

Vins blancs

37.5 cl

75cl

Alsace

Riesling Spätlese AOC, 2014, Weingut Silbernagel		28.00
Gewürtraminer AOC, 2014, Weingut Silbernagel		30.00
Pinot-Gris AOC, 2016, Weingut Silbernagel (à vis, vin allemand)		26.00
Pinot-Gris Aoc Wolberger 2016		27.00

Bourgogne

Bourgogne Aligoté AOC, 2016, Coche Bizouard		23.00
Chablis Fourchaume 1 ^{er} Cru AOC, 2016, Chantemerle	(2012) 18.00	35.00
Meursault AOC, 2016, Coche Bizouard		50.00
Rully AOC, 2015, Michel Juillot		35.00
Pouilly Fuissé « Alexandre » Aoc, 2015, Christophe Terrier		45.00
Mercurey Blanc AOC, 2015, Michel Juillot	18.00	35.00
Puligny Montrachet 1er cru Aoc, 2008, LE CAILLERET « La Pousse d'Or »		180.00
Puligny Montrachet Vieilles Vignes Aoc, 2014, Vincent Girardin		119.00

Rhône

Crozes-Hermitage Cuvée Marine AOC, 2017, Domaine des Murinais		32.00
---	--	-------

Touraine/Loire

Sancerre « Le Tournebride » AOC 2016, Gaudry	19.00	35.00
Pouilly-Fumé» AOC 2016, Gilles Blanchet	18.00	30.00

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne, Saint-Luc XVIII, 2016, Plaimont (moelleux)		24.00
---	--	-------

Vins rouges

37.5cl

75cl

Alsace

Pinot Noir Aoc, 2016, Joseph Hanskeller 27.00

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir AOC, 2017, Coche Bizouard 26.00
Mercurey Village AOC, 2015, Michel Juillot 35.00
Aloxe Corton AOC, 2015, Michel Juillot 55.00
Meursault AOC, 2014, Coche Bizouard 50.00
Volnay AOC, 2011, Hospices de Beaune 89.00
Volnay 1^{er} Cru En Caillerets Aoc, 2008, La Pousse D'Or 109.00
Corton Clos du Roi Grand Cru Aoc, 2007, La Pousse D'Or 149.00
Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Groseilles Aoc, 2011, La Pousse D'or 189.00
Santenay 1er Cru Clos Tavannes Aoc, 2009, La Pousse d'Or 94.00

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOC, La Source, 2017, Pavillon du Grand Clos 17.00 32.00
Saumur Champigny AOC, 2014 « La Source du Ruault », J .N Million 16.00 28.00
Sancerre Aoc, 2014, Domaine Jean-Paul PICARD 19.00
Sancerre Aoc, 2016, Domaine de la Perrière 42.00

Touraine

Le Vilain P'tit Rouge AOC, 2015, Domaine Ricard 25.00

Bordeaux

Lussac St Emilion, Aoc, 2015, Château de Lussac, Cuvée Bellevue 19.50
St Emilion Grand Cru Château Grangey Aoc, 2012 40.50
Bordeaux supérieur AOC, 2014, Château Recogne 26.00
Margaux AOC, 2015, Château Mille Roses 55.00
Médoc Grande réserve AOC, 2010, Tour Prignac 47.00
Montagne St Emilion AOC, 2014, Château de Granchamp 31.00
St Emilion Grand cru, Aoc, 2011, Tournelle du Fin Figeac 43.00

Beaujolais

Brouilly, AOC, 2016, Château de Pierreux 33.00
Moulin à vent, AOC, 2014, Barbet 33.00
Juliéna « d'Avant », Aoc, 2015, Christophe Terrier 41.00

Rhône

Crozes-Hermitage Vieilles Vignes AOC, 2016, Domaine Murinais	18.00	35.00
Vaison La Romaine Côtes du Rhône, AOC 2015, Terre de Gaulhem		26.00
Gigondas AOC, 2013, Domaine Carobelle		35.00
Châteauneuf-du-Pape Aoc, 2012, Domaine de Nalys		63.00

Sud

50cl 75cl

Vin de Pays du Vaucluse Domitilla, 2010, AD Fines		39.00
Les Terrasses du Larzac, AOC 2011, Château des Légendes		29.00

