

## LE PLEIN SOLEIL

### Apéritif

|   |     |
|---|-----|
| Kir vin blanc 12cl                              | 4,5 |
| <i>(Cassis, mure, pêche, fraise, framboise)</i> |     |
| Kir Royal                                       | 10  |
| Coupe de Prosecco 10cl                          | 6   |
| Martini Blanc ou Rouge 14,4°                    | 4,5 |
| Porto blanc ou rouge 19° 5cl                    | 4,5 |
| Lillet blanc, rouge ou rosé 17° 5cl             | 4,5 |
| Spritz maison (Apérol/campari) 25cl             | 7,5 |
| Spritz Saint germain 25 cl                      | 8,5 |
| Campari 25° 5cl                                 | 5   |
| Americano maison 8cl                            | 7   |
| Negroni maison 8cl                              | 8,5 |
| Suze 15° 4cl                                    | 5   |
| Ricard 45° ou Pastis 45° 2cl                    | 4   |

### Les Bières

| <u>La pression :</u>     | <u>25cl</u> | <u>50cl</u> | <u>100cl</u> |
|--------------------------|-------------|-------------|--------------|
| Pils blonde 5°           | 4           | 7,5         | 14           |
| IPA de Météor 6,2°       | 4,5         | 8,5         | 16           |
| Blanche de Météor 4,7°   | 4,5         | 8,5         | 16           |
| Wendelinus (Abbaye) 6,8° | 4,5         | 8,5         | 16           |
| Triple Karmeliet 8,4°    | 4,6         | 8,7         | 16           |

#### La bouteille 33cl

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Corona 4,5°, Desperados 5,9°, | 7,50 |
| Guinness 4,2°, Kwak 8,4°      | 7,5  |
| Heinken 0° ( sans alcool)     | 5,50 |

### *HAPPY HOURS 17H-21H*

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Coca-cola ou Zéro , Orangina, | 4,6 |
| Shwepp's tonic, Ice Tea 33cl  |     |
| Ginger beer 25cl              | 4,6 |
| Thé glacé maison 33cl         | 5   |
| Limonade 33cl                 | 4,5 |

|  |     |
|--|-----|
| Vittel 25cl, Perrier 33 cl                       | 4,5 |
| Red bull energy drink 25cl                       | 5   |
| Coca-cola ou Zéro , Orangina,                    | 6,5 |
| Shwepp's tonic, Limonade, ice tea ou diablo 50cl |     |

**Jus Artisanal « Alain Milliat » 25cl:** 4,5  
 Orange, Pamplemousse, Tomate, Abricot, Pomme, Ananas, passion cranberry, Carotte

**Pressés minute :** Orange / citron 5

**Softs**

**Mocktails**

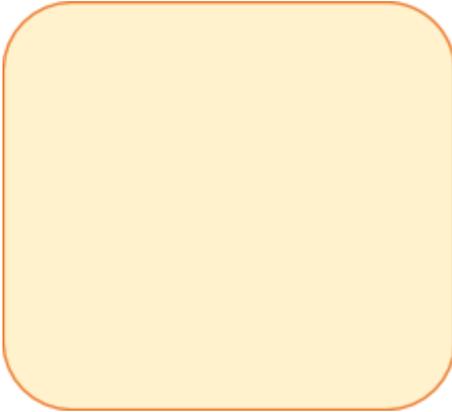
**7€**

Virgin Mojito (Menthe, citron vert, sucre, perrier)

Virgin Colada ( ananas, crème coco)

RiO (orange, fraise, citron, perrier)

So Fresh (ananas, orange, carotte, purée passion, curcuma, gingembre)



***HAPPY HOURS 17H-21H***

Pinte plein soleil 50cl 4€

Pinte 50cl 6€

Cocktails classique 6€

Mocktails 5€

Coupe de prosseco 10cl 5€

Apérol spritz 25cl 6€

Pays d'Oc « Le ballon »

