

*B
O
I
S
S
O
N
S*



Apéritifs

15 cl Pomme d'Amour (Pommeau de Normandie et crème de mûre)	5.00
20 cl Rosé Pamplemousse	5.00
2 cl Pastis, Ricard	4.50
5 cl Suze, Martini rouge ou blanc	4.50
10 cl Coupe de champagne <i>Domaine Beauchamp</i>	8.00
10 cl Kir Royal (crème de cassis, mûre, pêche ou violette)	8.00
12 cl Kir Vin blanc (crème de cassis, mûre, pêche ou violette)	4.50
12 cl Porto Rouge ou Blanc	5.00
12 cl Pineau des Charentes	5.00
20 cl Picon Vin blanc	6.00
25 cl Gin tonic	7.00
25 cl Vodka orange	7.00
33 cl Whisky coca	7.00

Whisky

	Baby 2cl	Double 4cl
Whisky Blended Scotch Whisky	3.00	6.00
Chivas 12 ans	4.00	8.00
Jack Daniel's	4.00	8.00
Talisker	5.00	10.00
Lagavulin 16 ans	6.00	12.00
The Nikka - Whisky Japonais	6.00	12.00



Rhum

4 cl Don Papa	8.00
4 cl Diplomatico	8.00
4 cl Rhum arrangé	6.00

Vodka

4 cl Grey Goose nature	8.00
-------------------------------	------

Cocktails

20 cl Pimm's cocktail pimm's limonade, fruits frais, menthe fraîche	8.00
25 cl Apérol Spritz (apérol, martini Prosecco, San Pellegrino et rondelle d'orange)	8.00
15 cl Américano maison	7.00
8 cl Martini Gin	7.00
25 cl Campari orange	6.00
25 cl Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine)	7.00
10 cl Margarita (tequila, Grand Marnier, jus de citron)	7.00
6 cl Ti-punch (rhum, sucre de canne, citron vert)	6.00
25 cl Malibu Ananas	7.00
25 cl Punch Planteur (rhum, jus de fruits, sucre de canne)	7.00
25 cl Mojito (rhum, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse)	8.00

Cocktails sans alcool

25 cl Fruit Cup (orange, passion, grenadine)	4.50
25 cl Florida Juice (pamplemousse, grenadine)	4.50
25 cl Bella Luna (orange, passion, citron vert)	4.50
25 cl Blue Lagoon (ananas, citron vert, sirop de curaçao)	4.50
25 cl Virgin Mojito	4.50

Soft

25 cl Ice tea, Orangina	4.00
25 cl Schweppes Tonic ou Agrumes	4.00
33 cl Perrier	4.00
33 cl Coca cola, coca zero	4.00
25 cl Jus de fruits (orange, abricot, pomme, raisin, ananas..)	4.00
25 cl Limonade et sirop (grenadine, menthe, citron, fraise)	3.00
25 cl Eau et sirop (grenadine, menthe, citron, fraise)	2.50

Prix net TTC en euros service compris

Bières pression régionale

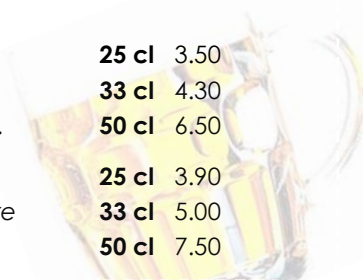


Jade - Bière blonde 4.5°

Cette bière régionale vous séduira par sa légère amertume et ses douces notes de céréales.

Castelain - Bière blonde 8.5°

Cette bière régionale de dégustation au caractère unique retranscrit un savoir faire artisanal.



25 cl 3.50

33 cl 4.30

50 cl 6.50

25 cl 3.90

33 cl 5.00

50 cl 7.50

Bières bouteilles

33 cl Page 24 Blanche , bière régionale 4.9°	5.50
33 cl Page 24 Ambrée , bière régionale 6.9°	5.50
33 cl Page 24 IPA 'India Pale Ale' bière régionale 4.9°	5.50
25 cl Liefmans, fruits rouges 3.8°	4.30
25 cl Jade sans alcool blonde	4.30
25 cl Picon bière	4.50
25 cl Cidre doux	3.50

Vins en carafe

	25 cl	50 cl
<i>Blancs</i> IGP Côte de Gascogne	6.00	12.00
<i>Rosés</i> IGP Vaucluse	6.00	12.00
<i>Rouges</i> IGP Vaucluse	6.00	12.00

Eaux minérales

	1/2 litre	Le litre
San Pellegrino	3.50	4.60
Saint Amand	3.50	4.60
Perrier fine bulle	3.50	4.60

Après le repas

Boissons chaudes

Café expresso	1.90
Café allongé	1.90
Double café	3.80
Cappuccino	3.00
Thé - Infusion	2.60



