

# MENU

## *La Table de la Chèze*



Du Lundi Au Vendredi  
MIDI ET SOIR  
12h00-13H30 et 19H30-21H00

27 avenue Pierre Semirrot - 33270 Floirac



# LES BOISSONS

## Cocktail avec alcool

<b>-Spritz 12cl</b> <i>Apérol / Campari/ Sureau, prosecco, eau gazeuse</i>	10€
<b>-Lily Rose 12cl</b> <i>Lillet blanc, sirop framboise, citron vert, tonic</i>	12€
<b>-Maï Taï 12cl</b> <i>Rhum, citron,vert, sirop orgeat, cointreau</i>	12€
<b>-Cosmopolitan 12cl</b> <i>Vodka, cranberry, citron vert, cointreau</i>	12€

## Cocktail sans alcool

<b>-Velours hibiscus 12cl</b> <i>Sirop hibiscus, jus d'orange, citron vert</i>	7€
<b>-Thé glacé à la pêche maison 12cl</b>	6€

## Nos vins au verre

### Blanc

« Les Parcelles », IGP Aude, Chardonnay 2024	6€
Domaine Laroche, AOP Pessac Léognan 2023	7€
Domaine de Magnaut, IGP Côtes de gascogne 2024 (moelleux)	6€

### Rosé

Château Vermont, AOP Bordeaux 2024	5€
------------------------------------	----

### Rouge

Château Bardins, AOP Pessac Léognan 2020	9€
Domaine de l'Obrieu, Côtes du Rhône 2023	6€

# Les vins en bouteille 75cl

## Blancs

Château Vermont, AOP Entre deux mers 2025	25€
Château les Clauzots « Maxime », AOP Graves 2024	30€
Domaine de Magnaut, AOP Côtes de Gascogne 2024	30€
« Les Parcelles », Chardonnay IGP Aude 2024	30€
Domaine du Petit Clocher Chenin blanc 2024	34€
Domaine La Roche, AOP Pessac Léognan 2023	38€

## Rosés

Château Vermont, AOP Bordeaux 2025	25€
Echappée belle, AOP Côtes de Provence 2025	28€

## Rouges

Château Vermont, AOP Bordeaux Supérieur 2023	25€
Domaine de l'Obrieu, AOP Côtes du Rhône 2023	28€
Château des Clauzots « Maxime » 2019	30€
Le Petit Lousteau, AOP Médoc 2019	32€
Clos de l'Abbaye, AOP Bourgueil 2022	34€
Château Bardins, AOP Pessac Léognan 2020	39€
Dupasquier, Bourgogne Côte d'Or 2021	44€
Château Pipeau, AOP St Emilion Grand Cru 2021	62€

## Effervescents

Doc Prosecco - Romio Italie 75cl	25€
Champagne Colin Alliance Brut	78€
Champagne Alma Brut	80€

## Les softs

<b>Jus de fruits Vitamont 25cl</b>	<b>5€</b>
<i>Orange, pomme, arbricot, ananas</i>	
<b>Coca-cola, Coca-cola zero, Perrier 33cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Tonic Kaskad 20cl</b>	<b>4€</b>
<b>Limonade Ogeu 20 cl</b>	<b>4€</b>
<b>Eau plate 0,50cl / 1L</b>	<b>2,50€ / 4€</b>
<b>Eau gazeuse 0,50cl / 1L</b>	<b>2,50€ / 4€</b>

## Boissons chaudes

<b>Café ou décaféiné</b>	<b>2€</b>
<b>Thé &amp; infusion</b>	<b>2€</b>

## Nos bières

<b>-Effet papillon 33cl</b>	<b>6€</b>
<i>Blonde, blanche, IPA, ambrée</i>	

## Nos apéritifs et spiritueux

<b>Get 27, Get 31</b>	<b>7€</b>
<b>Cointreau</b>	<b>8€</b>
<b>Crème de pêche, framboise, cassis</b>	<b>6€</b>
<b>Lillet blanc, rouge, rosé</b>	<b>7€</b>
<b>Rum Planteray 3 stars</b>	<b>8€</b>
<b>Ron Havana 7</b>	<b>10€</b>
<b>Gin Beefeater</b>	<b>7€</b>
<b>Whisky Moon Harbour Signature</b>	<b>10€</b>

# A PARTAGER

## *Nos tapas*

### **-Petite planche mixte**

*Fromages affinés & charcuteries de nos régions, pain de campagne*

12€

### **-Grande planche mixte**

*Fromages affinés & charcuteries de nos régions, pain de campagne*

21€

### **-Houmous**

*Houmous, huile de noisette, wraps toastés*

7€

### **-Tzatziki**

*Citron, ciboulette, menthe, wraps toastés*

7€