(Blanc, rosé, ou rouge) 20cl 5€

*CB minimum 10€  
La maison n'accepte pas les chèques  
TVA et Service compris*

### Cocktails classiques

**9 €**

- Mojito (Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, angostura, perrier)
- Plein soleil (Rhum, amaretto, malibu, jus d'orange et ananas)
- Daiquiri (Rhum, triple sec, citron vert, sucre)
- Pina Colada (Rhum, jus d'ananas, crème de coco)
- Ti punch (Rhum, citron vert, sucre de canne)
- Sex on the beach (Vodka, jus d'orange, cranberry et ananas, grenadine)
- Cosmopolitain (Vodka, triple sec, jus de citron et cranberry)
- Blue lagoon (Vodka, curaçao, jus de citron, limonade)
- Strawberry collins (Vodka, purée de fraise, jus de citron, limonade)
- Moscow mule (Vodka, ginger beer, citron vert)
- Bloody mary (Vodka, jus de citron et tomate)
- Dry martini (Vodka ou gin, martini extra-dry, olive)
- Gin fizz (Gin, jus de citron, sucre, perrier)
- Bramble (Gin, crème de mure, jus de citron et cranberry)
- Caipirinha (Cachaça, citron vert, sucre)
- Maracuja (Cachaça, jus de passion et citron, sucre)
- Margarita (Tequila, triple sec, jus de citron, sucre)
- Tequila sunrise (Tequila, jus d'orange, grenadine)
- Perfect sour (Whisky, amaretto, jus de citron, cerise à l'eau de vie)

### Nos cocktails

**10€**

- Mojito Royal (Rhum, menthe, citron, sucre de canne, champagne)
- Long Island Ice tea (Vodka, rhum, gin, tequila, triple sec, citron, coca)
- Jagger Bomb (Jagger master, énergie drink)

### Cocktails Création

**12 €**

- Sparkling Mango (Vodka, citron, purée de mangue, perrier)
- Parisien (Gin, liqueur saint germain, citron, concombre, romarin, menthe)
- Old fashioned (Whisky, sucre de canne, angostura, perrier)
- Jambalaya (Tequila, curaçao, citron vert, crème de pêche, sucre de canne, cannelle)
- Jungle bird (Rhum ambré, campari, jus d'ananas et citron, sucre de canne)

*CB minimum 10€  
La maison n'accepte pas les chèques  
TVA et Service compris*

## La Cave

| <b>Les Blancs :</b>              | <b>14cl</b> | <b>20cl</b> | <b>50cl</b> | <b>75cl</b> |
|----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Sancerre                         | 6,5         | 9,7         | 24          | 35          |
| AOC Domaine Jean Marc Crochet    |             |             |             |             |
| Côtes du Rhône,                  | 4,3         | 6,5         | 16          | 23          |
| AOP Domaine Fouassier <i>Bio</i> |             |             |             |             |
| Pays d'Oc « Le Ballon »          | 3,9         | 5,8         | 13,6        | 20          |
| IGP Domaine plantevina           |             |             |             |             |
| Chardonnay, IGP Oriolus          | 4,1         | 6,3         | 15          | 22          |
| Monbazillac                      | 5,2         | 7,9         | 19          | 28          |
| AOP Château Baurtrand            |             |             |             |             |
| Corse « La petite paillotte »    | 4,5         | 6,9         | 16,5        | 24          |
| AOC                              |             |             |             |             |

| <b>Les rosés :</b>                        |     |     |      |    |
|---|-----|-----|------|----|
| Pays d'Oc « le ballon »                   | 3,9 | 5,8 | 13,6 | 20 |
| IGP OC                                    |     |     |      |    |
| Cote de Provenances « à flot » <i>Bio</i> | 5,5 | 8,5 | 20,5 | 30 |
| Corse « La petite paillotte » AOC         | 4,5 | 6,9 | 16,5 | 24 |

| <b>Les rouges :</b>   |     |     |      |    |
|---|-----|-----|------|----|
| Chinon « Né sous X » AOP <i>Bio</i>                                 | 6   | 9,1 | 22   | 33 |
| Brouilly « Château Les loges » AOC                                  | 5,7 | 8,8 | 21   | 31 |
| Côtes du Rhône  | 4,1 | 6,3 | 15   | 22 |
| IGP de l'Ardèche <i>Bio</i>   |     |     |      |    |
| Pinot noir Val de Loire «Rouquin<br>de jardin» IGP <i>Bio Végan</i> | 5,3 | 8   | 19,5 | 29 |
| Faugères « Insoumis rouge » AOP<br><i>Bio</i>                       | 5,2 | 7,9 | 19   | 28 |
| Pays d'Oc « Le Ballon » AOP   | 3,9 | 5,8 | 13,6 | 20 |
| AOP Bordeaux « Le canon »   | 5,7 | 8,7 | 20,7 | 31 |
| Cahors « Croizillon » AOP <i>Bio</i>                                | 4,5 | 6,7 | 17   | 24 |
| Sicile Nero d'Avola AOP   | 5   | 7,7 | 18,5 | 27 |
| Chili « La pode Corta »   | 5,2 | 7,9 | 19   | 28 |

