



# PORT LAUZIÈRES

RESTAURANT | BAR | DÉGUSTATION

## Boissons



### Apéritifs



|                        |      |       |
|------------------------|------|-------|
| Ricard, Pastis         | 2 cl | 3.00€ |
| Perroquet              | 2 cl | 3.20€ |
| Martini rouge / blanc  | 4 cl | 4.00€ |
| Campari                | 4 cl | 4.00€ |
| Pineau rouge / blanc   | 4 cl | 4.00€ |
| Suze                   | 4 cl | 4.00€ |
| Gin Bombay Saphir      | 4 cl | 6.00€ |
| Grant's                | 4 cl | 6.00€ |
| Jack Daniels           | 4 cl | 6.50€ |
| Aberlour               | 4 cl | 7.00€ |
| Ti-Punch - Havana Club | 4 cl | 7.00€ |

### Bières



|                           | 12.5 cl | 25 cl | 50 cl  |
|---------------------------|---------|-------|--------|
| <b>PRESSION</b>           |         |       |        |
| Loburg (5.7°)             | 2.00€   | 4.00€ | 7.50€  |
| Panaché                   |         | 4.00€ | 7.50€  |
| Monaco                    |         | 4.50€ | 8.50€  |
| Hoegaarden blanche (4.8°) |         | 4.50€ | 8.50€  |
| Picon bière               |         | 5.00€ | 9.50€  |
| Leffe blonde (6.6°)       |         | 5.00€ | 9.50€  |
| <b>BOUTEILLE</b>          |         |       |        |
| Desperados (5.9°)         |         | 33 cl | 6.00€  |
| Leffe blonde (0.0°)       |         | 25 cl | 5.50€  |
| Cidre brut                |         | 25 cl | 4.00€  |
| Cidre brut                |         | 75 cl | 12.00€ |

### Eau microfiltrée écoresponsable



|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| Purezza L'Eaurigineale | 35 cl | 3.50€ |
| Plate ou gazeuse       | 75 cl | 5.00€ |

### Digestifs



|                             |      |       |
|-----------------------------|------|-------|
| Rhum arrangé « maison »     | 4 cl | 5.00€ |
| La Mentheuse                | 4 cl | 6.50€ |
| Poire « Williams »          | 4 cl | 6.50€ |
| Armagnac VS / Calvados      | 4 cl | 6.50€ |
| Cognac Chai du Rouissior    |      |       |
| 5 ans                       | 4 cl | 7.00€ |
| 10 ans                      | 4 cl | 9.50€ |
| Glen Moray (tourbé)         | 4 cl | 8.50€ |
| Glen Moray (fût Chardonnay) | 4 cl | 8.50€ |
| Rhum vieux (Costa Rica)     | 4 cl | 9.50€ |

### Boissons fraîches



|                                                     |       |       |
|-----------------------------------------------------|-------|-------|
| Sirop à l'eau                                       | 25 cl | 2.50€ |
| Orgeat, citron, pêche,<br>fraise, grenadine, menthe |       |       |
| Limonade (pression)                                 | 25 cl | 3.00€ |
| Diabolo                                             | 25 cl | 3.50€ |
| Coca-Cola                                           | 33 cl | 4.00€ |
| Coca-Cola Zéro                                      |       |       |
| Orangina                                            | 25 cl | 4.00€ |
| Schweppes Tonic                                     | 25 cl | 4.00€ |
| Schweppes Agrumes                                   |       |       |
| Ice Tea                                             | 25 cl | 4.00€ |
| Jus de fruits                                       | 25 cl | 4.00€ |
| Orange, pomme, ananas,<br>tomate, abricot           |       |       |
| Orange ou Citron pressé                             |       | 5.00€ |

### Boissons chaudes



|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Café Espresso (100% arabica)                        | 2.20€ |
| Décaféiné                                           | 2.20€ |
| Café noisette                                       | 2.50€ |
| Double Espresso                                     | 4.20€ |
| Grand Crème / Capuccino                             | 4.50€ |
| Chocolat chaud (40% cacao)                          | 5.00€ |
| Thé                                                 | 4.50€ |
| <i>Ceylan, Earl Grey, fruits rouges, menthe Bio</i> |       |
| Infusion Bio                                        | 4.50€ |
| <i>Tilleul, verveine menthe</i>                     |       |
| Irish / Charentais coffee                           | 9.50€ |

