

Le Boudoir de Prestal

Vins

	Verre 15cl	Verre 25cl	Bouteille 75cl
Les vins blancs			
Chardonnay IGP Pays d'Oc	4€50	7€50	21€
Petit Chablis Dampfrères	5€50	9€50	28€
Pouilly Fumé Domaine des fines caillottes	7€00	12€00	35€
Monbazillac Château Reyssac	5€00	9€00	25€
Les vins rouges			
Cabernet Sauvignon LC by LC	4€50	7€50	21€
Montagne St Emilion La Tour Gillet	7€00	12€00	35€
Saint-Amour Vignerons de Bel-Air	6€50	11€00	32€
Chinon Manoir de la Bellonnière	5€50	9€50	28€
Les vins rosés			
Le Secret des Cigales IGP Var	4€50	7€50	21€
Côtes de Provence Domaine des Diabes	5€50	9€50	28€
Champagne Philippe Gonet brut			55€

Alcools avec ou sans soft

Vodka Absolut	7€
Vodka Grey Goose	9€
Gin Tanqueray	7€
Gin Citadelle	9€
Gin Tanqueray n°10	9€
Gin Hendrick's	9€
Whisky Jack Daniel's	7€
Whisky Aberlour	9€
Rhum Havana	7€
Rhum Havana 7ans	9€
Get27	7€
Cointreau	8€

Ouvertures

Du lundi au jeudi 16h à 21h

Du vendredi au dimanche de 16h à 22h



Le Boudoir de Prestal

Cocktails au Gin

Blue Apple gin, jus de pomme, jus de citron, trait de curaçao	8€
So be gin Tanqueray n° 10, pamplemousse, tonic, menthe fraîche, trait de vanille	10€
London Mule gin, ginger beer, menthe fraîche, citron vert	8€
Gin Tonic Bowl gin au choix : Tanqueray, Tanqueray n° 10, Hendrick's, Citadelle et Fever Tree Tonic, assaisonnement selon le choix du gin.	10€

Cocktails au Rhum & Cachaça

Mojito	8€
Mojito fruité purée de fruit au choix : passion, fraise ou mangue	10€
Caïpirinha cachaça, citron vert, cassonade	8€
Ti'Punch rhum, citron vert, sirop de canne	8€
Piña Colada rhum, ananas, crème de coco	9€
Piña Fraise rhum, ananas, fraise, crème de coco	9€

Cocktails à la Vodka

Moscow Mule vodka, ginger beer, menthe fraîche, citron vert	8€
Caïpirovska vodka, citron vert, cassonade	8€

Cocktails d'alcools

Margarita téquila, cointreau, jus de citron, trait de sirop de canne	8€
Spritz Apérol ou Campari ou Cynar, prosecco, eau gazeuse	7€
St-Germain Spritz St-Germain, prosecco, eau gazeuse	9€
Téquila Sunrise téquila, orange pressée, sirop de grenadine	8€
Dry Martini gin ou vodka, martini dry, olive verte	8€
Cherry Bowl prosecco, liqueur de cerise, eau gazeuse, griottes entières	9€

Ouvertures

Du lundi au jeudi 16h à 21h

Du vendredi au dimanche de 16h à 22h



Le Boudoir de Prestal

Bières & Cidres

de productions locales

Bière de la Brasserie Burgerjon 5€50

Blonde, Ambrée, Triple, IPA - bouteille 33cl

Bière La Dame Framboise 6€50

Brasserie Burgerjon - bouteille 33cl

Cidre Brut bio 5€50

de la Maison Périgault - bouteille 33 cl

Soft

Jus de pomme bio 4€

de la Maison Périgault - verre 25cl

Jus de Fraise - verre 25cl 4€

Orange ou citron pressé 4€50

Soda, Coca, Coca zéro, Sprite 33cl 4€

Fever Tree tonic ou ginger beer 20cl 5€

Perrier 33cl 3€50

Evian 50cl 4€

Cocktail sans alcool

Cendrillon 5€50

Ananas, orange et citron pressé

Pomme pétillante 5€50

Pomme, Sprite, sirop de framboise

Virgin Mojito 5€

Virgin Colada 6€

Ananas et crème de coco

Apéritifs & Digestifs

Porto Ruby 4€50

Martini blanc, rouge, dry 4€50

Campari 4€50

Américano 7€

Calvados 8€

8 ans de la Maison Périgault

Liqueur « 44 » 8€

de la Maison Périgault - une orange,

44 grains de café et 44 morceaux

de sucre macérés pendant 44 jours

Boissons chaudes

Café expresso 1€50

Noisette 2€50

Thé Kusmi earl grey, menthe, détox 3€50

Chocolat chaud 3€50

Ouvertures

Du lundi au jeudi 16h à 21h

Du vendredi au dimanche de 16h à 22h



Le Boudoir de Prestal

Planches

Elaborées avec des produits locaux

Fromages de la chèverrie Burgerjon	9€
Charcuterie de la ferme Lelouvier	12€
Mixte charcuterie & fromage	14€
Saucisson de la ferme Lelouvier	9€
Boudin noir de la boucherie Chanu	8€
Estivale tomates, radis, carottes	7€

Tartines

Faites maison, chaudes, servies avec salade verte, à partager ou pas !

Tartine Normande	9€
Crème fraîche, andouille, camembert	
Tartine Merlerault	9€
Sauce tomate, échine fumée, chèvre, fromage	
Tartine Prestal	7€
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage	
Tartine St-Germain	8€
Sauce tomate, lardons, oignons, crème fraîche, fromage	
Tartine Veggie	6€
Sauce tomate, champignons, olives	

A grignoter

Préparations faites maison

Tapenade noire ou tomates	7€
Hommous	7€
Trio de tartinades	9€
Tapenade noire, tapenade de tomates, hommous	
Cocktail d'olives	4€

Gourmandises

Faites maison

Mi-cuit au chocolat	6€
Accompagné d'une boule de glace vanille	
Verrine Normande	4€50
Compote de pomme maison, fromage blanc, Speculoos	
Fruits du moment	4€
Ananas frais accompagné de fruit de saison	

Ouvertures

Du lundi au jeudi 16h à 21h

Du vendredi au dimanche de 16h à 22h

