

LA TABLE DE FLO  
VOUS SOUHAITE  
LA BIENVENUE

*"La bonne chère et le bon vin  
réjouissent le gastronome"*

Nous espérons que vous passerez un joli  
moment parmi nous !

\*Tous les prix indiqués sur notre carte sont nets.  
\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération





## Nos Vins D'Exception

### VINS ROUGES 75CL

<b>PAULLIAC</b> La Chapelle Haut Bages Libéral - 2020 <b>Vin de Bordeaux</b> <i>Fruits noirs, complexe et puissant</i>	57€
<b>PESSAC LEOGNAN</b> Château La Garde - 2015 <b>Vin de Bordeaux</b>	66€
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE</b> Du soleil à la terre - 2020 Dauvergne Ranvier <b>Vin de Côte du Rhône</b> <i>Fruits noirs, café, poivre</i>	80€
<b>COTE-ROTIE</b> Face sud - 2018 Dauvergne Ranvier <b>Vin de Vallée du Rhône</b> <i>Violette, encens, fruits noirs</i>	89€
<b>SAINT ROMAIN</b> Racines Croisées - 2019 Henri Pion <b>Vin de Bourgogne</b>	79€

### VINS BLANCS 75CL

<b>GRAVES</b> Château Rahoul - 2016 <b>Vin de Bordeaux</b> <i>Fruits à chair blanche</i>	44€
<b>SANCERRE</b> La gravelière - 2023 Joseph Melot <b>Vin de Loire</b>	51€
<b>PERNAND VERGELESSES</b> Racines Croisées - 2018 Henri Pion <b>Vin de Bourgogne</b> <i>Fruits blancs, miel et chèvre-feuille</i>	87€



# Nos Vins Blancs

## BORDEAUX

	12CL	75CL
<b>DOURTHE N°1</b> 2023 - <i>Sec, fruité, agrumes</i>	4€50	23€00
<b>GRAVES</b> Dourthe n°1 2022 - <i>Sec, agrumes, acacia</i>		31€00
<b>SAUTERNES</b> Roumieu 2020 - <i>fruité, agrumes, pêche et ananas</i>	10€00	64€00

## VALLÉE DE LA LOIRE

<b>MENETOU SALON</b> Les Thureaux Joseph Mellot - 2023 <i>Demi sec, fruité</i>		35€00
<b>POUILLY FUMÉ</b> Le chant des vignes 2023 <i>Demi sec, fruits exotiques</i>	7€50	42€00

## ALSACE

<b>GEWURZTRAMINER</b> Gisselbrecht 2022 - <i>Fruité, fruits exotiques</i>		32€00
<b>RIESLING</b> Gisselbrecht 2022 - <i>Sec, fruits frais, citron</i>		26€00

## LANGEDOC ROUSSILLON

<b>COTES CATALANES</b> Les camines 2023 - <i>Demi sec, pêche</i>	4€50	21€00
<b>COTES DU ROUSSILLON</b> Château Les pins 2023 - <i>sec, fleurs, fruits, vanille</i>		48€00
 <b>CORBIÈRES AOP</b> L'autre blanc 2023 - château Fabre Cordon <i>Sec et pimpant</i>		28€00

## BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine de Chardonnay 2023 - <i>sec, minéral</i>	8€50	49€00
--	------	-------

## VALLEE DU RHONE

 <b>COTES DU RHONE</b> Pierre Solaire 2023 - Dauvergne Ranvier <i>Fruits jaunes, poivre blanc, citron</i>	6€00	32€00
--	------	-------



