feuillate	65 €

LES CUVEES D'EXCEPTION

2006	A.O.C. Champagne « Vintage palme d'Or », N.Feuillate	90€
N.M.	A.O.C. Champagne « Grande Cuvée », Krug	250€
1995	A.O.C. Sauternes Château d'Yquem	370€
1999	A.O.C. Sauternes Château d'Yquem (DEMI BOUTEILLE)	199€

Les Vins au Verre

Les Vins Blancs Français

2019	I.G.P. Pays d'Oc « Viognier », Cht Saint Roch	<u>12 cl</u> 7. ⁰⁰ €
N.M.	Vin de France « Je T'aime Mais J'ai Soif », V.Caillé 	6. ⁰⁰ €

Les Vins Rouges Français

2019	A.O.C. Saumur-Champigny, « Voltige des Clos » 	6. ⁵⁰ €
2018	I.G.P. Côtes Catalanes « Nicolas », Domaine Lafage	6. ⁵⁰ €
2019-20	A.O.P. Bordeaux "The Natural Circus", P. Eresué 	6. ⁵⁰ €
2018	A.O.C. Minervois, Domaine Cailhol Gautran	6. ⁵⁰ €
N.M.	Vin de France, « Bistologie », Jeff Carrel	6. ⁰⁰ €

Les Vins Rosés Français

2018	I.G.P. Sable de Camargue, Domaine Royal de Jarras 	7. ⁰⁰ €
2019	A.O.C. Côtes du Roussillon « Miraflores » -Domaine Lafage	6. ⁰⁰ €
2020	A.O.P. Ctx D'Aix Provence, « Volets Roses » Campanet 	6. ⁰⁰ €

Les Vins Doux, Moelleux et Liqueureux Français

2019	Vin de France « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin	6. ⁵⁰ €
------	---	--------------------

Les Vins Blancs du Monde

2018	Tokaji Furmint, Château Derezsla (HONGRIE)	6. ⁰⁰ €
2018	Mendoza « Torrontes Reserva », Alta Vista (ARGENTINE)	6. ⁰⁰ €

Les Vins Rosés du Monde

2017	Mekenes « Gris » (MAROC)	5. ⁰⁰ €
------	--------------------------	--------------------

Les Vins Rouges du Monde

2018	Mendoza "Malbec Classic Reserva", Alta Vista (ARGENTINE)	6. ⁰⁰ €
2016	Maule Valee "Syrah", Casas Patronales (CHILI)	6. ⁰⁰ €

Les Vins du Monde

75cl

BRESIL ROUGE

2016 Serra Gaucha « Fausto Merlot », Pizzato 38.00 €
Un merlot unique et riche

ARGENTINE ROUGE

2018 Mendoza « Malbec Reserva », Alta Vista 30.00 €
Un très joli Malbec riche sur le fruit

CHILI ROUGE

2016 Maule Valee « Syrah », Casas Patronales 30.00 €
100% Syrah sur l'épice

AFRIQUE DU SUD ROUGE

2018 Stellenbosch « The Bean Pinotage », Mooiplaas 37.00 €
Le cépage d'Afrique du Sud aux saveurs toastées

AUSTRALIE ROUGE

2015 Mac Laren Valee « The Guesser », Paxton  37.00 €
Fruité et d'une belle élégance

LIBAN ROUGE

2013 Liban « Altitudes », Ixir 44.00 €
Belle puissance et fraîcheur, tanins structurés

PORTUGAL ROUGE

2016 Douro « Tinto » Carm 31.00 €
Charmeur, plutôt gourmand

ITALIE ROUGE

2018 Sicile « Nero d'Avola », Ceresa 25.00 €
Floral et équilibré

Les Vins du Monde (Suite)

