



# LA TERRASSE DE PREMESQUES

bar - restaurant - séminaire

# Carte des Apéritifs

## Les Cocktails

Maison	12cL	7,80 €
<i>Crème Passion, Champagne</i>		
Americano Maison	19cL	9,00 €
American Glory	19cL	9,00 €
<i>Jus d'oranges, grenadine, Champagne, Vodka</i>		
Des Iles	19cL	9,00 €
<i>Rhum blanc, Pisang, jus d'ananas</i>		
Passion	19cL	9,00 €
<i>Gin, Cointreau, Passoa, Pamplemousse</i>		
Piscine <i>en saison</i>	19cL	7,80 €
<i>Cava, Citron Vert</i>		

## Autres apéritifs

Coupe Blanc Brut	12cL	10,00 €
Kir vin blanc	11cL	6,00 €
<i>Mûre, cassis, pêche, framboise ou violette</i>		
Kir royal	12cL	9,00 €
Monbazillac	12cL	7,00 €
Ricard	4cL	5,70 €
Picon Bière	25cL	7,50 €
Picon Vin blanc	19cL	7,50 €
Martini	6cL	6,00 €
<i>Rosso, Bianco ou Dry</i>		
Suze, Campari	6cL	6,00 €
Campari	19cL	7,50 €
<i>Orange ou soda</i>		
Muscat de Rivesaltes	8cL	6,00 €
Pineau des Charentes	8cL	6,00 €
Porto Blanc ou rouge	8cL	6,80 €
Bières :		
<i>Grimbergen</i>	25cL	5,00 €
<i>Duvel</i>	33cL	5,50 €
<i>Bière pression du moment</i>	25cL	5,00 €
<i>Kasteel rouge</i>	33cL	5,50 €

## Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier	33cL	3,80 €
Schweppes, Limonade, Diabolo	20cL	3,80 €
Orangina	25cL	3,80 €
Jus de fruits	25cL	3,80 €
<i>Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i>		
Badoit Verte, Evian	50cL	3,80 €
Badoit Verte, Evian	100cL	5,50 €

## Les Whiskies, 4cl

### Speyside

Cardhu 12 ans	10,00 €
<i>Moelleux, Velouté, Miel</i>	
Cragganmore 12 ans single malt	10,00 €
<i>Subtil et fruité</i>	
Knockando Slow Natured 12 ans single malt	
<i>Boisé et fruité, Chocolat</i>	

### Highlands

Glenmorangie Signet	17,80 €
<i>Précieux, Fondant et Torréfié</i>	
Oban 14 ans single malt	10,00 €
<i>Ample et Iodé</i>	

### Skye

Talisker 10 ans single malt	10,00 €
<i>Puissant, Marin et Poivré</i>	

### Islay

Lagavulin 16 ans	12,00 €
<i>Intense et Tourbé</i>	
Ardbeg 10 ans single malt	10,00 €
<i>Elégance et Tourbe Phénolique</i>	
Caol Ila 12 ans single malt	10,00 €
<i>Epicé et Fumé</i>	

### Irlandais

Bushmills Black Bush	7,00 €
----------------------	--------

### Whiskey du Tennessee

Jack Daniel's	8,00 €
---------------	--------

## Les Champagnes

<b>Veuve Clicquot</b> La bouteille de	75cL
<i>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</i>	64,00 €
<i>Veuve Clicquot Rosé Non Vintage</i>	68,00 €
<i>Veuve Clicquot Extra Brut</i>	79,00 €
<i>Veuve Clicquot Rich "Piscine"</i>	68,00 €
<i>Veuve Clicquot Vintage Rosé Time</i>	78,00 €
<i>La Grande Dame de Clicquot 1998</i>	98,00 €
<b>Moët et Chandon</b> La bouteille de	75cL
<i>Brut Impérial</i>	61,00 €
<i>Grand Vintage</i>	72,00 €
<b>Roederer</b> Brut Premier	65,00 €
<b>Ruinart</b> Blanc de blancs	79,00 €
<b>Dom Pérignon</b>	178,00 €
<b>Krug</b> Grande Cuvée	180,00 €

