Cocotte Chérie

BISTROT
TENNISTIQUE

Les boissons chaude

Expresso	1,8€
Double expresso	3,6€
Noisette	2€
Grand crème	3,8€
Déca	2€
Chocolat chaud	3,5€
Chocolat Viennois	4€
Thé ou infusion *Comptoir Richard*	3€

Les eaux minérales

Evian (50cl/100cl)	3€/5€
San Pellegrino (50cl/100cl)	3,5€/5,5€

Les bières

Bière pression 1664	1,6€
Galopin (12,5)	3,2€
1/2 (25cl)	6€
Pinte (50cl)	4€
Monaco (25cl)	
En bouteille:	
Edelweiss blanche (33cl)	4,5€
Chouffe 8.0° (33cl)	6€

Pour l'apéro, en digestif ou après un match difficile ...

Ricard (3cl)	3€
Kir *(cassis ou pêche, 12cl)*	3,5€
Martini blanc (6cl)	4€
Gin Bombay Sapphire (4cl)	7€
Whisky JB rare (4cl)	6€
Vodka Eristoff (4cl)	6€
Rhum ambré Captain Morgan (4cl)	6€
Get 27 (4cl)	6€
Limoncello (4cl)	5€
Chartreuse verte (4cl)	6€
Verveine (4cl)	5€
Supplément soft	2€

Les softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	3€
Fuztea, Orangina (25cl)	3€
Schweppes agrumes / tonic (25cl)	3€
Perrier (33cl)	3€
Limonade (25cl, au verre)	2€
Supplément sirop Bigallet	0,5€
Sirops Bigallet (25cl): grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, pamplemousse, cassis, mûre, orgeat	2€
Jus de fruits Granini (25cl): orange, pomme, tomate, fraise, pêche	3€

Les cocktails maison

Apérol Spritz (12cl) — 7,5€
Apérol, Prosecco, Perrier, orange fraîche

Basilico Spritz (12cl) — 8€
Martini blanc, Prosecco, Perrier, basilic frais

Moscow Mule (12cl) — 9€
Vodka, Ginger Beer, Citron vert, menthe fraîche

London Mule (12cl) — 9€
Gin, Ginger Beer, Citron vert, menthe fraîche

Prix net service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Cocotte Chérie

BISTROT
TENNISTIQUE

Les vins

	verre / 12cl	quart / 25cl	pot lyonnais / 46cl
Rouge (côte du Rhône AOP)	3,5€	7€	12€
Rouge (Croze hermitage AOP)	4,5€	9€	16€
Rosé (Côte de Provence AOP)	3,5€	7€	12€
Blanc (Viognier, Pays d'Oc IGP)	3,5€	7€	12€

Piscine de rosé (16cl) 4,5€

Les bouteilles

Toute bouteille entamée peut être emportée ...

Rouge

Côte du Rhône AOP Belleruche M.Chapoutier 2019 (75cl) — 22€
Nez intense, fruité, notes de cassis, framboise et poivre blanc, bouche juteuse, puissante fruitée et accompagnée de jolies notes de torréfaction.

Saint Joseph AOP Les Fagottes 2019 (75cl) — 29€
Nez charmeur sur fruits mûrs et épices, bouche superbement structurée, riche, épicée, dense, avec un fruit très pur qui explose dans le palais.

Pic Saint Loup AOP Grand Terroir, G.Bertrand 2018 (75cl) — 24€
Bouquet d'arômes floraux et herbacés qui rappellent le thym, de fruits rouges (cassis, mûre) rehaussés de quelques notes de réglisse, de tapenade d'olives noires et de cerise au kirsch. Corps généreux, riche et complexe empreint d'une belle minéralité.

Rosé

Gris blanc Pays d'Oc IGP G.Bertrand 2020 (75cl) — 20€
Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. En bouche, un léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit. Elégante, la finale se développe sur une note fraîche et minérale.

Château Puech Haut Pays d'Oc IGP Argali (75cl) — 28€
Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante.

Blanc

Saint Véran AOP Les Charmones 2018 (75cl) — 27€
Vin blanc sec. Fraîcheur, fruit et de finesse. Robe vert-or limpide. Nez aux arômes de fleurs d'acacia et de poires. En bouche, le vin est vif, frais et gouleyant dans un contexte charnu et délicat.

Domaine Horgelus Côtes de Gascogne IGP Le Bal des Papillons (75cl) — 20€
Vin blanc moelleux, fruité, nez d'ananas et de fruits de la passion, bouche ronde et fraîche, finale nette.

Champagne

Brut G.H Mumm Cordon Rouge — 60€
Notes de fruits frais, de pêches blanches et jaunes et d'abricots, mais aussi des notes de fruits exotiques. Après quelques instants, cette cuvée s'ouvre sur des notes plus gourmandes, des notes vanillées, de caramel, de brioche et de miel.
En bouche, l'attaque est fraiche et vive, puis laisse place à un vin rond, ample et légèrement vineux.

Prix net service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.