

Les Boissons



Boissons chaudes

Café, déca	1,60 €
Noisette	2,00 €
Grand Crème	3,50 €
Thé	2,50 €
Doucle café / déca	3,00 €
Cappucino (crème chantilly maison).....	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €



Sodas

Coca / Coca Zéro/ Orangina / Ice Tea / Limonade	
Diabolo / Perrier	3,00 €



Eaux Minérales ou gazeuses	50 cl : 2,50 € 1 L : 5,00 €
---	-------------------------------

Jus de fruits

Ananas / Orange / Tomate / Pomme	3,50 €
--	--------



Sirop à l'eau

Pêche / Citron / Grenadine / Fraise / Menthe / Violette	2,00 €
---	--------

Apéritifs traditionnels (7 cl)

Anis / Muscat / Martini blanc ou rouge / Porto blanc ou rouge	
Suze / Ricard / Pastis 51 / Campari, etc.....	3,50 €

Kir traditionnel (12 cl)

Cassis / Pêche / Mûre / Violette	3,50 €
--	--------



Kir royal au Champagne (12 cl).....	9,00 €
--	--------

Verre de vin (12 cl)

Rouge / Blanc / Rosé	4,00 €
Supérieur.....	5,00 €

Coupe de Champagne (12 cl).....	9,00 €
--	--------

Cocktails

Spritz / Gin Tonic / Mojito / Americano.....	8,00 €
--	--------



Whisky (6 cl).....	5,00 €
---------------------------	--------

Baby (3 cl).....	3,50 €
-------------------------	--------

Bières

Leffe blonde pression.....	25 cl : 3,50 € 33 cl : 4,00 € 50 cl : 6,00 €
Heineken en bouteille.....	25 cl : 3,50 €

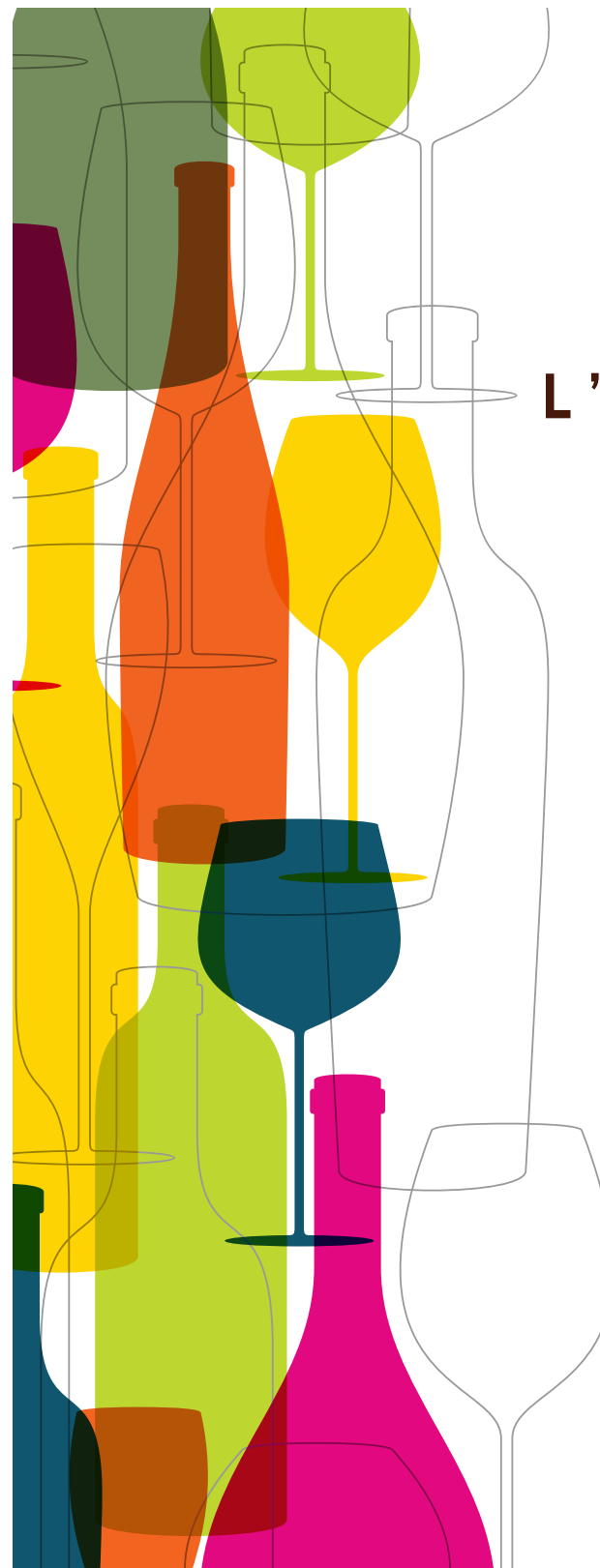


Digestifs

(4 cl) : Armagnac / Cognac / Poire / Prune / Calvados / Diplomatico.....	7,00 €
--	--------

