



## SOFTS

- Schweppes, Perrier pêche cerise, San Pellegrino Aranciata (orange), jus de poire, jus de litchi et de mangue - **2,50€**
- Sirop à l'eau : menthe, grenadine, pamplemousse rose, pain d'épice, kiwi, chocolat, fleurs de sureau, dattes et mirabelle - **1,50€**
- Le verre d'eau gazeuse à la cerise noire et aux piments - **4,00€**

## THÉS ET CAFÉ

- Thé sélection mariage frères - **3,50€**  
Esprit de Noël (Thé noir festif aux épices douces)  
Earl Grey Impérial (Thé brillant au parfum de bergamote)
- Thé sélection Alveus - **3,50€**  
Blue Earl Grey (Thé noir Assam Inde du Sud, bergamotte et fleurs de bleuet)  
Darjeeling FF Steinthal (Thé noir, premières feuilles de printemps soigneusement travaillées)  
Morning melody (Thé vert de Chine, souci, fleurs de bleuets et pétales de rose)  
Lady Star Deluxe (Mélange de thé noir Inde du Sud & de thé noir de Chine Pi Lo Chun Longkou)  
Jasmin Impérial (thé vert de Chine Pai Mu Tan, perles de jasmin).
- Petit café - **1,20€**
- Grand café - **2,00€**
- Chocolat chaud maison - **4,00€**

## BIÈRES

- Bière artisanale bouteille (33cl) La Béné - **4,00€**  
Brune, blonde bio, blanche et blonde aux pêches de vignes.

## VINS

- Provence (AOP) rosé, Domaine Sainte Mitre 2017 - **20€/3,50€**
- Jurançon doux (AOP) blanc, Domaine de Montesquiou Amista 2017 - **12€ les 37,5cl/4€**
- Jurançon sec (AOP) blanc, Domaine de Montesquiou l'Estéla 2019 - **12€ les 37,5cl/4€**
- Cévennes sec bio (IGP) blanc, Mas d'Espagnet 2017 - **18€/3,50€**
- Loire (AOP) rouge, Chinon, Chateau de Coulaine 2017 - **22€/4€**
- Languedoc bio (AOP) rouge, Faugères, Domaine Valambelle 2016 - **18€/3,50€**

### Pour accompagner vos boissons

- Le paté des Conservistes au prince noir de Biscay - **7,00€**
- Le muffin aux fruits rouge - **3,00€**