ESPAGNE ROUGE

2015 Costers Del Segre Anima de Raimat 33.00 €
Gorgé de fruits avec des notes chocolatées

2015 Almansa « La Huella De Adaras » Venta la Vega  25.00 €
Léger, fin et élégant

ARGENTINE BLANC

2018 Mendoza « Torrontes Reserva » Alta Vista 28.00 €
Arômes de litchi et de rose

HONGRIE BLANC

2018 Tokaji « Tokaji Dry », Cht Dereszla 25.00 €
Gourmand, à découvrir ...

ESPAGNE BLANC

2018 Rueda Oro de Castilla, Hermanos Del Villar 29.00 €
Vin sec, superbe complexité

2018 Costers Del Segre, Anima de Raimat 32.00 €
Note de fleurs et fruits exotiques, belle fraîcheur

ITALIE BLANC

2018 Venetie « Proseco Spago », La Jara  27.00 €
Frizzante et Bio !

2018 Venetie « Pinot Griggio » La Di Rajo 29.00 €
Notes de poires, coup de cœur...

PORTUGAL BLANC

2017 Vinho Verde « Lago Cerqueira », Calcuda 18.00 €
Jeunesse et fraîcheur au rendez-vous

Les Vins Rouges

VAL DE LOIRE

		75 cl	
2019	A.O.P. S-Champigny , « Voltige des Clos » Clos Maurice 	28.00 €	
2019	A.O.C. St Nicolas de Bourgueuil « La Vinée », E&R Cognard	28.00 €	
2018	A.O.C. Chinon « Cuvée Prestige », Charles Pain	26.00 €	
2017	A.O.C. Sancerre , « Les Grandmontains », Dom. Laporte 	36.00 €	

BORDEAUX

		75 cl	
2016	A.O.C. Côtes de Blaye « Grande Cuvée », Cht Bertinerie	31.00 €	
2017	A.O.C. Côtes de Blaye « Des-Lyres », Cht Bertinerie	29.00 €	
2017	A.O.C. Pessac-Léognan Château Coucheroy, A.Lurton	35.00 €	
2013	A.O.C. Pessac-Léognan Château Rochemorin, A.Lurton	43.00 €	
2008	A.O.C. Saint Emilion Grand Cru , Château Canon	145.00 €	
2010-12	A.O.C. Margaux Château La Gurgue, C. Villars Lurton	69.00 €	
2019-20	A.O.P. Bordeaux "The Natural Circus", P. Eresué 	29.00 €	

LES MAGNUMS

		150cl	
2010	A.O.C. Margaux Le Baron De Brane	156.00 €	

BEAUJOLAIS

		75 cl	
2018	A.O.C. Brouilly , Château de Pierreux	32.00 €	

BOURGOGNE

		75 cl	
2018	A.O.C. Bourgogne Pinot Noir « Les Ursulines », Boisset,	40.00 €	
2017-18	A.O.C. Mercurey 1^{er} Cru Château Mercey , dom Bressande	59.00 €	

Les Vins Rouges

VALLÉE DU RHONE

75 c

2018	A.O.C. Côtes du Rhône « Château Les Amoureuses »	25.00 €	
2014	A.O.C. Cairanne , Dom. De Cremona	35.00 €	
2016	A.O.C. Gigondas « Les Pimpignoles », Vins de Vienne	46.00 €	

LANGUEDOC ROUSSILLON

75 cl

2015	I.G.P. Aude Hauterive « Cigalus », G. Bertrand  DEMETER – Vin en agriculture Biodynamique	69.00 €	
2018	A.O.C. Côtes du Roussillon « Authentique », Lafage	23.00 €	
2018	I.G.P. Côtes Catalanes « Nicolas » Dom. Lafage	27.00 €	
2017	A.O.C. Côtes du Roussillon « Léa », Dom. Lafage	37.00 €	
2018	A.O.C. Pic Saint Loup « Carra » Cht Lascaux 	34.00 €	
2018	A.O.C. Faugères « La Closeraie », Sylva Plana 	34.00 €	
2018	A.O.C. Minervois , Domaine Cailhol Gautran	28.00 €	
2013	A.O.C. Côteaux du Languedoc , Cht La Sauvageonne	39.00 €	
N.M.	Vin de France , « Bistologie », Jeff Carrel	24.00 €	

