



NOS APÉRITIFS

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9€		46€
Laurent Perrier Brut Millésimé - 12%			82€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12€	36€	59€
MÉTHODE TRADITIONNELLE			
Vouvray pétillant brut - 13%	7€		25€



APÉRITIFS

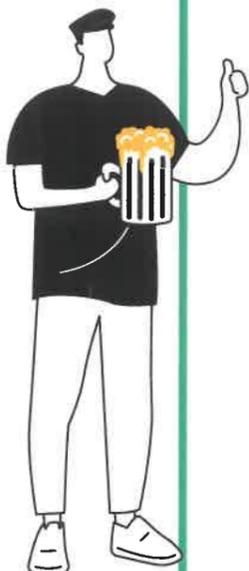
Porto Graham's rouge ou blanc - 19%	6cl	6,50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45%	2cl	4€
Martini bianco ou rosso - 14,4%	6cl	5,40€
Campari - 25%	6cl	5,40€
Kir - 15cl		7€

CIDRE

Appie brut de France - 4,7%	33cl	6,50€
-----------------------------	------	-------

NOS BIÈRES

BIÈRE PRESSION	25cl	50cl
Heineken - 5%	4,60€	7,60€
La bière du moment	5,60€	8,60€
BIÈRES BOUTEILLES		
Bière artisanale locale « Brasserie Bos » Blonde, Blanche, IPA 33cl	7€	
Grimbergen ambrée bière d'abbaye, ronde & sucrée - 6,5% 33cl	5,50€	
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila 5,9% 33cl	5,50€	
Desperados virgin o.o, notes d'agrumes et citron 0% 33cl	5,50€	
Pelforth brune - caramélisée et de caractère 6,5% 33cl	5,60€	
Chouffe blonde, riche & fruitée - 8% 33cl	6,50€	
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2% 35,5cl	6,50€	



NOS COCKTAILS

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

LE TAZON 10 cl	10€
Rhum, jus de citron vert, sucre de canne et purée de kiwi Monin	
Le Honey Bee 18 cl	10€
Whiskey, lime rantcho, sirop de miel et jus d'ananas	
La Madeleine 10 cl	10€
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	
Le Blackberry Beauty 18 cl	10€
Gin, jus de citron vert, crème de mûre et sirop d'hibiscus	

POUR LES CLASSIQUES N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOTRE BARMAN

NOS MOCKTAILS

Virgin Mojito 16 cl	8€
Menthe, citron vert, sucre de canne Monin, Limonade	
Virgin Colada 18 cl	8€
Jus d'ananas, purée de coco Monin	
Everyday 18 cl	8€
Purée de fraise et de framboise Monin, jus d'ananas et de citron, sirop de noisette Monin	

« Le tazon est une personne qui aime prendre son temps. »



LES PETITES FAIMS

À PARTAGER POUR TAZONER !

La planche « Méditerranéenne »	25€
Planche « du pêcheur » (terrines de thon, truite fumée, perles marines aux saumons, tataki de thon)	25€
Croque-monsieur au comté* accompagné de salade verte	15€
Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain	7€
Trio de fromages de nos régions	11€

NOS VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon «Les Thureaux» Joseph Mellot, 2023	8,50€	22€	37€
AOP Reuilly 2023 Mathieu & Renaud Mabillet	7,00€		31€
IGP Côtes de Gascogne «L'Orféo» Domaine Séailles, 2021 BIO	7,50€		32€
AOP Saumur Champigny «Les Tuffes» Château du Hureau, 2022			39€
Château Patache d'Aux Cru Bourgeois Médoc, 2016			43€
AOP Gaillac «Mémoire» Château Clément Termes, 2021			32€

NOS VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOP Menetou-Salon «Les Thureaux» Joseph Mellot, 2023	8€	22€	35€
AOP Reuilly 2023 Mathieu & Renaud Mabillet	7,00€		31€
AOP Quincy Cuvée Tradition Didier Rassat, 2023			34€
AOP Vouvray sec «Les Tuffes» Maison Darragon, 2022/2023	6,50€		28€
AOP Gaillac «Mémoire» Château Clément Termes, 2021			32€

NOS VINS ROSÉS AOP

	15cl	50cl	75cl	150cl
AOP Reuilly gris «Jean Michel Sorbe», 2023	7,50€		33€	
AOP Côteaux Varois Château de l'Escarelle, 2022 BIO			30€	
AOP Côtes de Provence Château Tour Saint Honoré, 2023 BIO	8€	26€	34€	75€

ET BIEN PLUS ENCORE...
DEMANDEZ NOTRE CARTE CHIC DU TAZON !