Digestifs

4 cl Vieil Armagnac Bas Armagnac 1973	12.00
4 cl Armagnac hors d'âge 10 ans d'âge	8.00
4 cl Cognac île de ré	8.00
4 cl Vieille Prune	8.00
4 cl Vieux Calvados	8.00
4 cl Eau de vie de poire ou framboise	6.00
4 cl Get 27 - Get 31	6.00
4 cl Baileys	6.00
4 cl Chartreuse verte 55°	6.00
4 cl Genièvre de Wambrechies 49°	6.00
4 cl Rhum Arrangé Ananas	6.00
4 cl Rhum Arrangé Mangue Passions	6.00
4 cl Rhum Don papa	8.00
4 cl Rhum Diplomatico	8.00

Nous ne servons pas d'alcool aux personnes de moins de 18 ans

Vin Blanc

	Le Verre		La Bouteille
	15 cl	25 cl	75 cl
<i>Sud-Ouest</i>			
Côte de Gascogne IGP	4.00	6.70	20
<i>Sec, nerveux, sur des notes de pamplemousse.</i>			
Monbazillac aoc Bajac	5.00	8.30	24
<i>A la fois fruité et confit</i>			
Le Versant Viognier IGP Pays D'Oc Vin Végan	5.00	8.30	24
<i>Vallée du Rhône aoc</i>			
Côtes du Rhône Corinne Depeyre	5.00	8.30	24
Blanc <i>Intense et fruité</i> Vin Bio Végan			
Crozes Hermitage Chante Passo 2020	7.20	12.00	36
Blanc , arômes de citron et de pêche			
<i>Vallée de la Loire aoc</i>			
O.V.N.I IGP Val de Loire Vin Bio	5.00	8.30	24
<i>atypique, gourmand et intense</i>			
Cheverny Les Borderies	5.80	9.70	28
<i>Fraicheur du Sauvignon et tendresses du Chardonnay.</i>			
<i>Alsace aoc</i>			
Riesling Hans Schaeffer	5.00	8.30	24
<i>Frais, minéral et désaltérant</i>			
Gewurztraminer Hans Schaeffer	5.40	9.00	27
<i>Souple et frais. Nez intense de rose et de litchi..</i>			
<i>Beaujolais aoc</i>			
Beaujolais Villages Blanc La Paillardière	6.00	10.00	29
<i>Bourgogne aoc</i>			
Bourgogne aligoté Les Planchants	5.40	9.00	27
<i>Bien sec, assez souple, au nez citronné.</i>			
Meursault			55
<i>Auxey-Duresses blanc Prunier Bonheur 2019</i>			

Vin Rosé


	Le Verre		La Bouteille
	15 cl	25 cl	75 cl
Sable de Camargue IGP Gris de gris	4.50	7.50	22
<i>Gris très pâle. Note de fruits blanc</i> Vin Bio			
O.V.N.I IGP Val de Loire Vin Bio	5.00	8.30	24
<i>Exotique, atypique, gourmand et intense. Une perle de saveurs.</i>			
Ponton N°7 IGP Méditerranée	4.00	6.70	20
<i>Arômes de bonbon, de fraise et de pamplemousse</i>			

Champagne

Domaine de Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry.

	La Bouteille 75 cl
Champagne AOC Beauchamp	49
Champagne AOC Beauchamp Grande réserve carte noire	55
Champagne Rosé AOC Beauchamp	52

