

CARTE DES COCKTAILS

- ❖ **LE C.C.C** 9.00 €
Cocktail du moment
- ❖ **SWEET CHAMBORD** 9.00 €
Liqueur de Chambord, Gin generous « purple », Tonic, Citron jaune pressé, Bitters, Rhubarbe
- ❖ **GREEN VELVET** 9.00 €
Diplomatico planas, Basilic, Jus d'ananas, Citron vert pressé
- ❖ **SPRITZ ST GERMAIN** 9.00 €
St Germain, Prosecco, Perrier
- ❖ **EXPRESSO MARTINI** 8.00 €
Vodka, Kahlúa, Espresso, Sirop de vanille
- ❖ **MOJITO** 8.00 €
Rhum, Menthe, Citron Vert, Cassonade, Perrier, Angostura
- ❖ **PIÑA COLADA** 8.00 €
Rhum, Malibu, Jus et purée de Coco, Jus d'Ananas, Lait
- ❖ **SPRITZ** 8.00 €
Apérol, Prosecco, Perrier

Sans Alcool

- ❖ **LA COMPAGNIE** 6.00 €
Jus d'ananas, jus d'abricot, jus de passion
- ❖ **MOJITO** 6.00 €
Citron Vert, Menthe, Cassonade, Perrier
- ❖ **PIÑA COLADA** 6.00 €
Jus d'Ananas, Jus et purée 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 €
Americano	12 cl	8.00 €
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

Le Champagne

Les Champagnes à la coupe

		12 cl
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Pommery	14.50 €
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Nicolas Feuillate	11.50 €

Les Blancs

		75cl
N.M.	A.O.C. Champagne « Brut », Pommery	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

		12 cl
2019	I.G.P. Pays d'Oc « Viognier », Cht Saint Roch	7.00 €
N.M.	Vin de France « Je T'aime Mais J'ai Soif », V.Caillé 	6.00 €

Les Vins Rouges Français

2020	A.O.C. Saumur-Champigny, « Yves Lambert » 	6.50 €
2019	A.O.C. Côtes du Roussillon « Authentique », Lafage	6.50 €
2020	A.O.C. Bordeaux Blaye « Mr et Mme Soufre », Château La Rose Bellevue – sans sulfite	6.50 €
2020	A.O.C. Minervois, Domaine Cailhol Gautran	6.50 €
N.M.	Vin de France, « Bistrotologie », Jeff Carrel	6.00 €

Les Vins Rosés Français

2020	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

2020	Vin de France « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin	6.50 €
------	---	--------

Les Vins Blancs du Monde

2018	Tokaji Furmint, Château Dereszla (HONGRIE)	6.00 €
2019	Mendoza « Torrontes Reserva », Alta Vista (ARGENTINE)	6.00 €

Les Vins Rosés du Monde

2019	Mekenes « Gris » (MAROC)	5.00 €
------	--------------------------	--------

Les Vins Rouges du Monde

2020	Mendoza « Malbec Classic Reserva », Alta Vista (ARGENTINE)	6.00 €
2019	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

2020 Mendoza « Malbec Reserva », Alta Vista 30.00 €
Un très joli Malbec riche sur le fruit

CHILI ROUGE

2019 Maule Valee « Syrah », Casas Patronales 30.00 €
100% Syrah sur l'épice

AFRIQUE DU SUD ROUGE

2020 Stellenbosch « The Bean Pinotage », Mooiplaas 37.00 €
Le cépage d'Afrique du Sud aux saveurs toastées

AUSTRALIE ROUGE

2020 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

2019 Sicile « Nero d'Avola », Ceresa 25.00 €
Floral et équilibré

Les Vins du Monde (Suite)

75cl

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

2019 Mendoza « Torrontes Reserva » Alta Vista 28.00 €
Arômes de litchi et de rose

HONGRIE BLANC


2019 Tokaji « Tokaji Dry », Cht Dereszla 25.00 €
Gourmand, à découvrir ...

ESPAGNE BLANC

2016 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


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

Les Vins Rouges

VAL DE LOIRE

		<u>75 cl</u>
2020	A.O.P. Saumur-Champigny , « Yves Lambert » 	29.00 €
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 	38.00 €

BORDEAUX

		<u>75 cl</u>
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 €
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 €
2020	A.O.P. Bordeaux "The Natural Circus", P. Eresué 	29.00 €
2020	A.O.C. Bordeaux Blaye "Mr et Mme Soufre", Château La Rose Bellevue – sans sulfite	32.00 €

LES MAGNUMS

		<u>150cl</u>
2010	A.O.C. Margaux Le Baron De Brane	156.00 €

BEAUJOLAIS

		<u>75 cl</u>
2020	A.O.C. Brouilly , Château de Pierreux	32.00 €


BOURGOGNE

		<u>75 cl</u>
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 c

2020	A.O.P Crozes-Hermitage «Les 4 Vents», Dom les 4 vents 	44.00 €
2018	A.O.C. Côtes du Rhône « Château Les Amoureuses »	25.00 €
2014	A.O.C. Cairanne , Dom. De Cremone	35.00 €
2017	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 €
2019	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



2020	A.O.C. Côtes du Roussillon « Miraflores », Lafage	26.00 €
2020	A.O.C. Côtes de Provence , Château Maïme	34.00 €
2019	Vin de France « La Vie en Rose- Négrette », Osmin	27.00 €
2019	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 €

Les Vins Blancs

SUD OUEST

		<u>75 cl</u>
2020	A.O.P Crozes-Hermitage « La Rage », Dom les 4 vents 	45.00 €
2019	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 €
2017	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 	41.00 €
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 €
2020	A.O.C. Chablis , Laventureux Frères	43.00 €
2017	A.O.C. Pouilly-Fuissé , Domaine de la Feuillarde	57.00 €
2019	A.O.C Bourgogne Chardonnay « Les Ursulines » Boisset	42.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON


		<u>75 cl</u>
2019	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>
2020	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

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. Chablis , Domaine de Vauvroux	25.00 € •
------	---	-----------

- Les 37,5cl
- ✓ Les 50cl