Retrouvez notre carte des Champagnes en dernière page

## Les Vins au Verre (12cL)

### Le Vin Blanc... sec

**Pays d'Oc IGP Chardonnay Cha-Cha-Cha Domaines Paul Mas** 6,00 €

*Bouquet fruité, dominé par les fruits exotiques et relevé par des nuances florales, de vanille et de pain grillé.*

**Pays d'Oc IGP Viognier Vignobles Paul Mas** 6,20 €

*Se dégustera à merveille seul en apéritif, ou avec du poisson, des plats au curry, des viandes blanches, du fromage ou des desserts aux fruits.*

**Bourgogne Petit Chablis AOC La Chablisienne** 7,00 €

*Le goût du citron vert confère à ce vin une fraîcheur instantanée, tempérée par une belle amertume ainsi qu'une grande salinité.*

### Le Vin Blanc... moelleux

**Côtes-de-Gascogne IGP Gros Manseng Pigmentum G. Vigouroux** 6,00 €

*Un régal, légèrement frais, à l'apéritif, subtil et fin avec du foie gras, riche et concentré avec des poissons et des viandes blanches en sauce, particulièrement recommandé avec du fromage.*

**Monbazillac AOC** 7,00 €

*Un vin liquoreux à déguster frais en guise d'apéritif, avec des mélanges sucrés-salés, le foie gras et les desserts.*

### Le Vin rosé

**Languedoc Saint-Drézéry AOC Puech-Haut Prestige** 7,00 €

*Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est gourmande et désaltérante.*

### Le Vin Rouge

**Pays d'Oc IGP Syrah-Viognier Paul Mas Estate** 6,00 €

*Un caractère doux et corsé, fait de tanins souples et bien fondus. Une longue finale épicée et vanillée.*

**Côtes du Rhône AOC Parallèle 45 Domaine Paul Jaboulet Aîné** 6,00 €

*Assemblage de grenache et syrah, séduit par sa complexité et sa richesse aromatique de petits fruits rouges.*

**Haut-Médoc AOC Victoria II Second vin du Château Victoria** 7,00 €

*Joli nez de tabac blond, avec des notes tourbées. Soyeux en bouche, finale sur des tannins bien tendus.*

**Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC** 6,50 €

*Sa robe rouge brillant est en parfaite harmonie avec un nez fin et gourmand. Un vin d'une grande richesse aromatique.*

**Crozes-Hermitage AOC Cuvée Clémence Domaine Philippe et Vincent Jaboulet** 7,80 €

*Ce joli Crozes, très typique de cette belle appellation, se mariera parfaitement avec une viande au goût fin.*

**El Grano Carménère Chili, fruité et charnu** 6,00 €

**Rivesaltes AOC Primage Château Les Pins, 8cL** 7,00 €

*Intense, gorgé de soleil, aux notes prononcées de mûre sauvage avec ses tanins présents et onctueux, Primage est un vin doux naturel de choix pour accompagner un apéritif, un foie gras poêlé ou des desserts chocolatés.*

# La Sélection de Vins blancs

	Btl 37,5cl	Btl 75cl	Btl 150cl
<b>Les Vins d'Alsace AOC</b>			
Pinot Gris		27,00 €	
Gewurztraminer Réserve		29,00 €	
<b>Les Vins de Bourgogne AOC</b>			
Bourgogne Aligoté		25,00 €	
<i>Le Chablisien...</i>			
Chablis Grand Regnard	26,00 €	42,00 €	
Chablis 1er Cru Fourchaume <i>La Chablisienne</i>		44,00 €	
<i>La Côte de Beaune...</i>			
Puligny-Montrachet		62,00 €	
Meursault Clos des Grands Charrons Monopole <i>Château de Meursault</i>		67,00 €	
<i>Le Mâconnais...</i>			
Saint-Véran		33,00 €	
Pouilly-Fuissé		41,00 €	
<b>Les Vins de La Vallée de la Loire AOC</b>			
Muscadet Sèvre et Maine sur lie		19,00 €	
Pouilly-Fumé	20,50 €	33,00 €	
Menetou-Salon	19,00 €	31,00 €	
Sancerre	21,00 €	35,00 €	
<b>Les Vins de La Vallée du Rhône AOC</b>			
Condrieu		57,00 €	
<b>Les Vins du Languedoc et du Roussillon AOC &amp; IGP</b>			
Pays d'Oc IGP Chardonnay Cha-Cha-Cha <i>Domaines Paul Mas</i>		21,50 €	
Pays d'Oc IGP Viognier <i>Vignobles Paul Mas</i>		23,00 €	