Vins rosés

37.5cl 75cl

Côte Roannaise AOC, 2016, Thierry Desormière		18.00
Rosé du Mas des Baux de Provence AOC, 2017, Mas de la Dame	16.00	26.00
Château Cavalier, Côtes de Provence Aoc 2016		25.00

Champagne

Champagne Louis Constant Réserve		48.00
<i>Jacquart Mosaïque</i>	26.00	53.00
Nicolas Feuillate		49.00
Nicolas Feuillate Millésimé		62.00
Nicolas Feuillate Rosé		55.00
Canard-Duchêne, Cuvée Léonie		50.00
Canard-Duchêne Grande Cuvée, Charles VII, Blanc de Noirs		65.00
Ice Impérial MOET et CHANDON demi-sec		100.00
Ruinart		95.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération.
Prix nets*

Vins au verre 12.5cl

Blanc, Aoc

Bourgogne Aligoté, 2014, Coche Bizouard	4.90
Côtes de Gascogne, Saint-Luc XVIII, 2012, Plaimont	4.50
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume, 2016	6.50

Rouge, Aoc

Le Vilain P'tit Rouge (vin de Touraine), 2013, Domaine Ricard	4.90
Bordeaux sélection les Tisons	5.00

***Vous avez apprécié nos vins ??? Profitez de notre Coffret Cadeau !
Pour 2 bouteilles identiques achetées et à emporter,
Les Tisons vous offrent la 3^{ème}.***

LES BIERES ET CIDRES

Cidre doux et brut 25 cl		4.50 €
Cidre doux et brut 1 L	10.00€ cidre Rosé	12.00 €
Affligem Pression	33 cl	4.50 €
Pelforth Pression	33 cl	3.80 €

LES APERITIFS ET ALCOOLS

“Cocktail des Tisons” (cointreau, citron, sucre de canne, crémant)	12 cl	4.80 €
Kir vin blanc (mûre, cassis ou pêche) 12 cl		3.50 €
Kir crémant 12 cl		4.80 €
Coupe de Champagne 12 cl		8.00 €
Kir royal 12 cl		8.20 €
Martini rouge ou blanc, Suze 5 cl		4.80 €
Américano « Maison » 12 cl		6.90 €
Ricard 2.5 cl		3.50 €
Porto rouge 5 cl		3.70 €
Pineau des Charentes 5 cl		4.50€
Whisky Ballantine’s 5cl		5.50 €
Whisky Chivas Regal, Aberlour ou Glenfiddich 12 ans, Knockando 12 ans	5 cl	7.80 €
Whisky CARDHU , Glenmorangie 10 ans Talisker 10 ans Nikka		8.00 €
Whisky Oban 14 ans 9.00 € Whisky Lagavulin 16 ans		12.00 €
Verre de Rosé Pamplemousse Litchi 12 cl		4.00 €

LES COCKTAILS

Avec Alcool (20 cl)

Le Pina Colada : Rhum Blanc, jus d’ananas et crème de coco	7.00 €
Le Mojito : Rhum Blanc, citron vert, limonade, menthe fraîche	7.00 €

Sans Alcool (20 cl)

Le Cocotier : crème de coco, jus de banane et d’ananas	6.00 €
Les Tropiques : jus d’orange, de pamplemousse et grenadine	6.00 €
Le Mojito sans alcool : Citron Vert, limonade, menthe fraîche, sucre de canne	6.00 €

LES BOISSONS FRAICHES

Les eaux minérales	50 cl	100 cl
Vittel	3.00 €	4.00 €
San Pellegrino	3.00 €	4.00 €

Les sodas

Coca Cola , Coca-Cola	33 cl	4.00 €
Orangina 25 cl		4.00 €
Diabolo 25 cl		4.00 €
Perrier 25 cl		4.00 €
Schweppes Agrumes, Oasis 25 cl		4.00 €
Ice Tea		4.00 €

Les jus de fruits (25cl) Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Raisin, Tomate	4.00 €
---	--------

LES DIGESTIFS

Armagnac 4 cl	5.90 €
Get 27 , Get 31 4 cl	5.90 €
Cognac, Grand-Marnier 4 cl	5.90 €
Calvados, Cointreau, eau de vie Poire	5.90 €
Crème de cassis, mûre ou liqueur de pêche, Bailey’s 4 cl	5.90 €