Sup. Limonade, sirop, tranche de citron 0.50 €

## Cocktails



- Kir vin blanc, IGP Charentais Bio (12.5 cl)  
 Kir pétillant, Première Bulle (12.5 cl)  
 Kir Royal « Hommage à Gaston Burtin » (12.5 cl)

Crème de Cassis, Pêche, Framboise

- Planteur maison (24 cl)

Rhum blanc, jus de fruits exotiques

- Américano (6 cl)

Martini rouge, Campari

- Spritz / Hugo Spritz (16 cl)

Apérol / liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

- Mojito (16 cl)

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura

- Gin Tonic (16 cl)

Bombay Saphir, Schweppes Tonic

- Virgin Mojito - sans alcool (16 cl)

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

## Vins blancs



- IGP Charentais « Le Chai du Rouissoir » Bio

Colombard / Sauvignon

Sec et fruité, notes d'ananas et de citron

- IGP Périgord « Ter Raz »

Sémillon / Sauvignon

Frais et gourmand aux arômes de pamplemousse et poire

- VDF Loire « Nubo » Chardonnay

100 % Chardonnay

Légèrement fruité avec des notes de fleurs blanches

- AOP Muscadet S&M « Domaine les 3 Toits »

Melon de Bourgogne

Sec et minéral. Notes de citron, pamplemousse

- VDF Loire « Nubo » Chenin

100 % Chenin

Sec, floral, équilibré sur le fruit frais, notes d'agrumes

- IGP Périgord « Ter Raz moelleux »

Sauvignon Gris / Sémillon / Sauvignon

Notes d'agrumes, pêche blanche

- AOP Pouilly Fumé « Domaine Chauveau »

Sauvignon

Vin minéral aux notes d'agrumes avec une belle fraîcheur

### Pichet

| 12.5 cl | 37.5 cl | 75 cl  |
|---------|---------|--------|
| 4.50€   | 12.50€  | 23.00€ |
|         |         | 24.00€ |
| 5.50€   |         | 27.00€ |
| 5.50€   | 15.50€  | 28.00€ |
| 5.50€   |         | 28.00€ |
| 5.50€   |         | 29.00€ |
|         |         | 32.00€ |

## Vins rosés



- IGP Charentais « Le Chai du Rouissoir » Bio

Négrette / Malbec

Notes acidulées de fruits rouges

- IGP Pays d'OC Gris Gallician

Grenache gris / Grenache noir

Vin gris aux notes de fruits mûrs et d'agrumes

- IGP Périgord « Ter Raz »

Merlot / Cabernet Franc / Sauvignon

Arômes de framboise et cassis

- IGP Ile de Beauté « Santa Giulia »

Sciacarellu / Cinsault

Nuance de mangue ponctuée de note d'agrumes

- AOP Côteaux d'Aix en Provence « Château Bas » Bio

Grenache / Cinsault / Syrah

Fruits mûrs, notes épicées, souple et rond avec une belle note de fraîcheur

### Pichet

| 12.5 cl | 37.5 cl | 75 cl  |
|---------|---------|--------|
| 4.50€   |         | 23.00€ |
| 5.00€   | 14.00€  | 24.00€ |
| 5.00€   |         | 24.00€ |
|         |         | 25.00€ |
|         |         | 30.00€ |

## Vins rouges



- IGP Charentais « Le Chai du Rouissoir » Bio

Merlot / Cabernet Franc / Malbec

Arômes de fruits noirs très mûrs

- IGP Périgord « Ter Raz »

Merlot / Malbec

Notes de fruits rouges, tanins enrobés et légèrement épicés

- AOP Saumur-Champigny « Domaine de la Guilloterie »

100 % Cabernet franc

Vin léger, fruité aux arômes de fruits rouges

- AOP Pic Saint Loup « Tour du Roc »

Syrah / Grenache

Arôme dominant de cerise noire avec des tanins fondus

- AOP Bourgogne « Famille Perrachon »

Pinot Noir

Fruits rouges (cerise, framboise), souple, frais avec des tanins fins

### Pichet

| 12.5 cl | 37.5 cl | 75 cl  |
|---------|---------|--------|
| 4.50€   | 12.50€  | 23.00€ |
| 5.00€   |         | 24.00€ |
|         |         | 28.00€ |
|         |         | 33.00€ |
|         |         | 36.00€ |

## Bulles



- Première Bulle

- Champagne « Hommage à Gaston Burtin »

| 12.5 cl | 75 cl  |
|---------|--------|
| 7.50€   | 32.00€ |
| 9.50€   | 45.00€ |