## La Sélection de Vins blancs... Suite

Btl 37,5cl

Btl 75cl

Btl 150cl

### Les Vins de Bordeaux et du Sud-Ouest AOC & IGP

Côtes-de-Gascogne IGP Gros Manseng Moelleux Pigmentum G. Vigouroux	26,00 €
Monbazillac	33,50 €
Sauternes Château Rieussec <u>1er Grand cru classé</u>	79,00 €

## La Sélection de Vins rosés

Languedoc Saint-Drézéry Puech-Haut Prestige	29,00 €	44,00 €
Pays d'Oc IGP Gris Blanc Jonquieres D Oliola	25,00 €	
Côtes de Provence Commanderie de Peyrassol	31,00 €	
Chinon Château de La Grille	27,00 €	

## La Sélection de Vins rouges

Btl 37,5cl

Btl 75cl

Btl 150cl

### Les Vins d'Alsace AOC

Pinot Noir	20,00 €	26,00 €
------------	---------	---------

### Les Vins du Beaujolais AOC

Brouilly	21,00 €	28,00 €
Juliéna		26,00 €
Saint Amour		30,00 €

### Les Vins de Bourgogne AOC

Bourgogne du Château Château de Marsannay	33,00 €
---	---------

#### La Côte de Beaune...

Chassagne-Montrachet Les Benoites Vincent Bachelet	50,00 €
Beaune Cuvée M-S Grangier Vigne des Hospices de Dijon, Château Marsannay	55,00 €
Pommard les petits noizons château de Meursault	66,00 €

#### La Côte de Nuits...

Gevrey-Chambertin Château de Marsannay	64,00 €
Nuits-Saint-Georges Domaine Jean Chauvenet	61,00 €

#### La Côte Chalonnaise...

Mercurey	42,00 €
----------	---------

## La Sélection de Vins rouges... Suite

Btl 37,5cl

Btl 75cl

Btl 150cl

### Les Vins de La Vallée de la Loire AOC

Saint-Nicolas-de-Bourgueil	23,00 €
Chinon	27,00 €
Saumur Champigny	19,00 € 25,00 €
Menetou-Salon	32,00 €
Sancerre	36,50 €

### Les Vins de La Vallée du Rhône AOC

Côtes du Rhône Parallèle 45 Domaines Paul Jaboulet Aîné	18,00 € 27,00 €
Crozes-Hermitage Cuvée Clémence Domaine Philippe et Vincent Jaboulet	33,00 €
Saint Joseph Le Grand Pompée Paul Jaboulet Aîné	39,00 €
Châteauneuf du Pape	59,00 €
Côte Rôtie	64,00 €

### Les Vins du Languedoc AOC & IGP

Pays d'Oc IGP Syrah-Viognier Paul Mas Estate	22,50 €
Cru Pézenas Coté Mas	25,00 €
Château Paul Mas Clos des Mures	30,00 €
Cru Terrasses du Larzac Château des Crès Ricards « Oenothéra »	37,00 €

### Les Vins de Bordeaux AOC

Côtes de Bourg Château Escalette 	25,00 €
--	---------

#### Lalande de Pomerol...

Château Le Jard Chatain	23,00 € 37,00 €
-------------------------	-----------------

#### Saint-Emilion...

Château Bellerose Grand Cru	26,00 € 39,00 €
-----------------------------	-----------------

#### Lussac Saint-Emilion...

Château La Claymore	19,00 € 30,00 € 46,00 €
---------------------	-------------------------

#### Pessac Léognan...

Château Tour Léognan Second vin du Château Carbonnieux	51,00 €
--	---------

#### Médoc...

Château Layauga-Duboscq	21,00 € 32,00 € 47,00 €
-------------------------	-------------------------