Nous ne servons pas d'alcool aux personnes de moins de 18 ans



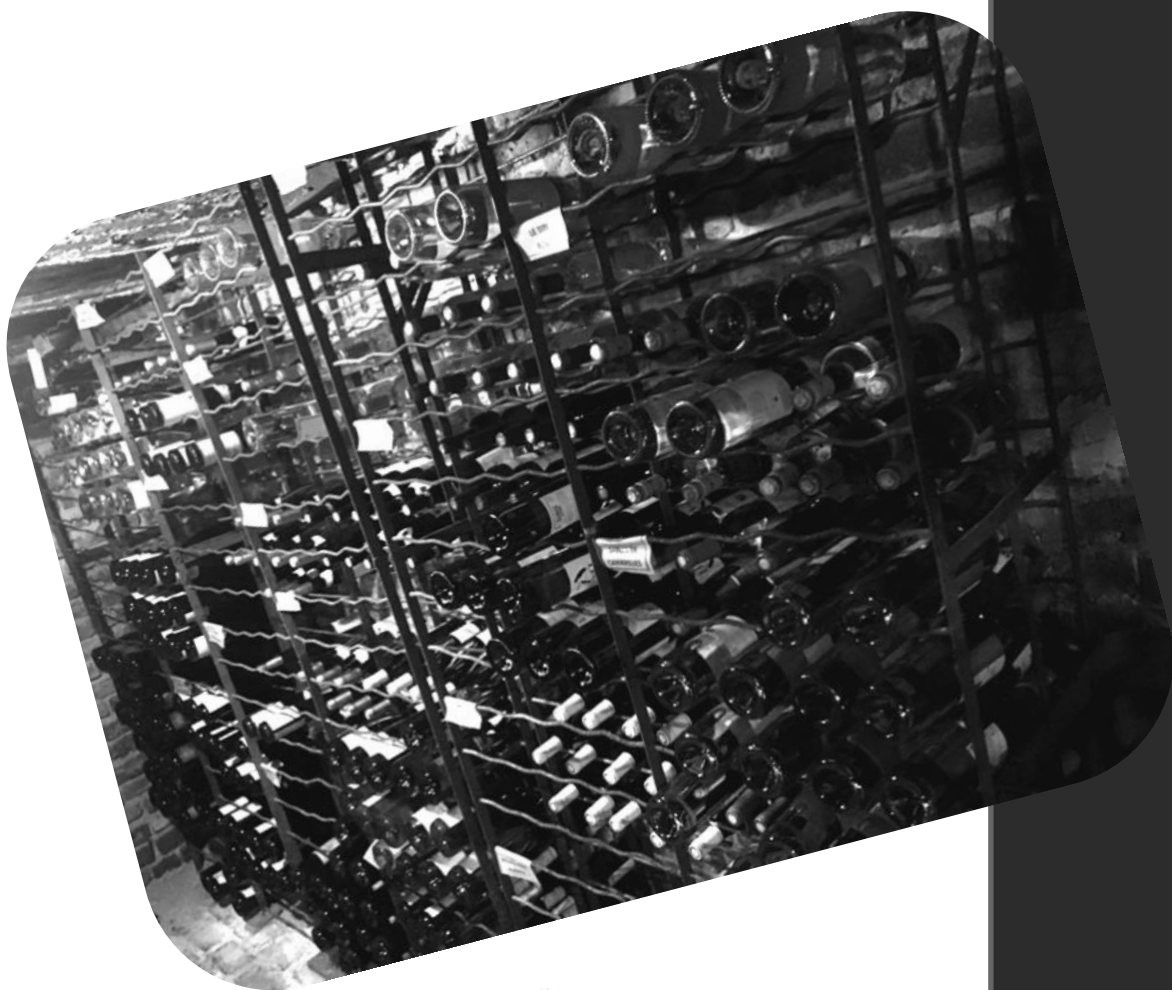
Vin rouge

	Le verre		La Bouteille
	15 cl	25 cl	75 cl
<i>Val de Loire aoc</i>			
Saumur Champigny Domaine Sanzay <i>Frais et léger, au nez de framboise.</i>	5.00	8.30	24
Menetou-Salon 2020 <i>propriétaires récoltants, du fruit et de la fraîcheur</i>	6.00	10.00	29
<i>Alsace aoc</i>			
Pinot noir Hans Schaeffer 2018 <i>Entre rouge et rosé, vif et désaltérant</i>	5.80	9.70	28
<i>Bourgogne aoc</i>			
Bourgogne Gamay Gorge de Loup <i>fraîcheur, fruit, gourmandise</i>	5.80	9.70	28
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2018 <i>Au nez de framboise avec une fine note boisée.</i>	8.40	14.00	39
Santenay Vincent Girardin Vieilles vignes 2018 <i>Tannins soyeux, nez de fruits noirs, sur des notes boisées.</i>			52
<i>Beaujolais aoc</i>			
Beaujolais Villages Domaine de la Paillardière 2021	5.80	9.70	28
Brouilly Domaine de la Paillardière 2019	6.00	10.00	29
<i>Vallée du Rhône aoc</i>			
Côtes du Rhône Corinne Depeyre 2020 <i>Intense et fruité Vin Bio Végan</i>	5.00	8.30	24
Crozes Hermitage Chante Passo 2020 <i>Au nez de fruits mûrs, avec une pointe cacaoitée.</i>	7.20	12.00	36
Côte Rôtie Brune et Blonde de Guigal 2018			80
<i>Bordelais aoc</i>			
Bordeaux L'Attrape rêve 2020 <i>Charnu et fruité, sans sulfite ajouté, ni collé, ni filtré</i>	5.00	8.30	24
Médoc Château Haut Brignays 2015 <i>Ferme et charpenté, au nez de tabac</i>	5.20	8.70	26
Puisseguin Saint Emilion 2018 <i>Les Hautes Cimes. Charnu, au parfum prononcé.</i>	5.50	9.20	27
Lalande de Pomerol Château Le Jard 2019 <i>Notes boisées de sous-bois fumée</i>			37
Pessac Léognan Prieuré la Solitude 2018 <i>Tannins soyeux, nez de fruits noirs, avec des notes torréfiées</i>			38
Château Tramont Moulis en Médoc 2015 <i>notes boisées de cèdre, avec une pointe fumée</i>	6.00	10.00	29



Votre bouteille de vin n'est pas terminée... Vous pouvez l'emporter

Prix net TTC en euros service compris



*Hôtel - Restaurant
de la Basilique*

