

La Cave de l'Amandine

Nos Champagnes

Réserve DEMIERE

75 cl

50€

Nos vins Rouges

37.5 cl 75 cl

Vins de Loire

Bourgueil	22€
Saumur Champigny Les Chanteraines	15€ 24€
Menetou-Salon Le Grand Cerf	38€

Bourgogne

Côte de nuits Duban	40€
Haut Côte de Beaune Berger Rive	43€

Roussillon

Dom Brial L'Etreinte	29€
Dom Brial Les Camine	24€

Beaujolais

Saint-Amour Domaine de Lucie	31€
Brouilly Château des Tours	34€

Vins de Bordeaux

Margaux – Château Pavail de Luze	88€
Saint-Julien – Connétable Talbot	75€
Pomerol – Le Carillon de Rouget	72 €
Lalande Pomerol Château Le Jard	39€
Saint-Emilion Lajarde Montarlier	37€
Graves Château Maderot	30€
Bordeaux AOC J.Deschartrons	28€

Alsace

Pinot Noir – Schaeffer	31€
------------------------	-----

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage-GUIGAL	25€ 42€
-------------------------	---------

La Cuvée de l'Amandine

Carafe	25 cl	50 cl
Blanc Sauvignon	9€	15€
Rosé	9€	15€
Rouge BDX ou Loire	9€	15€

Nos vins Blancs

37.5 cl 75 cl

Vins de Loire

Touraine Sauvignon	22€
Menetou-Salon Le Grand Cerf	38€
Pouilly Fume – Les Clairières	42€

Bourgogne

Millebuis Côte Chalonnaise	31€
Chablis 1 ^{er} Cru Laroche-L'Essence des Climats	64€

Pays d'Oc

Chardonnay – Le Sudiste	31€
-------------------------	-----

Alsace

Pinot Gris .Mittnacht	35€
-----------------------	-----

Provence Bl

Domaine La Rouillère	75 cl 33€
----------------------	-----------

Côtes du Rhône

Chante Passo	35€
--------------	-----

Nos vins Rosés

Provence

Minuty Côté presque île	33€
-------------------------	-----

Pays D'OC

Le Sudiste rosé de Cinsault	23€
-----------------------------	-----

Vin au verre

14 CL

ROUGE

Bordeaux	6€
Bourgueil –	6€
Sancerre	8€

BLANC

Bordeaux	6€
Sauvignon de Touraine- bouton	6€
Chardonnay – Le Sudiste	6€

ROSE

Côtes de Provence	6€
-------------------	----

Les Eaux minérales

	50 cl	100 cl
San Pellegrino, Badoit	4€	5€
Vittel	4€	5€
	75cl	
Chateldon		7.50

Le Bar de l'Amandine

Les apéritifs traditionnels

La coupe de <i>Champagne</i> de l'Amandine (12cl)	8.00€
<i>Kir Royal</i> (12 cl) Méthode Champenoise Pêche, Mûre, Cassis, Violette ou Framboise	6.00€
<i>Kir Vin Blanc</i> (12cl) Pêche, Mûre, Cassis, Violette ou Framboise	5.00€
Le Verre de <i>Pineau des Charentes</i> (12 cl)	7.00€
Le <i>Cocktail Maison Amandine</i> (12 cl) Gin, Mandarine Impériale, Tonic et jus d'orange	7.00€
<i>Américano</i> Maison (12 cl)	7.00€
<i>Martini, Campari</i> (5cl)	6.00€
<i>Suze</i> (5cl)	6.00€
<i>Porto Andresen</i> (5cl)	6.00€
<i>Pastis</i> (4cl)	6.00€

Les sans alcools

<i>Cocktail de fruits</i> (20 cl)	5.00€
<i>Jus de fruits</i> (20 cl)	5.00€
<i>Citronnade maison</i>	5.00€
<i>Jus de tomates</i> (20cl)	5.00€
<i>Sodas</i> Coca-Cola 33 cl Schweppes 25cl	5.00€
<i>Perrier</i> (20cl)	4.50€

Les Bières

Bouteille	33cl
Heineken, Leffe	6.00€

La sélection de Whisky

Ecossais (4cl)

Laphroaig Quater	10.00€
The Famous grouse	10.00€
Knockando 12 ans	10.00€
Chivas 12 ans	10.00€
J&B	7.00€
Mac Namara	7.00€

USA (4cl)

Jack Daniel's	9.00€
---------------	-------

Bourbon (4cl)

Four Roses	9.00€
------------	-------

Japon (4cl)

Nikka Barrel	10.00€
--------------	--------

Cocktails :

Mojito	9.00€
Caipirinha	9.00€

Les Boissons Chaudes

Café, thé, tisane	3.00€
-------------------	-------

Prix nets, Service et Tva compris