## La Sélection de Vins rouges... Suite

Btl 37,5cl

Btl 75cl

Btl 150cl

### Haut Médoc...

**Victoria II** *Second vin du Château Victoria* 27,00 €

### Pauillac...

**Baron Nathaniel** *Baron Philippe de Rothschild* 53,00 €

**Château Pichon-Longueville Baron** *2ème Grand Cru classé* 120,00 €

### Margaux...

**Château Siran** 62,00 €

**Château Durfort-Vivens** *Grand Cru classé* 75,00 €

**Château Brane-Cantenac** *Grand Cru classé* 78,00 €

### Saint-Estèphe...

**Château Mac Carthy** *Second vin du Château Haut-Marbuzet* 30,00 € 45,00 € 70,00 €

**Château La Croix Saint-Estèphe** 37,50 € 52,00 €

**Château Haut-Marbuzet** *Cru Bourgeois Exceptionnel* 70,00 €

### Saint Julien...

**Pavillon de Léoville de Poyferré** *Second vin du château Léoville Poyferré* 37,00 € 59,00 €

### Moulis-Listrac...

**N° 2 de Maucaillou** *Second vin du Château Maucaillou* 44,00 €

## Les Vins du Monde

**Chili** El Grano Carménère 24,50 €

**Afrique du Sud** False Bay Pinotage 28,00 €

**Argentine** San Felipe Cosecha *Bodega La Rural* 26,00 €

# Les Champagnes

Coupe Blanc Brut	12cL	10,00 €
<b>Veuve Clicquot</b> <i>La bouteille de</i>		75cL
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		64,00 €
Veuve Clicquot Rosé Non Vintage		68,00 €
Veuve Clicquot Rich 'Piscine'		78,00 €
Veuve Clicquot Extra Brut		79,00 €
Veuve Clicquot Vintage Rosé Time		78,00 €
Veuve Clicquot La Grande Dame 1998		98,00 €
Magnum Veuve Cliquot Carte Jaune	150cL	128,00 €
<b>Moët et Chandon</b> <i>La bouteille de</i>		75cL
Brut Impérial		61,00 €
Grand Vintage		72,00 €
Dom Pérignon		178,00 €
<b>Krug</b> <i>La bouteille de</i>		75cL
Krug Grande Cuvée		180,00 €
<b>Ruinart</b> <i>La bouteille de</i>		75cL
Ruinart Blanc de blancs		82,00 €
Dom Ruinart Millésimé		180,00 €
<b>Roederer</b> <i>La bouteille de</i>		75cL
Brut Premier		65,00 €



## Les boissons chaudes

Café		2,80 €
Décaféiné		2,80 €
Noisette		2,80 €
Décaféiné noisette		2,80 €
Thé		3,60 €
Infusion		3,60 €
Café crème		3,00 €
Décaféiné crème		3,00 €
Cappuccino		3,60 €
Décaféiné cappuccino		3,60 €
Double café		5,50 €
Double décaféiné		5,50 €
Irish Coffee - French Coffee	12,5cL	9,80 €

## Les Digestifs

Cognac Hennessy X.O.	4 cL	16,00 €
Fine de Cognac Hennessy	4 cL	9,80 €
Armagnac Lapostolle X.O.	4 cL	9,80 €
Calvados Morin Hors d'Age 15 ans	4 cL	9,80 €
Marc de Champagne	4 cL	9,80 €
Fleur de Bière	4 cL	7,50 €
Genièvre de Houille Carte Noire	4 cL	7,50 €
Mandarine Impériale	4 cL	7,50 €
Cointreau	4 cL	7,50 €
Grand Marnier	4 cL	7,50 €
Marie Brizard	4 cL	7,50 €
Baileys	4 cL	7,50 €
Get 27	4 cL	7,50 €
Get 31	4 cL	7,50 €
Poire Williams	4 cL	7,50 €
Framboise	4 cL	7,50 €
Mirabelle	4 cL	7,50 €
Limoncello	4 cL	4,50 €
Grappa	4 cL	4,50 €
Jagermeister	4 cL	6,80 €

## Nos Rhums

Don Papa	4 cL	7,50 €
Plantation	4 cL	7,50 €
Zacapa	4 cL	7,50 €
Diplomatico	4 cL	7,50 €