

[illegible][illegible]

<b>Pizzo Reine</b>	9,00 €
tomate, jambon, champignons tris, mozzarella	
<b>Pizzo 4 Fromages</b>	10,50 €
mozzarella, emmental, gruyère, Chavoutte, mozzarella	
<b>Pizzo Soumois</b>	11,50 €
chèvre, oignons, jambon tris, pommes de terre, olives, crème fraîche, mozzarella	
<b>Pizzo Marichère</b>	10,00 €
mozzarella, jambon, champignons tris, polenta, oignons, asperges, mozzarella	
<b>Pizzo Femmine</b>	10,50 €
crème fraîche, poulet, oignons, champignons tris, œuf	
<b>Pizzo St Jean</b>	10,50 €
tomate, saucis fraîche, pommes de terre, Chavoutte, mozzarella	
<b>Pizzo Andalous</b>	9,50 €
tomate, pavlova, oignons, chorizo, mozzarella	
<b>Pizzo Chiavito</b>	9,50 €
tomate, tomates, chive, mozzarella	
<b>Pizzo Troyenne</b>	10,50 €
saucis, andouille, oignons, graines de moutarde, mozzarella	
<b>Ingredient supplémentaire 1,50 €</b>	

[illegible][illegible]

## Apéritifs

Pour accompagner l'Apéritif : Assiette Apéro 5,50 €  
assiette de "bouchées découvertes" champenoises

Coupe de Champagne	10 cl	6,00 €
Kir Royal	10 cl	6,20 €
Ratafia de Champagne	5 cl	3,80 €
Kir	5 cl	2,20 €
Pastis	2 cl	3,50 €
Martini rouge ou blanc	4 cl	4,00 €
Martini Gin	5 cl	5,00 €
Américano maison	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	5,50 €
Campari Orange	4 cl+jus	6,00 €
Marsala aux Amandes	4 cl	3,50 €
Porto rouge	4 cl	3,50 €
Muscat de Rivesaltes	4 cl	3,80 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,50 €
Whisky Coca	4 cl+coca	6,50 €
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,20 €
Gin Orange	4 cl+jus	6,00 €
Gin Tonic	4 cl+tonic	6,50 €

## Bières

Stella Artois Demi Pression	25 cl	3,00 €
Leffe Pression	33 cl	4,70 €
Hoegaarden blanche bouteille	33 cl	4,90 €
Valmy Blonde bouteille	33 cl	5,70 €
bière champenoise artisanale <b>BIO</b>		
Kronenbourg sans alcool bout	25 cl	3,50 €
Supplément Picon	2 cl	1,50 €

## Cidre

Cidre bouché Les Vergers du	75 cl	7,50 €
Pays d'Othe, brut		
Cidre bouché Breton brut	75 cl	7,50 €
Quart de Cidre Breton doux	25 cl	3,50 €

## Champagnes et Digestifs

Champagne Moutard Père et Fils Brut Grande Cuvée      bout 75 cl 39,00 €

*Cépage Pinot Noir, vigneux, notes de beurre et d'amandes*

Champagne Moutard Père et Fils Brut Rosé de Cuvaion      bout 75 cl 43,00 €

*Cépage Pinot Noir, ample, friand, petits fruits rouges*

### Digestifs

2 cl 4,50 €

Vieux Marc de Champagne, Prunelle de Troyes,  
Cognac, Armagnac, Calvados, Eaux de Vie de Poire ou Mirabelle

## Boissons sans Alcool

<b>Jus de Fruits</b>	25 cl	3,00 €
Orange, Ananas, Pomme,		
Tomate, Icetea Pêche		
Citron pressé -pulco-		

### Boissons Pétilłantes

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	3,80 €
Orangina	33 cl	3,80 €
Schweppes tonic ou Agrumes	25 cl	3,80 €
+ sirop		+0,20 €

## Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles	
100 cl	4,20 €
50 cl	3,20 €

## Boissons Chaudes

Café expresso, Déca	1,70 €
Grand Café	2,40 €
Cappuccino	3,20 €
Café Viennois glacé	4,50 €
Thé, Infusion	3,00 €
Café très Gourmand	6,00 €
Thé très Gourmand	7,00 €

<b>Les Vins Blancs</b>	<i>le verre 12 cl</i>	<i>1/2 bout. 37,5 cl</i>	<i>bouteille 75 cl</i>
AOP St Bris "Bourgogne" Domaine Moutard Diligent <i>cépage Sauvignon, un cas unique en Bourgogne, sec et floral</i>	-	15,80 €	22,50 €
AOP Bourgogne Aligoté Cave de Lugny <i>cépage Aligoté, vivacité heureuse ...floral ...</i>	3,90 €	-	18,50 €
IGP d'Oc Chardonnay Henri de la Grange <i>sec et rond</i>	3,20 €	-	14,00 €
AOP Riesling Ruhlmann-Schutz à Dambach La Ville <b>BIO</b> <i>riche de fruits, minéral, sec, dans la rondeur ...</i>	-	-	23,50 €
IGP Gascogne "le Bal des Papillons" Domaine Horgelus <i>moelleux, tout en finesse, fruits jaunes, ananas</i>	3,90 €	-	-

<b>Les Vins Rosés</b>	<i>le verre 12 cl</i>	<i>1/2 bout. 37,5 cl</i>	<i>bouteille 75 cl</i>
AOP Côtes de Provence "Masterel" <i>cépage Cinsault, Grenache, Syrah, sec, léger, notes de pêche</i>	-	11,90 €	17,00 €
AOP Tavel Domaine Lafond <b>BIO</b> <i>Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%, le Rhône généreux et gourmand</i>	-	16,50 €	23,50 €
AOP Cabernet d'Anjou Domaine de la Petite Roche <i>cépage Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, léger et doux</i>	3,90 €	-	18,50 €
IGP d'Oc Cinsault "La Gondoline" Pernet-Thévenin <i>cépage Cinsault, sec, rond et aromatique</i>	3,20 €	-	14,00 €

<b>Les Vins Rouges</b>	<i>le verre 12 cl</i>	<i>1/2 bout. 37,5 cl</i>	<i>bouteille 75 cl</i>
IGP d'Oc Merlot "Cave des 9 Clés" <i>cépage Merlot, rond, notes de fruits noirs</i>	3,20 €	-	14,00 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil <i>cépage Cabernet Franc, souple, soyeux, fruits mûrs</i>	-	14,50 €	20,50 €
AOP Brouilly "Les Sablons Rouges" Jacques Charlet <i>cépage Gamay, gouleyant, fruité, notes de cassis</i>	4,90 €	-	24,50 €
AOP Bordeaux "Cour Montessant" <i>cépage Merlot et Cabernet Sauvignon, aimable, léger</i>	-	11,90 €	17,00 €
AOP Puisseguin St Emilion Château Guibeaup <b>BIO</b> <i>cépage Merlot et Cabernet Franc, épicié, fruits noirs, généreux</i>	-	-	26,50 €
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Domaine Christian Regnard <i>cépage Pinot Noir, grand fruit, finesse et délicatesse des tanins</i>	7,20 €	-	38,00 €
AOP Bourgogne "Chitry" Domaine Giraudon <i>cépage Pinot noir, région de Chablis, délicatement fruité, souple et fin</i>	5,20 €	-	26,00 €

<b>Les Vins au Pichet</b>				
Rouge IGP d'Oc Merlot	25 cl	4 €	50 cl	8 €
Rosé IGP Gard	25 cl	4 €	50 cl	8 €