# Nos Vins Rouges

## BORDEAUX 12CL 75CL

**DOURTHE N°1** 5€00 26€00  
*2021 - Baies rouges et noires*

**DOURTHE N°1** 31€00  
*Médoc - 2020*

**SAINT EMILION** 7€50 42€00  
*Dourthe n°1 - 2020*  
*Fruits rouges, épices*

**GRAVES** 44€00  
*Château Rahoul - 2017*  
*fruits rouges, noisettes grillées*

**SAINT ESTHEPHE** 45€00  
*Heritage de le Boscq - 2019*  
*fruits bien mûrs*

## VALLEE DE LA LOIRE

**SAUMUR CHAMPIGNY** 6€00 35€00  
*Le Boisclair 2022*  
*Framboise, fruits rouges*

**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL** 6€00 35€00  
*2023 - Cassis, Framboise*

**MENETOU SALON** 35€00  
*Les Thureaux 2022*  
*Fruits rouges, vanille*

**SANCERRE** 50€00  
*Le rabault - Joseph Mellot - 2022*

## ALSACE

**PINOT NOIR** 29€00  
*Gisselbrecht 2022*  
*Frais, arômes cerises groseilles et mûres*





# Nos Vins Rouges

## BOURGOGNE

12CL

75CL

PINOT NOIR  
Henri Pion 2016  
*Fruits frais et juteux*

48€00

## LANGUEDOC ROUSSILLON

COTES CATALANES

Les Camines 2023

*Mûres, cassis*

4€50

21€00

CORBIÈRES

Château Fabre Cordon - Parfum d'été  
2022

*Fruits rouges, épices*

31€00

COTES ROUSSILLON VILLAGES

Château les pins 2017

*Fruits mûrs, cuir*

48€00

## VALLEE DU RHONE

COTES DU RHONE

Vade Retro - Dauvergne Ranvier 2022

*Fruits rouges frais, vif*



6€00

32€00

CROZES HERMITAGE

Granite et Galet Dauvergne Ranvier 2022

*Fruits noirs, violette, encens*



52€00

SAINT JOSEPH

Les racines du ciel Dauvergne Ranvier  
2020

*Cassis, poivre, sous bois, cuir*

62€00





## Nos Vins Pétillants

### CREMANT D'ALSACE

12CL

75CL

Gisselbrecht

5€50

29€00

### CHAMPAGNES

PASCAL CEZ

*Le réserve Brut*

*Le blanc de blanc*

9€50

57€00

64€00

CANARD-DUCHENE

*Léonie Brut*

*Charlès VII\_ Blanc de Blanc*

89€00

110€00



## Nos Vins Rosés

12CL

75CL

### BORDEAUX

DOURTHE N°1

*2023 - framboises, fraises des bois*

5€00

23€00

### LANEDECOC ROUSSILLON

CORBIÈRES

Château Fabre Cordon - Printemps  
d'Amandine 2023

*Fleurs, agrumes*

28€00

COTES CATALANES

Les Camines 2023 - IGP

*Pamplémousse rose*

4€50

21€00

ROZY

*2023 Fruits exotiques, petits fruits rouges*

24€00

## Nos Apéritifs


  
 PLANCHE APERITIVE
   
 19€ (pour 2pers)

Ricard	2cl	4€60
Pastis	2cl	4€60
Martini blanc	5cl	4€60
Martini rouge	5cl	4€60
Suze	5cl	4€60
Campari	5cl	4€60
Campari Orange	12cl	6€00
Porto blanc	5cl	4€60
Porto rouge	5cl	4€60
Picon bière	25cl	7€00
Picon vin blanc	12cl	6€00
Kir vin blanc	12cl	4€50
<i>Cassis, pêche, mûre, Framboise</i>		
Kir Royal	12cl	12€00
<i>Cassis, pêche, mûre, Framboise</i>		
Cidre doux ou brut	25cl	3€50

## Nos Bières

### LES PRESSIONS:

*Panaché*  
*Goudalé*

25 CL	33CL	50CL
4€		
6.50€	8.50€	12.50€

### BIERE REGIONALE :

*Funambulé, doublé IPA note de pamplemousse*  
*l'addition, triple entre onctuosité et puissance*  
*Tulipe, blanche au parfum floral*  
*Germurette, ambrée avec beaucoup de caractère*

33CL 7€

### BIERE SANS ALCOOL:

*Goudalé*

25 CL  
5€

## Nos Softs

	25CL	33CL
Perrier		4€10
Jus de fruits	3€80	
Orangina	4€00	
Coca-cola		4€00
Schweppes ( <i>tonic ou agrumes</i> )	4€10	
Ice-tea	4€10	
Limonade	2€50	
Sirop à l'eau	2€00	
Diabolo	2€90	

## Nos Eaux

<b>EAU PLATE:</b>	
50cl	3€50
100cl	4€60
<b>EAU PETILLANTE:</b>	
50cl	3€80
100cl	4€90

## Nos boissons chaudes

Expresso	2€50
Double expresso	4€00
Noisette	2€50
Décaféiné	2€50
Cappuccino	4€00
Chocolat Chaud	4€00
Chocolat Viennois	4€00
Thé vert / Thé noir	3€00
Infusion	3€00



## Nos Cocktails

9€

### APEROL OU LIMONCELLO SPRITZ

*Aperol ou Limoncello, prosecco eau pétillante*

### TEQUILA SUNRISE

*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

### MOJITO

*Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, cassonade, eau pétillante*

### LES SAULES

*Vodka, crème de framboises, menthe, tonic*

### AMERICANO

*Campari, gin, martini, noilly prat*

### MARGARITA

*Tequila, coïntreau, citron vert*

### GIN FIZZ

*Gin, citron jaune, sucre de canne, eau pétillante*

7€

## Sans Alcool

VIRGIN MOJITO  
*Menthe, citron vert, sucre de canne, sirop saveur rhum, sucre de canne, eau pétillante*

COCKTAIL FRUITÉ  
*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de grenadine*

# Nos Digestifs

4CL

## CALVADOS

Calvados Beaujour  
Calvados Morin  
*AOC Hors d'âge 15ans*

5€00  
13€00

## ARMAGNAC

Clès des Ducs VS  
Bas Armagnac  
*XO - Château de Laubade*  
VSOP

8€00  
14€00

## COGNAC

Courvoisier VS  
Rémi Martin VSOP  
Hennessy VS

8€00  
11€50  
12€00

## RHUM

Saint James Ambré  
Bacardi blanc  
Rhum arrangé ananas  
Rhum arrangé banane  
Havana 7ans  
Pacto Navio  
Diplomatico  
Don papa  
Zacapa 23

6€00  
6€00  
6€50  
6€50  
7€00  
8€00  
11€00  
12€00  
14€00

## EAU DE VIE

Mirabelle  
Poire  
Framboise  
Kirsh

5€60  
5€60  
5€60  
5€60

## LIQUEURS

Grand Marnier  
Cointreau  
Marie Brizard  
Get 27 / Get 31  
Baileys  
Amaretto  
Kahlua  
Limoncello

7€00  
5€60  
5€60  
5€60  
5€60  
5€60  
6€00  
5€60

## WHISKY

### BOURBONS

*Four Roses*

7€50

### SCOTCH

*William Lawson Blended*

5€60

### WHISKY

*Jameson*  
*Jack Daniel's*  
*Wambrechies Single malt*

6€60  
7€60  
7€50

*Irish coffee*

8€50

