



# L'INSTANT...

## Cuisine des saveurs

### Les rouges...

Domaine Grand Saint-Cyr, Morion, Coeur de Brouilly, AOP Côte de Brouilly	29€
Domaine des Huard, Michel Gendriem, cuvée <i>Ouvrage</i> , AOP Cheverny	36€
Domaine d'Eujies, cuvée <i>Le Rouge</i> , AOC Côtes du Rhône	24€
Mathieu Dumarcher, cuvée <i>Léon et Séraphin</i> , Vin de France (drôme provençale) ( <i>vin nature</i> )	35€
Domaine Pierre Fil, cuvée <i>Dolium</i> , AOP Minervois	46€
Domaine Pierre Fil, cuvée <i>Orébus</i> , AOP Minervois	32€
Château Massamier la Mignarde, cuvée <i>Expression</i> , carignan IGP Aude	45€
Château Massamier La Mignarde, cuvée <i>Aubin</i> , AOP Minervois la Livinière	39€
Château de Cazeneuve, <i>Cynaruk</i> , Pic St-Loup, AOP Côteaux du Languedoc	32€
Jean-Baptiste Granier, <i>Les vignes oubliées</i> , AOC Côteaux du Languedoc	39€
Domaine Mas Cal Demoura, Terre des Jonquières, Terrasses du Larzac AOC Languedoc	49€
Clos des Nines, <i>L'Orée</i> , AOC Côteaux du Languedoc	38€
Domaine Le conte des Floris, cuvée <i>Syrah Noirs</i> , AOP Languedoc Pézenas	39€
Domaine Le conte des Floris, cuvée <i>Villafranchien</i> , AOP Languedoc Pézenas	52€
Domaine Gayda, <i>Figure Libre</i> , IGP d'Oc	36€
Domaine Gayda, <i>Chemin de Moscou</i> , IGP d'Oc	46€
Les Météores, <i>Léonides</i> , AOC Faugères	21€
Domaine Léon Barral, cuvée <i>Jadis</i> , AOC Faugères ( <i>vin nature</i> )	54€
Domaine Léon Barral, cuvée <i>Valmière</i> , 2013 AOC Faugères ( <i>vin nature</i> )	69€
Domaine Binet-Jacquet, Tradition, AOP Faugères	38€
Château Champ des Soeurs, cuvée <i>Bel Amant</i> , AOP Fitou	36€
Domaine Serre Romani, Carignan IGP Côtes Catalanes	26€
Coume del Mas, Schistes AOC Collioure	46€
Coume del Mas, Quadratur AOC Collioure	64€
Domaine Arretxea, cuvée <i>Tradition</i> , Thérèse et Michel Riouspeyrou, AOC Irouleguy	38€
Château de Saur, <i>La Constance</i> , AOP Gaillac	19€
Domaine de Brin, cuvée <i>Vendémia</i> , AOP Gaillac	24€
Etc... Merlot-Tannat, Vignerons du Quercy, IGP Comté Tolosan	19€
Maison Guillot-Broux, AOC Mâcon-Pierreclos	41€
Château de Rochemorin 2014, AOC Pèssac-Leognan	69€

## VINS

### Les blancs...

Clos des Nines, <i>Obladie</i> , AOC Côteaux du Languedoc	42€
Domaine de Coujan, Solange et François Guy Peyre, IGP Pays d'Hérault	24€
Domaine Le conte des Floris, cuvée <i>Pleine Lune</i> , AOP Languedoc Pézenas	49€
Domaine de Bon Augure, En terre étrangère, IGP Haute Vallée de l'Orb	29€
Mas Theo, cuvée <i>magul</i> , vin de France, Côtes du Rhône	32€
Domaine du Traginer, AOC Collioure	48€
Domaine de la Baquière, <i>les Romarines</i> , Viognier, IGP d'Oc	17€
Domaine la Louvière, Malviès Malepère, cuvée Le Libertin IGP d'Oc	32€
Domaine Guillot-Broux, <i>Les Genièrères</i> , AOC Mâcon-Cruzeille	47€
Etc... Sauvignon-Muscadelle, Vignerons du Quercy, IGP Comté Tolosan	19€
Domaine du Rey, Côtes de Gascogne (demi-sec) IGP	26€
Château de Mérande, cuvée <i>Son Altesse</i> , AOP Roussette de Savoie	38€
Domaine Lucas, cuvée «1515» IGP vin des Albrogues (Savoie)	54€
Domaine Lucas, cuvée «Quintessence», AOP vin de Savoie	27€
Gilles Berlioz, cuvée «les Friponnes» AOP vin de Savoie	48€
Gilles Berlioz, cuvée «lejaja» AOP vin de Savoie	44€
Domaine Chalmeau, <i>L'autre Colline</i> , AOC Bourgogne	32€
Domaine Chalmeau, Chablis AOC Bourgogne	36€
Domaine St-Nicolas, Les Clous, Thierry Michon AOC Fiefs Vendéens	32€

