

JUS DE FRUITS (20cl)

Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Pamplemousse, Fraise, Orange 3.50€

EAUX ET SODAS

Perrier (33 cl)	3.50€	Coca-cola/ Light/ Zéro (33 cl)	3.50€
Vittel / Vichy (25 cl)	3.50€	Limonade (25 cl)	3.50€
Ice Tea (25 cl)	3.50€	Schweppes Tonic (25 cl)	3.50€
Sirop à l'eau/ Diabolo	2.50€/4.00€	Orangina (25 cl)	3.50€
Thé Glacé « maison »	4.00€		
Eau «Fresh» plate/ gazeuse (70cl)	4.50€	Magnum «Fresh» plate/gaz. (1,5l)	8.00€

CAFÉTERIE

Café, décaféiné	1.90€	Double café, décaféiné	3.60€
Café noisette	2.00€	Cappuccino	3.80€
Café Allongé	2.00€	Chocolat Chaud	3.80€
Grand café crème	3.80€	Chococcino	4.00€
Thés / Infusion « Dammann »	3.00€	Latte macchiato	4.00€
Tisane des Pères Chartreux	3.00€		

BIÈRES EN BOUTEILLE

BIÈRES EN PRESSION

IPA Lagunitas, USA (35,5cl)	6€	Affligem (25cl/50cl)	4€ / 6€
Corona, Mexique (33cl)	6€	Heineken (25cl/50cl)	3€ / 5€
Peroni, Italie (33cl)	6€		

APÉRITIFS

Martini rouge ou blanc (6cl)	5€	Ricard, Casanis (2cl)	3.50€
Campari (4cl)	5€	Apérol (4cl)	5€
Porto rouge ou blanc (6cl)	5€	Kir (12cl)	5€
Suze (4cl)	5€	Kir Royal (12cl)	12€

WHISKY, GIN, VODKA, RHUM (4cl)

Jameson, Irish Whiskey	7€	Vodka, Grey Goose	8€
Jack Daniel's	8€	Gin, Bombay Sapphire	8€
Johnnie Walker, Black Label 12ans	8€	Bulleit Bourbon	9€
Glenfiddich, Single Malt 12ans	11€	Rum Ultimatum	10€
Oban, Scotch Pur Malt 14ans	13€	Rhum Cartavio Pérou 12 ans Solera	10€
Laphroaig, Single malt 10ans	14€	Gin Hendrick's	13€
Lagavulin, Single Malt 16ans	15€	Taketsuru, Nikka Pur Malt	14€

CHARTREUSE (4cl)

Chartreuse Verte/Jaune	8€	Chartreuse du Foudre 147	11€
Chartreuse M.O.F/9ème Centenaire	11€	Chartreuse V.E.P	16€

DIGESTIFS (4cl)

Génépi ou Poire William	8€	Limoncello	8€
Grand Marnier	8€	Bailey's	8€
Get 27, Get 31	8€	Bas Armagnac	10€
Cognac François Voyer,	10€	Domaine Laguille 1990	
Grande Champagne V.S.O.P		Bas Armagnac	15€
Cognac François Voyer XO 1 ^{er} cru	15€	Domaine Laguille 1976	

COCKTAILS (20cl)

Fresh Garden (sans alcool)	6€
Cocktail du moment	10€
Gin Peper Fizz (12cl) (Gin infusé poivre/thym maison, Saint-Germain, sweet & sour, bitter boston)	10€
Caïpirinha chartreuse (12cl) (Chartreuse verte, citron vert, sucre de canne, menthe)	10€
Douceur des bois (16cl) (Rhum, mezcal, jus de fraise, sirop de vanille, jus de citron)	10€
Flowers Spritz (St Germain, sirop d'hibiscus, Champagne, soda)	10€
Good day (Chartreuse verte, St Germain, jus de citron, concombre, menthe, jus de pomme)	10€
Five (Tequila, jus de maracuja, jus de citron, sirop d'agave, Ginger beer, Chocolat Bonnat)	10€

CUVÉE BRASSERIE CHAVANT

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
VDP d'Oc - Villa des Anges (<i>Blanc - Rouge – Rosé</i>)	3.90€	19.90€

Vins blancs

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
VDF Chambre d'amour - Domaine Osmin (<i>Moelleux</i>)	5.00€	24.00€
IGP D'oc Chardonnay «Pot de vin» - Nicolas Vellas	5.00€	26.00€
IGP Val de Loire - Le petit Bourgeois Sauvignon - Henri Bourgeois	5.90€	27.90€
IGP St Guilhem Le desert Mas Canaille		28.00€
IGP Côtes Catalanes – Saveurs Vertes Muscat Sec, by Jeff Carrel		28.90€
VDF Les Vins de Vienne - REMEAGE BLANC		33.00€
IGP Collines Rhodaniennes viognier « Chantelouve » - Domaine Grangier		34.00€
AOP Macon - La Roche Vineuse, Domaine Sangouard-Guyot	7.90€	39.00€
AOP Saint Joseph « Cler de Lune » - Domaine Grangier	8.90€	42.00€
AOP Saint Peray- Les maisons de Victor, de Julien Pilon		42.00€
AOP Pouilly Fumé - En travertin, Henri Bourgeois		43.00€
AOP Bordeaux - Clarendelle Inspiré par Haut Brion		44.00€
AOC Moselle - Château de Vaux Septentrion		44.00€
AOP Bourgognes Hautes Côtes de Beaune - Les Monts Battois, Raphael Battois		46.00€
AOP Chablis 1er Cru - Vau de Vey, Domaine Mathias		55.00€
AOP Condrieu « les Terrasses » - Domaine Grangier		74.00€

Vins rosés

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>	<i>Magnum</i>
	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
VDF Languedoc – Gazouillis by Jeff Carrel	5.90€	27.90€	
AOP Languedoc Château Puech Haut	7.00€	35.00€	68.00€
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige		40.00€	77.00€

Vins rouges

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
AOP Languedoc - Les Darons, by Jeff Carrel	5.00€	24.00€
AOP Costières de Nîmes – Cuvée Galus		26.00€
AOP Morgon Charmes - Domaine de Thulon	6.00€	30.00€
VDF - Les Vins de Vienne Reméage Rouge		33.00€
AOC Saumur – Champigny, Chateau du Targé	7.00€	36.00€
AOP Pic Saint Loup - Belladona Saint Daumary		39.00€
IGP Côte Catalanes - Segna de Cor, Domaine Roc des Anges		40.00€
AOP Baux de Provence – Château d’Estoublon		42.00€
AOP Saint Joseph – Reflets, Domaine Grangier	8.00€	43.00€
AOP Bordeaux – Clarendelle Inspiré par Haut Brion		44.00€
AOP Bourgogne Epineuil – Tradition Domaine Mathias	9.00€	48.00€
AOC Auxey-Duresse- Maison Louis Jadot		59.00€
AOP Saint Emilion Grand cru – Château Quintus		68.00€
AOP Savigny-Lès-Beaune – Hospital de Dijon - Château de Marsannay		74.00€
AOC Châteauneuf du Pape – Domaine La Sousto		81.00€
AOC Côte Rôtie – La Décidasse Nicolas Champagneux		92.00€

CHAMPAGNES

	<i>Coupe</i>	<i>Bouteille</i>	<i>Magnum</i>
	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Billecart Salmon - Brut	13.90€	85.00€	175.00€
Billecart Salmon - Rosé	14.90€	95.00€	195.00€
Billecart Salmon – Vintage 2008		110.00€	
Billecart Salmon – Cuvée Louis Grand Cru blanc de blanc		179.00€	