

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



Sans Alcool

- ❖ **LA COMPAGNIE** 5.50 €
Jus d'ananas, jus d'abricot, jus de passion
- ❖ **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, Icetea, 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> 78 €
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	A.O.C. Côtes du Roussillon « Authentique », 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 Dereszla (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 Derezsla 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	
2020	A.O.P. S.-Champigny , « Voltige des Clos » Clos Maurice 	28.00 €	
2020	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 €	
2018	A.O.C. Côtes de Blaye « Des-Lyres », Cht Bertinerie	29.00 €	
2018	A.O.C. Pessac-Léognan Château Coucheroy, A.Lurton	35.00 €	
2013	A.O.C. Pessac-Léognan Château Rochemorin, A.Lurton	43.00 €	
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	
2019	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 cl

2018	A.O.C. Côtes du Rhône « Château Les Amoureuses »	25.00 €	
2014	A.O.C. Cairanne , Dom. De Cremone	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 	69.00 €	
2018	A.O.C. Côtes du Roussillon « Authentique », Lafage	23.00 €	
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	26.00 €	
2018	A.O.C. Côtes de Provence , Château Maïme	34.00 €	
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

SUD OUEST

		<u>75 cl</u>
2018	I.G.P. Côtes de Gascogne « Sauvignon », Dom.Tariquet	22.00 €
2019	I.G.P. Côtes de Gascogne « Chenin-Chardonnay, Tariquet	24.00 €
2019	I.G.P. Côtes de Gascogne « Réserve », Tariquet	26.00 €
2018	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

		<u>75cl</u>
2019	A.O.C. Sancerre « Les Grandmontains », Dom. Laporte 	39.00 €
2016	A.O.C. Sancerre « Vieilles Vignes », T. Labaille	47.00 €
2018	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

		<u>75 cl</u>
2019	A.O.C. Mâcon Villages « Vieilles vignes »	36.00 €
2018	A.O.C. Chablis , Laventureux Frères	43.00 €
2017	A.O.C. Pouilly-Fuissé , Domaine de la Feuillarde	57.00 €
2017	A.O.C Bourgogne Chardonnay « Les Ursulines » Boisset	42.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON



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

Les Vins Doux, Moelleux et Liqueureux


		<u>75 cl</u>
2019	Vin de France « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin	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. 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 37,5cl
✓ Les 50cl