



CARTE DES BOISSONS

CHAUSSÉE DE RECOGNE 94

6840 NEUFCHATEAU

☞ **HORAIRES D'OUVERTURE :**

- **DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H À 21H**
- **LE DIMANCHE DE 12H À 16H**

☞ **DANS UN SOUCI D'ORGANISATION ET DE SÉCURITÉ, IL EST PRÉFÉRABLE DE RESERVER :**

- **SOIT PAR TELEPHONE : 061/28.86.64**
- **SOIT PAR SMS : 0498/11.13.93**





**IMAGINE LA VIE SANS QUELQUE CHOSE À
GRIGNOTER À **L'APERÔ** !!!**

La planche pour 2 personnes, composée de :

fromage d'Orval, saucisse Gaumaise, jambon fumé, olives vertes et noires (7.10)..... 12 €*



**L'AVENIR APPARTIENT À CEUX QUI PRENNENT
L'APÉRO**

Apéritif maison (<i>Safari, citron, gin, multivit</i>)	7,50 €
Cocktail Tentation sans alcool	5,00 €
Aperol	8,50 €
Kir	4,50 €
Martini (<i>blanc, rouge</i>)	4,50 €

(allergènes : lait (y compris lactose), moutarde – en cas d'allergies, merci de nous en informer)*

Campari	4,50 €
Picon	4,50 €
Pineau des Charentes	4,50 €
Porto (<i>blanc, rouge</i>)	4,50 €
Pisang orange	5,50 €
Pisang orange sans alcool	4,50 €
Safari.....	4,50 €
Ricard	4,50 €
Gin	4,50 €
J&B	4,50 €
Suze.....	4,50 €
Batida.....	4,50 €
Cuba libre (<i>rhum Havana, coca, citron</i>).....	7,50 €
Supplément	2,50 €



**SI JE BOIS DE L'ALCOOL, JE SUIS ALCOOLIQUE.
SI JE BOIS DU FANTA, JE SUIS FANTASTIQUE ?**

Chaudfontaine ¼	2,50 €
Chaudfontaine pétillant ¼	2,50 €
Chaudfontaine fines bulles ¼	2,50 €
Chaudfontaine ½	4,50 €
Chaudfontaine pétillant ½	4,50 €
Chaudfontaine fine bulles ½	4,50 €
Coca Cola	2,50 €
Coca Cola light	2,50 €
Coca Cola zero	2,50 €
Fanta orange	2,50 €
Sprite	2,50 €
Nordic tonic, agrumes.....	2,50 €
Fuze tea	2,50 €
Fuze tea pêche	2,50 €



**PENSE À CELUI QUI A PLANTÉ L'ARBRE DONT TU
MANGES LES FRUITS. ET LE **JUS** QUE TU BOIS**

(PROVERBE VIETNAMIEN)

Jus pressé par nos soins « selon la disponibilité »

Orange (3 pièces)	6 €
Citron (3 pièces)	6 €
Kiwi (3 pièces).....	6 €
Grenade (2 pièces)	8 €
Minut Maid (orange, ananas, pomme/cerise, multivitamines)	2,50 €



LA BIÈRE EST LA PREUVE QUE DIEU NOUS AIME ET VEUT QUE NOUS SOYONS HEUREUX.

(BENJAMIN FRANKLIN)

Maes	2,50 €
Maes sans alcool 25cl	3 €
La Chouffe blonde 33cl	4 €

LES TRAPPISTES

Orval 33cl	4 €
Orval vieux 33cl (selon les disponibilités)	4,50 €
Rochefort 8°C 33cl	4,50 €
Chimay bleu 33cl	4 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Leffe brune, blonde 33cl	4 €
Gauloise ambré 33cl	3,50 €
Duvel 33cl	4 €
Carlsberg 25cl	4 €

Hoegaarden blanche 25cl	3 €
Hoegaarden rosée 25cl	3 €
Triple Karmeliet 33cl	4 €
Kriek (mort subite) 25cl	3,50 €
Corne du bois des pendus blonde 33cl	4,50 €
Corne du bois des pendus triple 33cl	5 €
Corne du bois des pendus noire 33cl	5,50 €
La Tharée aux arômes de sapin	4 €
Tongerloo blonde-brune	4,50 €



