

# La Carte des Vins

## Hautes Alpes 75cl

---

Sur le Fil 2017, IGP Hautes Alpes, 23€

Domaine du Petit Août (**blanc bio**)

Assemblage Clairette blanche et roussanne, un vin frais et fruité.

La vie est pleine de surprises 2017, IGP Hautes Alpes, 26€

Domaine du Petit Août (**rouge bio**)

Assemblage de Mollard, Cabernet Sauvignon, Espanenc et Clairette blanche, un vin aux arômes de fruits noirs, très léger en bouche (11,5%).

## Vallée du Rhône 75 cl

---

La Bédaride 2016, AOC Côte du Rhône, 26€

Domaine Terre de Gaulhem (**rouge\***)

Assemblage Syrah, Grenache, Cinsault et Carignan. Nez de fruits noirs et légèrement boisé, dense et harmonieux en bouche. Issu d'un domaine familial de moins de 2 ha travaillé de façon naturelle (doc disponible).

## Lubéron 75 cl

---

Font Léale 2016, AOC Luberon, 24€

Domaine Font Léale (**rouge bio**)

Un assemblage syrah-grenache. Un vin aux arômes de fruits et de réglisse, tannique en bouche. Un vin nature et sans chichi produit par un vigneron passionné et respectueux.

## Côtes de Gascogne 75cl

---

L'éclat 2018, IGP Côtes de Gascogne, 22€

Domaine de Joÿ (**blanc agri. raisonnée**)

Assemblage Colombard, Ugni blanc, Gros Manseng et Sauvignon blanc. Un bouquet aromatique au nez sur des agrumes et des fruits exotiques, une bouche ronde et gourmande.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

<b>Provence</b>	<b>75cl</b>
<u>La Rose des Vents</u> 2017, AOP Coteaux Varois en Provence.	21€
Domaine La Rose des Vents ( <b>rosé bio</b> )	
Grenache, Cinsault, Syrah. Vin très aromatique, notes de pêche et abricot. Bouche ronde et gourmande.	
<u>Château Sainte Marguerite</u> 2016, AOC Côtes de Provence	31€
Château Sainte Marguerite, ( <b>rosé bio</b> )	
Assemblage Grenache, Cinsault et Syrah. Un vin très fin et harmonieux, des notes de fruits et fleurs, une bouche subtile	
<b>Loire</b>	<b>75cl</b>
<u>Les Petites Eaux Bues</u> 2017, AOP Pouilly Fumé,	29€
Domaine Tabordet ( <b>blanc</b> )	
100% Sauvignon Blanc. Vin aromatique avec des notes d'agrumes, d'épices et de silex. Minéral et dense en bouche.	
<u>Les Clos Lysières</u> 2015, AOC Saumur Champigny,	29€
Domaine Le petit St Vincent ( <b>rouge En conversion bio</b> )	
100% Cabernet Franc. Des arômes de fruits noirs intenses et de sous bois, un vin complexe, avec un final minéral.	
<b>Bourgogne</b>	<b>75cl</b>
<u>Harmonie</u> 2016, AOC Viré-Clessé,	29€
Domaine de la Verpaille ( <b>blanc bio</b> )	
100% Chardonnay. Des notes d'agrumes et de pêche blanche au nez, finesse et longueur en bouche avec un final minéral.	
<b>Champagnes</b>	<b>75 cl</b>
Carte d'Or 2015- De Sloovere	54€
70% meunier - 20% chardonnay - 10% pinot noir	

## Nos boissons Sans alcool :

---

Cola Max Haavelar (bio) 33cl	3€
Limonade d'Antan (bio) 33cl	2,5€
Jus de fruit 25cl :	3€
- tomate Marmande sans sel (bio) - servi avec sel à la livèche de Boscodon -	
- pomme d'api (Devoluy, producteur en conversion bio)	
- poire (producteur de Baratier)	
Sirops : coquelicot° / acacia° / sureau-pomme° / menthe * / grenadine*	2 €
Diabolo (Limonade d'Antan + sirop)	3€
Café / Déca « Mokalp » (Sup. lait/ crème = 0,5€)	2€
Evian 1l / San Pélégriano 1l	4,5€

## Thés et infusions 3€

---

**Thé Nanah'stabote** : thé vert Gunpowder bio et menthe verte cultivée à l'abbaye de Boscodon

**Soleil du lac** : Thé noir, rooibos, morceaux de fruits de la passion

**Les marchés de Provence** : Thé blanc de Chine, lavande, arômes naturels de melon, pêche, abricot et figue

**Tisane royale** (cultivée et préparée à l'abbaye de Boscodon) : Citronnelle, rose, menthe, camomille, agastache

**Tisane digestive** (cultivée et préparée à l'abbaye de Boscodon) : Citronnelle, mélisse, verveine et calendula

**Douceur Afghane** : Citronnelle, écorces de citron, réglisse, cardamome et gingembre. Arôme vanille et orange

**Plein d'épices** : Thé vert de Chine (Sencha). Arômes cardamome, cannelle et orange. Ecorces d'oranges, clous de girofles.

# La carte des Bières :

**Erdinger sans alcool (33cl) 0,2°** 4,5€

Bière blonde allemande, sans alcool. Assez douce, elle fait plaisir aux sportifs ou jeunes mamans...



**Liefmans Kriek rouge (33cl) 6%** 6€

Une superbe bière belge, un mélange d'acidité et d'une incroyable intensité de cerise, sans être trop sucrée. Bière murie sur cerise, assemblage de bière jaune et bière mature. Mousse fine.



**La Blanche de Chabrières (33cl) 5%** 5,5€

Bière de Réallon (05) à base d'orge et de blé, faible amertume, bien équilibrée avec des notes aromatiques d'agrumes et d'épices par l'apport subtil de 2 houblons, coriandre, cumin et écorces d'orange amère.



**Tempelier - Ambrée (33cl) 6%,** 5,5€

Légère et gouteuse : un goût sec avec des pointes citronnées et des houblons aromatiques.



**Espiga Blonde Ale (33cl) 4,5%,** 6€

Bière espagnole sans gluten, houblonnée avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Légère amertume.



**Triporter full moon (33cl) 10,2%,** 6€

Bière brune d'exception, brassée avec des copeaux de chêne torréfié. Maltée, sans amertume, peu sucrée. Ses légères notes de chêne et son arôme complexe en font une brune incontournable.



**Gouden Carolus Triple (33cl) - 9,5%** 6€

Goût parfaitement équilibré. Tendre, avec une saveur pure, franche, rafraichissante et quelque peu relevée.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

## Apéritifs :

---

Martini - blanc ou rouge - (7 cl)	4€
Porto - blanc ou rouge - (7 cl)	4€
Ricard (2cl)	2€
Pi punch (4cl)	5€
Apéritif maison au vin blanc (11cl)	2,5€
- cassis	
- framboise	
- mûre	
Lune de miel 2017, IGP Côtes de Gascogne Domaine Villa Dria (blanc doux)	3,5€
<i>100% Petit Manseng. Un vin doux aux notes de miel, onctueux et frais en bouche.</i>	

## Les digestifs : 5€

---

- Eau de vie de poire William des Hautes Alpes - 4cl
- Génépi de Briançon - 4cl
- Liqueur de mélèze aux épices des Hautes Alpes - 4cl

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*