

## LES VINS

### LES ROUGES

	Le verre 14 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
AOP Ventoux	3.50	4.00	8.00	18.00
AOP Luberon	4.50			23.00
AOP Côtes-du-Rhône	5.00			26.00

### LES BLANCS

AOP Ventoux				18.00
IGP Chardonnay	4.50			21.00
IGP Viognier	4.50			21.00
AOP Luberon	3.50	4.00	8.00	
AOC Côtes-du-Rhône	6.00			28.00

### LES ROSÉS

AOP Ventoux	4.50			21.00
AOP Luberon	3.50	4.00	8.00	23.00

### NOS CAVES PARTENAIRES

<b>DOMAINE CHASSON</b> à Roussillon (AOP Luberon)	<b>CLAUVALIS</b> à Saint-Didier (AOP Ventoux et IGP)	<b>CHÂTEAU COHOLA</b> à Sablet (AOP Côtes-du-Rhône)
---	--	---

## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51, Cristal	4 cl. ....	3.00
Mauresque, Perroquet, tomate		
Marra (Le Pastis de L'Isle)	4 cl. ....	4.00
Martini blanc ou rouge   Campari   Suze	8 cl. ....	4.00
Porto rouge ou blanc	12 cl. ....	4.50
Muscato de Beaumes-de-Venise	12 cl. ....	6.00
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	12 cl. ....	4.50
Kir pétillant (cassis, mûre, pêche)	12 cl. ....	6.00
Coupe de Prosecco	12 cl. ....	4.50
San bitter   Crodino (sans alcool)	10 cl. ....	4.00
Parlermo rouge (sans alcool)	10 cl. ....	2.50
Supplément soda ou jus de fruits	.....	2.00

## CHAMPAGNE

COUPE / 12 cl... 8.00 • BOUTEILLE / 75 cl... 55.00

## LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Bière blonde Météor 5°	3.50	7.00
Bière d'abbaye Wendelinus 6.8°	4.30	8.60
Bière spéciale Monaco/Panaché	4.30	8.60
Bière sirop	3.50	7.00
Picon bière	4.00	8.00
	4.70	9.40

### BIÈRES & CIDRE BOUTEILLES

Duvel (8,5°)	33 cl	6.00
Bière sans alcool (0,5°)	33 cl	4.30
Cidre brut	27,5 cl	5.00

### MISS'ISLE - LA BIÈRE MADE IN L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

IPA (7°)	33 cl	6.00
Blanche   Verveine/Citron (4,5°)	33 cl	6.00
Dry Stout   Brune artisanale (4,5°)	33 cl	6.00

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>SODAS</b> Coca • Coca Zero • Limonade	33 cl ....	3.80
Orangina • Thé glacé • Sprite	25 cl ....	3.80
Schweppes tonic • Schweppes agrumes		
Ginger Beer	20 cl ....	3.80
Supplément sirop ou rondelle de citron	... ..	0.30

<b>JUS DE FRUITS ET NECTARS</b>	20 cl ....	3.80
Orange • Ananas • Pomme • ACE • tomate		
Fraise • Abricot		

<b>EAUX</b> Vittel	25 cl ....	3.80
	50 cl ....	4.50
	100 cl ....	6.50
Perrier • Vichy Saint-Yorre	33 cl ....	3.80
San Pellegrino	50 cl ....	4.50
	100 cl ....	6.50

<b>SIROP À L'EAU</b>	.....	2.50
Grenadine • Menthe • Fraise • PAC • Fun Bleu		
Anis • Cassis • Violette • Cerise • Orange		
Gambetta • Citron • Pêche • Orgeat		

## FRUITS PRESSÉS

Orange • Citron • Mixte citron & orange ..... 4.50



## LES COCKTAILS



<b>AMERICANO</b>	Martini rouge, Campari, rondelle d'orange et citron	8.00
<b>APEROL SPRITZ</b>	Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle orange	9.50
<b>SPRITZ VIOLETTE</b>	Sirop de violettes, liqueur de violette, prosecco, eau pétillante	9.50
<b>SPRITZ CAMPARI</b>	Campari, prosecco, eau pétillante rondelle d'orange	9.50
<b>SPRITZ S<sup>t</sup> GERMAIN</b>	Saint-Germain, prosecco, eau pétillante, feuille de menthe, rondelle de citron	9.50
<b>LEMON SPRITZ</b>	Limoncello, Prosecco, feuilles de menthe, rondelle de citron, limonade	9.50
<b>MOJITO</b>	Rhum, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante, Angustura	9.50
<b>CUBA LIBRE</b>	Rhum, Coca-Cola, citron vert	9.50
<b>GIN TONIC</b>	Gin, Schweppes tonic, rondelle de citron	9.50
<b>LONDON MULE</b>	Gin, Ginger beer, feuilles de menthe, citron vert	9.50
<b>MARGARITA</b>	Tequila, liqueur d'orange, citron vert	9.50
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	Tequila, jus d'orange, sirop de grenadines	9.50
<b>MOSCOW MULE</b>	Vodka, Ginger beer, feuilles de menthe, citron vert	9.50
<b>PIÑA COLADA</b>	Rhum, Malibu, coco, jus d'ananas	9.50
<b>NEGRONI</b>	Gin, Martini rouge, Campari, rondelle d'orange et citron	9.50
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	Vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso	9.50