UNE JOURNÉE SANS **CAFÉ, C'EST RISQUER DE S'ENDORMIR AVANT L'APÉRO !! NE PRENEZ PAS DE RISQUE.**

Café	2,30 €
Expresso	2,30 €
Double expresso	3 €
Décaféiné expresso	2,30 €
Décaféiné	2,30 €
Capuccino chantilly ou mousse de lait	3 €
Capuccino chantilly caramel, chocolat, noix de coco.....	3,50
Chocolat chaud maison	3 €
Lait russe	3 €
Irish coffee (whisky, crème fraîche)	7 €
Italiano coffee (amaretto, crème)	7 €
Normand coffee	7 €
French coffee (cognac)	7 €
Cécémel chaud	2,50 €
Thé sélection Teatower	2,70 €



LE MEILLEUR **VIN** N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QU'ON PARTAGE

(GEORGES BRASSENS)

LES BLANCS

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Alsace : Pinot gris	28 €	19,50 €
<i>« Réserve » H. Obermeyer</i>		
Loire : Sauvignon Touraine	24 €	/
<i>Domaine Octavie I. et N. Rouballay à Oisly</i>		
Bourgogne : Chablis	36 €	20,50 €
<i>Corine & Jean-Pierre Grossot</i>		
Bourgogne : Saint Véran	28 €	/
<i>Domaine de la Denante R. martin à Davayé</i>		
Côtes de Gascogne	15 €	/
<i>Domaine Ferret D. à Gondrin</i>		

LES ROSÉS

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Provence : rosalie terre de mistral	21 €	13 €
<i>« Cuvée Roumery » J. Garcia à Pourcieux</i>		
Bordeaux : Château Vignol Clairet	16 €	/
<i>B. et D. Doublet à Saint Quentin de Baron</i>		

LES ROUGES

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Alsace : Pinot noir	26,50 €	19,50 €
<i>« Réserve » H. Obermeyer</i>		
Bordeaux : Château Penin « Tradition »	25,50 €	13 €
<i>P. Carteyron à Génissac</i>		
Bordeaux: Château Haut Colombier	29 €	14 €
<i>Premières côtes de Blaye</i>		
Bordeaux: Château La Gorce	32 €	22 €
<i>Cru bourgeois Médoc R. Fabre à Blaignan</i>		
Bourgogne: Hautes Côtes de Beaune	44 €	30 €
<i>F. Chevrot à Cheilly-les-Maranges</i>		
Loire : Saint-Nicolas de Bourgueil	29,50 €	24 €
<i>« Les Rouillières » Frédéric Mabileau à Saint-Nicolas de Bourgueil</i>		
Côte du Rhône : Domaine des Nymphes	17,50 €	/
<i>Meyers Fils à Rasteau</i>		
Côte du Rhône : Domaine des Masques	22 €	/
<i>VDP des Bouches du Rhône Syrah, « Cuvée Essentielle »</i>		
Languedoc : Château d'Oupia	19 €	/
<i>« Tradition » Minervois A. Iché à Oupia</i>		

LA SÉLECTION « PERCHEPAI »

ROUGE, BLANC OU ROSÉ

Le verre	3 €
Le pichet ¼	6 €
Le pichet ½	9,50 €



**L'ALCOOL N'A JAMAIS AIDÉ QUELQU'UN À
RÉSoudre SES PROBLÈMES.
CECI DIT, L'EAU ET LE LAIT NON PLUS.**

Amaretto	6 €
Bailey's	6 €
Cointreau	6 €
Armagnac	6 €
Calvados	6 €
Cognac	6 €
Poire William (Alsace René de Miscault)	6 €
Framboise sauvage (Alsace René de Miscault)	6 €
Whisky J&B	4,50 €

Whisky sélection Perchepai :

Glenkinchie (Lowlands, 12 ans, 43% vol.)	8 €
Lagavulin (Islay, 16 ans, 43% vol.)	10 €
Oban (Highlands, 14 ans, 43% vol.)	9,60 €
Cragganmore (Speyside, 12 ans, 40% vol.)	8,50 €
Talisker (Isle of Skye, 10 ans, 45,8% vol.)	8,50 €
Dalwhinnie (Highlands, 15 ans, 43% vol.)	8,70 €
Glenfiddich (15 ans, Single Malt)	6,50 €
Drambuie	6,50 €

Marque de liqueur fabriquée à partir de Scotch. Les autres ingrédients sont en majorité des épices et du miel de Bruyère