### Les champagnes...

Champagne Bruno Paillard, Brut, 1 <sup>ère</sup> cuvée	65€
Champagne Haton, Blanc de noirs	61€
Champagne Bruno Paillard, N.P.U «Nec Plus Ultra», 1999	185€
Ruinart, <i>Blanc de Blancs</i>	96€
Champagne Bruno Paillard, <i>blanc de blancs</i> , Réserve privée	79€
Champagne Lanson Rosé	78€

### Les verres...

Coupe de champagne Bruno Paillard, Brut, 1 <sup>ère</sup> cuvée (10cl)	10€
<b>Rouges (12cl)</b>	
Mas Ladet Vdp d'Oc	2.90€
Domaine Grand Saint-Cyr, Morion, Coeur de Brouilly, AOP Côte de Brouilly	4.80€
Domaine Babio, AOP Minervois	4.90€
Azabache, tempranillo DOC Rioja	4.90€
Baron d'Ardeuil AOC Buzet	4.10€
<b>Blancs (12cl)</b>	
Mas Ladet Vdp d'Oc	2.90€
Domaine de la Baquière, <i>les Romarines</i> , Viognier IGP d'Oc	3.70€
Domaine du Rey, Côtes de Gascogne (demi-sec), IGP	4.20€
Domaine Sergent, <i>Pacherenc du Vic-Bilh</i> (moelleux), AOC	4.90€
<b>Rosés (12cl)</b>	
Mas Ladet Vdp d'Oc	2.90€
Domaine Le Pive, Gris, vignobles Jeanjean IGP Sable de Camargue	4.50€

### Les rosés...

Château des Sarrins, AOP Côtes de Provence	29€
Domaine Le Pive, Gris, vignobles Jeanjean IGP Sable de Camargue	28€

### Les 50cl...

Pot Mas Ladet Vdp d'Oc (rouge, blanc, rosé)	9€
Château Roumagnac «Authentique» AOC Fronton (rouge, rosé)	15€
Château Mire L'étang, AOC Côteaux du Languedoc (blanc)	15€

## BOISSONS

### Cocktail L'instant...

Armagnac, cointreau, sirop de canne, citron vert, jus de pomme

9€

### Spritz

7€

### Cocktail Margarita Frozen

Téquila, cointreau, citron vert, sirop de canne

15cl 4€

28cl 7.50€

### Eaux

Evian 100cl	4.20€
Evian 50cl	3.20€
San Pellegrino 100cl	4.20€
San Pellegrino 50cl	3.20€
Eau de Perrier 100 cl	4.80€

### Sodas

Coca-cola 33cl	3.20€
Coca zero 33cl	3.20€
Sprite 33cl	3.20€
Perrier 33cl	3.20€
Orangina 25cl	3.40€
Schweppes Tonic 25cl	3.40€
Ice-Tea	3.20€
Sirop : menthe, fraise...	1.20€

### Jus de fruits

Jus d'orange	3.20€
Jus d'ananas	3.20€
Jus de pomme	3.20€
Jus de tomate	3.20€
Jus d'abricot	3.20€

### Apéritifs

Kir vin blanc	3€
Kir royal	10.20€
Ricard 3cl	3.50€
Pastis 51 3cl	3.50€
Martini blanc/rouge 6cl	3.90€
Campari 6cl	4.20€
Suze 6cl	4.20€
Porto rouge 8cl	3.90€
Muscat 8cl	3.90€
Americano 8cl	7.00€
Banyuls, Domaine Traginer, Rimage 8cl	6.50€
Banyuls, Domaine Traginer, Blanc 8cl	6.80€

### Gins 4cl

Gordons	4.00€
Bombay Sapphire	6.00€

### Vodkas (4cl)

Smirnoff	4.00€
Grey Goose	11.00€

### Whiskys (4cl)

JB	5.00€
JW Red label	5.00€
Jack Daniel's (bourbon)	7.00€
Aberlour 10 ans (malt)	11.00€
Oban 14 ans (malt)	13.00€
Black Moutain N°2	12.00€

### Rhums (4cl)

Havana 3 ans	5.00€
Havana 7 ans	8.00€
Rum Fair (Paraguay)	11.00€
Rhum «l'Arrangé» :	
Mangues-Abricots	9.50€
Orange-Passion	9.50€
Rhum Barista-Café	9.80€

### Liqueurs-digestifs (4cl)

Bas-armagnac :	
Maison Saoubis	7.50€
Cognac, Remy Martin V.S.O.P	9.00€
Calvados	5.00€
Cointreau	5.00€
Get 27	5.00€
Baileys	5.00€
Eau de vie «Alain Servat» :	
Poire	8.00€
Prune-orange	8.00€
Prune	7.00€

### Bières

Pression (1664) 25cl	3.20€
Blanche de Bruxelles 33cl	6.80€
Duvel (Triple houblon) 33cl	6.80€
Brasserie de la Seillonne (bière artisanale) Ambrée 33cl	5.90€
Bière d'Occitanie (bière artisanale) Blonde 33cl	5.90€

### Cafeteria

Expresso	1.80€
Décaféiné	1.90€
Double Expresso	3.40€
Café Américain	3.40€
Noisette	2.00€
Cappucino	3.90€
Café au lait	3.50€
Chocolat chaud	3.90€
Thé/infusions	2.90€

Accompagnement +0.80€