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	Sirop de rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau pétillante.	7.50
<b>VIRGIN SPRITZ</b>	Sirop Spritz, Spritz Crodino	7.50
<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b>	Sirop de rhum, coco, jus d'ananas	7.50

## LES ALCOOLS & DIGESTIFS

<b>RHUM</b>	Blanc ou Ambré	6 cl ....	5.00
	Vieux rhum	6 cl ....	8.00
<b>TEQUILA</b>		6 cl ....	5.00
<b>GIN</b>		6 cl ....	5.00
<b>VODKA</b>		6 cl ....	5.00
<b>WHISKY</b>	Blended classique	6 cl ....	6.00
	Single malt	6 cl ....	8.00
<b>BOURBON</b>		6 cl ....	6.00
<b>COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC, POIRE WILLIAMS, GRAND MARNIER, VIEUX MARC, ELIXIR DU VENTOUX, PRUNE</b>		6 cl ....	6.00
<b>GET 27 OU 31, LIMONCELLO, MALIBU, BAILEY'S</b>		6 cl ....	5.00
Supplément soda ou jus de fruits		.....	2.00

# CRÈMES GLACÉES & SORBETS

LA BOULE / 3<sup>00</sup>

## CRÈMES GLACÉES

Vanille • Chocolat • Caramel Beurre-Salé • Menthe-Chocolat  
Noix-de-Coco • Pistache • Café • Rhum-Raisin • Marron

## SORBETS

Citron vert • Poire • Fraise • Framboise • Cassis

Supplément crème sucrée : 1<sup>50</sup>

Certains parfums peuvent venir à manquer selon la saison

# LES CRÊPES ET GAUFRES

Sucre .....	3 <sup>00</sup>
Miel et citron .....	3 <sup>50</sup>
Sucre et citron .....	3 <sup>50</sup>
Caramel beurre salé .....	3 <sup>50</sup>
Nutella® .....	3 <sup>50</sup>
Confiture de fraises ou abricots .....	3 <sup>50</sup>
Crème de marrons .....	3 <sup>50</sup>
Flambée au Grand Marnier .....	5 <sup>50</sup>

Supplément crème sucrée : 1<sup>50</sup>

# LES COUPES GLACÉES

## DAME BLANCHE • 7<sup>50</sup>

2 boules vanille • Sauce chocolat • Crème sucrée

## ARDÉCHOISE • 7<sup>50</sup>

1 boule marron • 1 boule vanille  
Crème de marrons • Crème sucrée

## CHOCOLAT LIÉGEOIS • 7<sup>50</sup>

2 boules chocolat noir • Sauce chocolat • Crème sucrée

## CAFÉ LIÉGEOIS • 7<sup>50</sup>

2 boules café • Espresso • Crème sucrée

## COLONEL • 7<sup>50</sup>

2 boules citron • Vodka

## WILLIAMINE • 7<sup>50</sup>

2 boules poire • Eau-de-vie de poire

# FORMULES PETIT-DÉJEUNER

Boisson chaude\*

+  
Verre jus d'orange pressé

+  
Viennoiserie et Tartine  
[Beurre, confiture ou Nutella®]

7<sup>00</sup>

3 Pancakes

avec sirop d'érable  
et beurre ou Nutella®

5<sup>00</sup>

Tartine

avec beurre et confiture  
ou Nutella®

1<sup>00</sup>

Boisson chaude\*

+  
Verre jus d'orange pressé

+  
Viennoiserie et Tartine  
[Beurre, confiture ou Nutella®]

10<sup>00</sup>

+  
Brouillade aux lardons

10<sup>00</sup>

Faiselle avec sucre  
ou fruits rouges ou miel

5<sup>00</sup>

Pain au chocolat  
ou croissant

1<sup>00</sup>

# LES CAFÉS, CHOCOLATS...

Café, noisette, allongé, décaféiné .....	1 <sup>70</sup>
Double café .....	3 <sup>40</sup>
Grand Café crème .....	2 <sup>80</sup>
Cappuccino (mousse de lait) .....	3 <sup>50</sup>
Café ou Chocolat Viennois (crème sucrée) .....	4 <sup>00</sup>
Chocolat chaud .....	2 <sup>80</sup>
Café arrosé .....	3 <sup>00</sup>
Grog rhum, miel et citron .....	7 <sup>00</sup>
Irish-coffee .....	8 <sup>00</sup>
Lait chaud .....	2 <sup>50</sup>
Pot de lait .....	1 <sup>00</sup>
Lait végétal .....	2 <sup>00</sup>

# LES THÉS & INFUSIONS

Thés noirs: Ceylan • Darjeeling • Earl Grey .....	2 <sup>80</sup>
Fruits rouges • Breakfast	
Thés verts: Nature • Menthe • Jasmin .....	2 <sup>80</sup>
Infusions: Verveine • Verveine menthe • Tilleul • Camomille ..	2 <sup>80</sup>
Déthéiné: Rooibos .....	2 <sup>80</sup>

Prix nets en euros – Service compris.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

# CARTE BRASSERIE

# CAFÉ DE FRANCE

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

DEPUIS 1903