

Aubergine & Cie

VINS AU DÉTAIL	12cl	50cl
Rouges		
Faugères AOC « La Guerre des Boutons » <i>Bel équilibre entre finesse et puissance</i>	6	21
Ardèche IGP « Les Péquelous » <i>Joli vin de fruit, une délicieuse gourmandise</i>	5	14
Chénas AOC « Le Bûcher » <i>Structuré et riche, arômes de fruits rouges</i>	5,5	17
Rosé		
Vaucluse VDP « Les Méridiennes »	4	13
Blancs		
Vin de France « Chardonnay » <i>Minéral, arômes d'agrumes et fleurs blanches</i>	5	17
Côtes Catalanes IGP « Mas Las Cabes » <i>Vif, très frais, avec un soupçon d'exotisme</i>	6	19
Cheverny AOC « Tradition » <i>Sec et très fruité, arômes acidulés de citron</i>	5	17
APÉRITIFS		
Kir au vin blanc 12cl		6
Kir Royal 12cl		12
Flute de Champagne 12cl		12
Martini / Campari 6cl		6
Americano 9cl		9
Bière Artisanale / Brasserie Toussaint 33cl		5,8
Muscat de Rivesaltes 8cl		6
Pastis 2cl		4
EAUX		
Eau microfiltrée pétillante 50cl		2
Eau microfiltrée pétillante 1L		4
Orezza ou Saint Georges 1L		6
SANS ALCOOL		
Jus de fruits Bio 25cl		3,9
Limonade / Elixia 33cl		3,9

- Prix nets en euros -



Aubergine & Cie

VINS ROUGES	75cl
Ardèche IGP « Les Péquelous » <i>Domaine du Grangeon</i>	19
Languedoc AOP « Freesia » <i>Mas d'Españet</i>	22
Bourgueil AOC « Les Déchainées » <i>Domaines des Chesnaies</i>	22
Chenas AOC « Le bûcher » <i>Château de l'éclair</i>	24
Côtes du Forez AOC « La Volcanique » <i>Verdier - Logel</i>	27
Brouilly AOC « L'Enfer des balloquets » <i>Robert Perroud</i>	27
Côtes Catalanes IGP « Mon P'tit Python » <i>Olivier Python</i>	28
Val de Loire IGP « Pièce de l'Orée » <i>Eric Chevalier</i>	28
Côtes du Rhône AOP <i>Domaine Saint-Cosme</i>	29
Faugères AOP « La Guerre des Boutons » <i>Domaine de l'Ancienne Mercerie</i>	30
Languedoc AOC « Les Petits Pas » <i>Pas de L'Escalette</i>	40
Côtes du Rhône « Jardin Secret » <i>Domaine Montirius</i>	42
Côtes du Roussillon AOC « Le Ciste » <i>Eric Laguerre</i>	44
Saint-Emilion Grand Cru AOC <i>Les Chames de Grand Corbin</i>	47
Bourgogne AOC « Pinot Fin » <i>Pascal Lachaux</i>	56
Macon-Cruzille AOC « Beaumont » <i>Domaine Guillot-Broux</i>	68

VIN ROSÉ	75cl
Vaucluse VDP « Les Méridiennes » <i>Cellier de Marrenon</i>	17

- Prix nets en euros -



Aubergine & Cie

VINS BLANCS	75cl
Côtes Catalanes VDP « Macabeu » <i>Domaine Tramontane</i>	19
Chenin VDF <i>Domaine Montgilet</i>	21
VDF « Chardonnay » <i>Château Pesquié</i>	23
Saumur AOC <i>Lena Filliatreau</i>	24
Côtes Catalanes IGP « Mas Las Cabes » <i>Domaine Gardiès</i>	26
Cheverny AOC « Tradition » <i>Domaine Sauger</i>	25
Côtes du Roussillon AOC « EOS » <i>Eric Laguerre</i>	31
Collioure AOC « Alta Vinya » <i>Domaine Parcé</i>	33
Bordeaux AOC « Sauvignon Gris » <i>André Chatenoux</i>	35
Faugères AOP « Les Champs Perdus » <i>Domaine de l'Ancienne Mercerie</i>	35
Bourgogne AOC « Petite Jumalie » <i>Henri Darnat</i>	46
Champagne 1er Cru AOC « Heri Hodie » <i>Roger Coulon</i>	68
 BOISSONS CHAUDES	
Café / L'Arbre à Café	3
Double Café / L'Arbre à Café	5
Thé ou Infusion Bio	3
 SPIRITUEUX	
Eau de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) / Miclo 4cl	10
Manzana Verde / Edmond Briottet 6cl	6
Limoncello / Villa Cardea 6cl	6
Bas-Armagnac 12 ans / Domaine Laballe 4cl	14
Calvados Pays d'Auge 3 ans / Roger Groult 4cl	6
Scotch Whisky / Monkey Shoulder 4cl	10
Rum Don Papa 6cl	14

- Prix nets en euros -