## La réserve

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Côte de Provence               | 40 |
| « M » de Minuty prestige AOP   |    |
| Saint emillion Baron Carl 2015 | 45 |
| Baron Philipe de Rotchild AOC  |    |

| <u>Les Champagnes</u>        | <u>10cl</u> | <u>75cl</u> |
|------------------------------|-------------|-------------|
| Haton Réserve Brut Classique | 10          | 75          |
| Ruinart Brut                 | 15          | 90          |

## Digestifs et Spiritueux

|   |    |
|---|----|
| Limoncello 30° / Amaretto disaronno 28°                 | 8  |
| Get 27 / 31 24°   | 8  |
| Cointreau 40°, Grand Marnier 40°                        | 8  |
| Baileys 17°, malibu 21°                                 | 7  |
| Cognac VSOP 40°, Armagnac 40°,                          | 9  |
| Cognac XO Decroix 40°                                   | 15 |
| Calvados VSOP 40°                                       | 9  |
| Poire Williams 40°, Framboise 40°, Vieille<br>prune 42° | 9  |
| Fruit à l'eau de vie :                                  | 5  |
| Pruneaux/Prune/Griottes                                 |    |

### Rhum :

|   |    |
|---|----|
| Diplomatico 40° (Venezuela)             | 12 |
| Appleton 12ans 40° (amaïque)            | 12 |
| Presidente 40° (République Dominicaine) | 10 |
| La Mauny vieux 40° (Martinique)         | 12 |
| Kraken 40° (Trinidad et Tobago)         | 12 |
| Havana Club 3ans 40° (Cuba)             | 10 |

### Gin :

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Bulldog 40° (London)        | 10 |
| Bombay Saphire 40° (London) | 11 |
| Hendricks 41,4° (Ecosse)    | 12 |

### Volka :

|                        |    |
|------------------------|----|
| Absolut 40° (Suède)    | 10 |
| Greygoose 40° (France) | 12 |

### Tequila :

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| San Jose Silver 35° (Mexique)      | 10 |
| Jose cuervo especial 38° (Mexique) | 10 |
| Patron silver 40° (Mexique)        | 12 |

### Whisky :

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Jameeson 40° (Irlande)           | 10 |
| Jack Daniels 40° (Tennessee E.U) | 11 |
| Chivas 12ans 40° (Ecosse)        | 12 |

|   |    |
|---|----|
| Glenlivet Single malt 40° (Ecosse)      | 12 |
| Oban Single malt 40° (Irlande)          | 12 |
| Black Label 12ans 40° (Grande Bretagne) | 12 |

## Boissons chaudes

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Expresso / Decaféiné / Allongé     | 2,4 |
| Noisette / macchiato               | 2,5 |
| Double expresso                    | 4,5 |
| Café crème                         | 4   |
| Cappuccino                         | 5   |
| Chocolat chaud a l'ancienne        | 4,7 |
| Café / chocolat viennois           | 5   |
| Latte vanille / caramel            | 5,5 |
| Lait chaud Miel / vanille          | 4,5 |
| Grog / Irish coffee                | 8,5 |
| Vin chaud maison                   | 5,5 |
| Super chocolat chaud / Super crème | 7   |
| Super cappuccino                   | 7   |

### Thé « Mariage frères » 4

**Thé** : Earl Grey, jasmin mandarin, dardeejeling, Marco polo, Casablanca, Ceylan, vanille, Noir lapsang souchong, Vert Fuji-Yama

**Infusion** : Verveine, Camomille, Tilleul

## Petit Déjeuner

### Le Classique 8€

Boisson chaude  
*Hot brevage*

Jus d'orange pressée  
*Fresh orange juice*

Tartine beurrée  
*Buttered toast*

Viennoiserie  
*Pastry*

### Le Complet 10€

Boisson chaude  
*Hot brevage*

Jus d'orange pressée  
*Fresh orange juice*

Tartine beurrée  
*Buttered toast*

Viennoiserie  
*Pastry*

Omelette ou oeufs  
brouillés

Omelette or scrambled  
eggs

*CB minimum 10€  
La maison n'accepte pas les chèques  
TVA et Service compris*