PROVENCE

75 cl

2014	A.O.C. Côtes de Provence « Diane », Château Pas du Cerf	27.00 €	
------	--	---------	--

SUD OUEST

75 cl

2015	A.O.C. Madiran , Lionel Osmin & Cie	39.00 €	
------	--	---------	--

Les Vins Rosés

75 cl

2019	A.O.C. Côtes du Roussillon « Miraflores », Lafage	24.00 €	
2018	A.O.C. Côtes de Provence , Château Maïme	34.00 €	
2018	I.G.P. Sable de Camargue , Domaine Royal de Jarras 	36.00 €	
2018	Vin de France « La Vie en Rose- Négrette », Osmin	27.00 €	
2018	I.G.P. Les Landes « La Dune » Dom de Bachen M. GUERARD	34.00 €	
2020	A.O.P. Ctx Varoix , « Rosé d'Une Nuit » D.Deffends 	36.00 €	
2020	A.O.P. Ctx D'Aix Provence , « Volets Roses » Campanet 	25.00 €	

Les Vins Blancs

BORDEAUX

2013 **A.O.C. Pessac-Léognan** Château Lespault - Martillac **75 cl** 59.00 €

SUD OUEST

2018 **I.G.P. Côtes de Gascogne** « Sauvignon », Dom.Tariquet **75 cl** 22.00 €
2018 **I.G.P. Côtes de Gascogne** « Chenin-Chardonnay, Tariquet 24.00 €
2018 **I.G.P. Côtes de Gascogne** « Réserve », Tariquet 26.00 €
2016 **A.O.C. Pacherenc De Vic Bilh**, Domaine de Berthoumieu 34.00 €
2015 **I.G.P. Jurançon Sec** « Le Carré de Peès », Clos de la Vierge 29.00 €

VAL DE LOIRE

2018 **A.O.C. Sancerre** « Les Grandmontains », Dom. Laporte **75cl**  39.00 €
2016 **A.O.C. Sancerre** « Vieilles Vignes », T. Labaille 47.00 €
2016 **A.O.C. Anjou** « Pièces du moulin », Château des Rochettes 26.00 €
N.M. **Vin de France** « Je T'aime Mais J'ai Soif », V.Caillé  25.00 €

BOURGOGNE

2018 **A.O.C. Mâcon Villages** « Vieilles vignes » **75 cl** 36.00 €
2018 **A.O.C. Chablis**, Laventureux Frères 43.00 €
2017 **A.O.C. Pouilly-Fuissé**, Domaine de la Feuillarde 57.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017 **I.G.P. Côtes Catalanes** « Cadireta », Dom. Lafage **75 cl** 22.00 €
2019 **I.G.P. Pays d'Oc** « Viognier », Cht Saint Roch 32.00 €

Les Vins Doux, Moelleux et Liqueureux

2019 **Vin de France** « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin **75 cl** 29.00 €
2019 **A.O.P. Muscat de Rivesaltes** « Grain de Vigne », Lafage 26.00 €

Les 37.5cl et 50cl

LES ROUGES

2015 **A.O.C. Côtes de Blaye** « Grande Cuvée », Cht Bertinerie 15.00 € •
2018 **A.O.C. Saumur-Champigny**, Yves Lambert  14.50 € •
2018 **A.O.C. Chinon** « Cuvée prestige » Charles Pain 16.50 € ✓
2019 **A.O.C. St Nicolas de Bourgueuil** « La Vinée », Cognard 18.50 € ✓
2017 **A.O.C. Sancerre**, « Les Grandmontains », Dom. Laporte 19.50 € •
2018 **A.O.C. Pic Saint Loup** « Carra » Cht Lascaux  25.50 € ✓
2018 **A.O.C. Faugères** « La Closeraie », Sylva Plana  24.50 € ✓
2013 **A.O.C. Minervois**, Domaine Cailhol Gautran 20.00 € ✓

LES BLANCS

2018 **A.O.C. Sancerre**, « Les Grandmontains », Dom. Laporte  18.50 € •
2018 **A.O.C. Chablis**, Domaine de Vauvroux 25.00 € •

LES ROSÉS

2018 **A.O.C. Tavel** « Acantalys », Vignerons de Tavel 23.50 € ✓
2018 **A.O.C. Côtes du Roussillon** « Mirafors », Lafage 18.50 € ✓

• Les 37,5cl
✓ Les 50cl