

## *Le Danieli RISTORANTE - PIZZERIA*

### **EAUX MINÉRALES**

	50CL	100CL
Eau Minérale-Eau de Perrier-San Pellegrino	4,00	5,00
Eau Minérale Vittel	4,00	5,00

### **BIÈRES**

	25CL	33CL	50CL
Bière Pression blanche Edelweiss	5,00		8,00
Bière Pression Heineken	4,00		7,00
Desperados-Leffe		5,00	
Panaché	4,00	7,00	
Monaco	4,00	7,00	
Peroni " Bière italienne"		5,00	
Heineken sans alcool		4,00	

### **APÉRITIFS**

		Le Verre
Marsala Amandes ou Œuf	4cl	4,50
Martini-Suze-Porto-Campari	4cl	4,50
Kir Vin Blanc	12cl	4,50
Kir Vin Blanc Italien (Pétillant)	12cl	5,50
Kir Royal	12cl	10,00
Coupe de champagne	12cl	9,00
Verre de Prosecco	12cl	5,00
Spritz Apérol	12cl	9,00
Américano Maison	10cl	9,00
Ricard-Pastis 51-Cristal	2cl	3,00
Whisky	4cl	8,00
Baby	2cl	4,00
Chivas-Jack Daniels-Aberlour 10 ans	4cl	10,00
Rhum-Gin-Vodka	4cl	8,00

### **SOFTS**

	Le verre
Coca-Coca Zéro-Orangina-Ice Tea- Perrier-Schweppes Tonic-Schweppes Agrumes	4,00
Jus De Fruits : Orange-Pomme-Ananas- Abricot-Pamplemousse-Tomate	4,00
Sirops	2,00

**DIGESTIFS**

Limoncello-Grappa	4cl	7,00
Amaretto-Marie Brizard-Cointreau	4cl	7,00
Armagnac-Cognac	4cl	8,00
Get27-Get31- Bailey's	4cl	8,00
Rhum(Pacto Navio, Diplomatico)	4cl	10,00

**LES BOISSONS CHAUDES**

Expresso-Déca	2,00
Cappucino	4,00
Thé-Infusions	3,00
Chocolat	3,00

**LES VINS" ROUGES"****LES ROUGES DE NOTRE TERROIR**

	75CL	50CL	Verre
<b>LES COSTIÈRES</b>			
Noble Gress "Les Maîtres Vignerons"	25,00		
Château la Perdrix	19,00		5,00
Mas d'Assas "les mazets" (syrah)	22,00		

**LANGUEDOC ROUSSILLON (occitanie)**

AOP Terres de Florian "arogance" 2016 <b>BIO</b>	21,00		
AOP pic St Loup "Tourtourel"	24,00	17,50	
IGP Salle de Gour "Cuvée du plaisir"	18,00	13,00	5,00
AOP Puech Haut "Prestige"	34,00	22,00	7,00
AOP Puech Haut "Argali"	26,00		6,00
AOP Puech Haut "Tête de Bélier"	59,00		

**VALLE DU RHÔNE**

Côtes du Rhône "Berne"	20,00		
AOP Chateauneuf du Pape 2015 "Clos de L'Oratoire"	71,00		

**LIRAC**

Domaine Jocelyn Raoux (grenache et syrah)	23,00		
---	-------	--	--

**CÔTES DE PROVENCE**

AOP Château de Saint-Martin-cru classé	34,00	24,00	
--	-------	-------	--

**BORDEAUX**

Château Malbec 2016-Appellation Bordeaux contrôlée	28,00		
--	-------	--	--

<b>ROUGES ITALIENS</b>		37,5cl	Verre
Bardolino Classico	18,00		
Montepulciano d'Abruzzo	20,00		5,00
Chianti DOC	23,50	14,00	
Lambrusco Pétillant "Amabile"	18,00		
<b>CHAMPAGNES</b>			
H BLIN	60,00		9,00
Champagne Louis ROEDERER	75,00		
Champagne CRISTAL ROEDERER	240,00		
<b>LES VINS" ROSÉS ET BLANCS"</b>			
<b>LES ROSÉS DE NOTRE TERROIR</b>			
	75CL	50CL	Verre
<b>LES COSTIÈRES</b>			
Mas d'Assas "couleur rosé"	19,00		
Château La Perdix	19,00		5,00
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON (occitanie)</b>			
IGP "O rosé" Vin de pays sable Camargue <b>BIO</b>	26,00		6,00
IGP " Salle de Gour" cuvée du plaisir	18,00	12,00	5,00
AOP Puech Haut "Argali"	26,00	18,00	6,00
IGP Pive rosé gris <b>BIO</b>	22,00	14,00	
<b>COTES DE PROVENCE</b>			
AOC "Château Cavalier" 2018	29,00		
AOC "By Ott" <b>BIO</b>	26,00		
<b>ROSÉS ITALIENS</b>			
Bardolino DOC	20,00		
IGT "Rosato delle Venzie " la colline del Filari	19,00		
IGT " Lambrusco" pétillant	18,00		
<b>LES BLANCS DE NOTRE TERROIR</b>			
<b>LES COSTIÈRES</b>			
Château la Perdix (roussanne viognier)	19,00		5,00
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
IGP "Mas de la Chevalière" (chardonnay)	18,00		
IGP " Secret de Lunès" (viognier) <b>BIO</b>	20,00		
IGP "L'Inédit" Moelleux (muscat sauvignon)	18,00		5,00
IGP "Salle de Gour" (chardonnay)	18,00	13,00	5,00
AOP Puech Haut "Argali"	26,00		6,00
AOP Puech Haut "Tête de Bélier"	59,00		
<b>LIRAC</b>			
Domaine Jocelyn Raoux	23,00		

**COTES DE PROVENCE**

AOP Château de Saint-Martin-cru classé	34,00	24,00
--	-------	-------

**VINS ITALIENS**

Proçecco (pétillant)	25,00	5,00
Moscato d'Asti	24,00	

**VINS EN PICHET ROUGE-BLANC-ROSÉ**

	1L	50CL	25CL	
Salle de Gour "vin des Cévennes"	12,00	8,00	5,00	4,00