(6 cl) : Baileys / Manzana / Get 27 / Limoncello / Marie Brizard....	6,00 €
--	--------

Tous nos prix sont exprimés en euros, service compris. Illustrations non contractuelles.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



L'IMPÉRIALE
Depuis 1985

Carte des
Vins
et des
Boissons



Les Rouges A.O.C

50 cl Blle 75 cl

Vin de Saint-Sardos <i>Original, issu d'un petit terroir de la Lomagne</i>	10 €	16 €
Château de Montner Roussillon villages <i>Du fruit et du soleil pour ce vin du sud</i>	-	22 €
Parcé Collioure <i>Un vin authentique pour les amoureux des vins catalans</i>	-	32 €
San Brès Minervois <i>Vin typique du Minervois</i>	-	25 €
L'Armourier Minervois <i>Un vin plein de finesse aux arômes puissants</i>	-	28 €
Sainte-Lucie d'Aussou « Le Rouge » Corbières <i>Vin typique des Corbières</i>	13 €	20 €
Bella Dama Corbières Boutenac <i>Charnu, tannique et gourmand</i>	-	32 €
L'Hortus Pic Saint-Loup « La Bergerie » <i>Un vin riche et puissant</i>	-	32 €
Château Joliet Fronton Negrette <i>Une gourmandise de fruits noirs</i>	-	22 €
Domaine d'Escausses Gaillac Vigne Blanche <i>Du fruit et des épices avec des tanins souples</i>	-	24 €
Château Langlet Graves <i>Finesse et complexité tannique</i>	-	42 €
Roches Neuves Saumur Champigny <i>Un rouge fruité frais qui s'accordera avec vos poissons</i>	-	38 €
Saint-Nicolas de Bourgueil Clos du Vigneau <i>Souple, léger, fruité aux arômes de framboises et cassis</i>	-	24 €
Piedlong Châteauneuf du Pape <i>Rouge gourmand qui saura se tenir de l'entrée au fromage. Un nez croquant puis structuré sur de beaux fruits rouges à maturité.</i>	-	48 €

Bouteille de 25 cl

Cabernet Syrah Pays d'Oc JP Chenet <i>Intense, rond et puissant en arômes</i>	6 €	
---	-----	--



Les Rosés A.O.C

50 cl Blle 75 cl

Gris Blanc Gérard Bertrand <i>Fraîcheur et légèreté</i>	14 €	22 €
Château Sainte-Marguerite cru classé Côtes de Provençes <i>Une bouche gourmande aux arômes d'agrumes</i>	-	33 €
Sainte-Lucie d'Aussou « Le Rosé » Corbières <i>Frais, clair, fin, un vrai bon rosé du Languedoc</i>	13 €	20 €

Bouteille de 25 cl

Cinsault rosé JP Chenet <i>Bouche fine, frais et élégant</i>	-	6 €
--	---	-----



Les Blancs A.O.C

50 cl Blle 75 cl

Vin de Saint-Sardos <i>Sec ou doux, issu d'un petit terroir de la Lomagne</i>	10 €	16 €
Domaine de Saint-Lannes Côtes de Gascogne <i>Ce vin blanc sec et fruité sera parfait pour l'apéro</i>	13 €	18 €
Muscadet Sèvre et Maine Domaine Cormerais <i>Apéritifs, fruits de mer, poissons, salades composées</i>	-	19 €
AOC Collioure Blanc « Les Peintres » <i>Fin, élégant, caractère d'un Collioure. Gourmand. Beaux agrumes.</i>	-	27 €
AOC Chablis Domaine d'Elise <i>Finesse, minéralité, rondeur en finale. En somme, un grand blanc !</i>	-	37 €
Domaine Mathias Bourgogne Chardonnay <i>Typique, fin et subtil</i>	-	29 €

Bouteille de 25 cl

Colombard Sauvignon Pays d'Oc JP Chenet <i>Pour accompagner les poissons, viandes et fromages</i>		6 €
---	--	-----



Les Champagnes

37,5 cl Blle 75 cl

Barbichon	27 €	-
Barbichon et Fils - Une bouche vive et délicate	-	60 €