



LES BOISSONS, LES VINS

## CAFÉS

Expresso	2
Café allongé	2,50
Déca	2
Café noisette	2,50
Double expresso	4
Cappuccino	4
Café latte	5
Café frappé glacé avec Amaretto	5 7

## CHOCOLATS THÉS & INFUSIONS

Chocolat chaud	5
Thé Kusmi tea ou Mariages frères	6
Infusion Bio	5

## COCKTAILS MAISON 10 €

Spritz
Caipiroska
Cahipirina
Mojito
Negroni
Ti punch

## BOISSONS FRAÎCHES

### EAUX PLATES, GAZEUSES

L'Eau d'Aure (75 cl)	2
Bulles d'Aure (75 cl)	4
Coca Cola, Schweppes, Jus de pomme pétillant	4

### CITRONNADES BIO 25CL PRESOIRS DE PROVENCE

Citronnade citron vert	
Citronnade pamplemousse	

### JUS ET NECTARS 25CL PRESOIRS DE PROVENCE

Pur jus de pomme de Provence	
Pur jus d'orange	
Jus de tomate	
Nectar de peche de provence	
Nectar de poire de Provence	

## ALCOOLS

Bière 33cl	
Leffe	6
1664	5
Pastis	4
Pastis Manguin Millennium	5
Coupe de prosecco	7
Martini (Rouge - Blanc)	5
Get 27	7
Kir (mûre ou cassis)	7
Kir Royal	12
Whisky Coca	8
Gin tonic	8
Coupe de champagne	10
Limoncello	5
Grappa	7



## LES VINS BLANCS 75CL

Mas de Valériole « Charmantin », Terre de Camargue IGP (Vin Biologique)	24
Château Grézan, Pays d'Oc IGP « Chardonnay »	25
Domaine de Valdation «Vallon des anges», Alpilles IGP (Vin Biologique)	28
Sablet Villages, AOP Côtes du Rhône Sablet	25
Domaine de la Vallongue « Garrigues » Les Baux-de-Provence AOP (Vin Biologique)	39

## LES VINS ROSÉS 75CL

Mas de Valériole « Nénette », Terre de Camargue IGP (Vin Biologique)	24
Domaine de Valdation «Tradition», Alpilles IGP (Vin Biologique)	25
Château Grézan, Faugères AOP	25
Domaine de la Vallongue «Garrigues» Les Baux de Provence AOP (Vin Biologique)	36

## LES VINS ROUGES 75CL

Domaine de Valdation «Tradition», Alpilles IGP (Vin Biologique)	25
Sablet, Mémoires de Vignerons d'hier et d'aujourd'hui, 25 AOP Côtes du Rhône village "vieilles vignes"	
Domaine la Sarabande «Misterioso», Faugères AOP (Vin Biologique)	35
Domaine de la Vallongue «Garrigues» Les Baux-de-Provence AOP (Vin Biologique)	40
Le Gravillas, AOC Gigondas	40
Château Romanin, Les Baux-de-Provence AOP (Vin Biologique et Biodynamie)	54
Domaine de la Solitude, Châteauneuf-du-Pape AOP	60

## LES CHAMPAGNES 75CL

Charnay Boutroy, Champagne AOP blanc	59
Domaine Baudry , Champagne AOP rosé (Terra Vitis)	65
Louis Roederer «Collection», Champagne AOP blanc	88

## LES ALCOOLS 4CL

(VENDUS AU VERRE DANS LE CADRE D'UN REPAS)

Eau de vie de Vieille Prune, Distillerie Manguin, 40°	8
Eau de vie de Poire Williams N°43, Distillerie Manguin, 43°	8
Eau de vie de Mirabelle, Distillerie Manguin, 43°	8
Le Pastis Manguin «Millénium», Distillerie Manguin, 45°	5
Rhum de Barbade & Jamaïque, Bocathéva, 45°	8
Whisky Japonais, Hinotori, Blended 5 ans, 43°	10
Yorkshire Gin, Masons Original, 42°	8
Cognac AOP, Gacon «VSOP»	8
Bas Armagnac AOP, Baron de Sigognac «VSOP»	8

## NOS PICHETS ET VIN AU VERRE VERRE (12CL) PICHET (50 CL)

Domaine Saint Firmin «Supérieur d'Oc» Pays d'Oc IGP, rosé (Vin Biologique)	verre 6	pichet 12
Domaine Saint Firmin «Supérieur d'Oc» Pays d'Oc IGP, rouge (Vin Biologique)	verre 6	pichet 12
Domaine Saint Firmin «Viognier» Pays d'Oc IGP, blanc (Vin Biologique)	verre 6	pichet 12



LE MOULIN D'AURE  
hôtel & restaurant