

La Carte des vins

Nos Champagnes :

| | |
|---|------|
| La Coupe de Champagne Ruinart Brut 12,5cl | 15• |
| Champagne de vigneron Julien Prélat 100% pinot noir | 65• |
| Champagne Ruinart Brut | 85• |
| Champagne Ruinart Blanc de Blancs | 130• |

Nos verres de vins blancs 12.5CL :

| | |
|--|-----|
| Muscadet Sèvre et Maine, Le Verger, Domaine Luneau Papin, 2015  | 6• |
| Duché d'Uzès, Mathilde Chapoutier 2017 | 6• |
| Viré-Cléssé « rendez-vous de septembre », Rijckaert 2017 | 10• |

Notre verre de vin rosé 12.5CL :

| | |
|---|----|
| Ventoux, Château Pesquié les Terrasses 2017 | 7• |
|---|----|

Nos verres de vins rouges 12.5CL :

| | |
|---|----|
| Coteaux Bourguignons, Louis Jadot 2017 | 6• |
| Syrah, Terres de Mandrin, Jeanne Gaillard 2016 | 6• |
| Bourgueil, Cuvée Déchainée, Lamé Delisle Boucard 2016 | 7• |

Nos Bières Deck & Donohue :

| | |
|--|-------|
| Trouble ≠ 6, 33cl, Blonde dorée | 6.50• |
| Bière d'antan brassée à partir d'orge, froment, seigle, avoine et houblons d'alsace, légère, herbacée, avec note d'agrumes | |
| Mission Pale Ale, 33cl, Blonde orangée | 6.50• |
| Bière blonde orangée avec une note d'agrumes, de fruits tropicaux et une amertume fruitée, douce et ronde en bouche | |
| Indigo IPA, 50cl, Orangée | 8.50• |
| Bière aux accents d'agrumes, de fruits tropicaux, notes presque terreuses et amertume franche et longue mais équilibrée | |

*Les quantités de certaines références sont limitées. Les millésimes peuvent changer





Vin Biologique

Nos vins Rouges :


La Bourgogne et Beaujolais :

| | |
|---|-----|
| Coteaux Bourguignons, Louis Jadot 2017 | 31• |
| Auxey-Duresses, Louis Jadot 2014 | 51• |
| Givry, Louis Jadot 2016 | 59• |
| Beaune 1er Cru Chouacheux, Domaine des Héritiers Jadot, 2009 | 85• |
| Gevrey-Chambertin, Domaine des tilleuls Philippe Livera, 2014 | 99• |

La Loire :

| | |
|--|-----|
| Saumur Champigny, Château de villeneuve, 2016  | 33• |
| Chinon, Domaine de la Noblaie, pierre de Tuf 2015  | 49• |

La Vallée Du Rhône :

| | |
|---|-----|
| Belleruche, Côte du Rhône, Maison Chapoutier 2017 | 25• |
| Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2016  | 58• |
| Cornas, « les Arènes », Maison Chapoutier 2015 | 73• |
| Côte Rôtie « Les Bécasses », Maison Chapoutier 2016 | 99• |

Le Bordelais et Sud-Ouest :

| | |
|--|-----|
| Bordeaux supérieur, Château la chapelle d'Aliénor, de la Gaffelière 2015 | 29• |
| Vieux Château Saint-André, Montagne Saint-Emilion 2012 | 45• |
| Lilian-Ladouys, Saint-Estèphe 2011 | 71• |
| Château Haut-Bages Libéral, Pauillac 2011 | 99• |

Le Languedoc Roussillon :

| | |
|---|-----|
| Les Darons, de Jeff Carrel 2015 | 25• |
| Les Petits Pas, Domaine du Pas de L'Escalette, 2017  | 29• |
| Côtes Catalanes, Astérolide Roc Des Anges, 2016  | 46• |

*Les quantités de certaines références sont limitées. Les millésimes peuvent changer



Vin Biologique

roca

Nos Vins blancs :

L'Alsace :

Riesling, Domaine Andrée Trapet 2014  32•

La Bourgogne :

Bouzeron, Domaine Gagey, Louis Jadot 2016 35•

Mâcon-Charnay, Domaine Ternel 2017 38•

Saint-Véran, Rijckaert 2016 52•

Chorey les Beaune, Domaine Gagey, 2014 66•

Meursault Les Criots, Domaine Ballot Millot, 2015 99•

La Loire :

Muscadet Sèvre et Maine, Le Verger, Domaine Luneau Papin, 2017  29•

Vouvray sec Empreinte, Vignoble Alain Robert, 2015 34•

La Vallée Du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche, Maison chapoutier 2017 29•

Les Abelhas, Saint-etienne, Côte du Rhône 2017  33•

Saint-Péray « les tanneurs », Maison Chapoutier 2016  41•

Vacqueyras Mélodine, Domaine de Montvac, 2016 49•

Condrieu, Pierre Gaillard, 2016 78•

Le Bordelais et Sud-Ouest :

La Croix de Carbonnieux, Pessac-Léognan 2014 46•

Le Languedoc Roussillon :

Corbières, Château de Caraguilhes 2016  33•

Côtes Catalanes, Llum Roc Des Anges, 2016  49•

Notre Rosé :

Ventoux, Château Pesquié les Terrasses 2017 25•

*Les quantités de certaines références sont limitées. Les millésimes peuvent changer



Vin Biologique

ROCA

Nos Alcools :

Les Whiskys, 4cl :

| | |
|--|-----|
| Buffalo Trace Straight Bourbon Whisky | 11• |
| Complexe, élégant, boisé et épicé | |
| Rittenhouse Straight Rye Whisky (Kentucky) | 13• |
| Intense et frais, note de seigle, de bois précieux et de fleurs capiteuses | |
| Roughtstock Montana Spring Wheat (Montana) | 14• |
| Grains uniques, souple avec des pures notes maltées | |
| Lagavulin 16ans (Ecosse) | 14• |
| Orge maltée, un single malt tourbé et fumé, marin et finement boisé | |

Les Rhums, 4cl :

| | |
|---|-----|
| Plantation, 3 Stars Artisanal Rhum (Blend Caraïbe) | 8• |
| Profond, cannelle, gingembre, mangue (blanc) | |
| Diplomatico (Venezuela) | 10• |
| Pure, doux et aromatique (ambré) | |
| Plantation, 2004 (Panama) | 12• |
| Doux, élégant, riche et boisé, (ambré) | |
| Ryoma 7ans (Japon) | 14• |
| Note gourmandes vanillées et caramélisées, agrumes, thé vanillé et fleurs de jasmin. Le tout finement iodé | |

Les Gins, 4cl :

| | |
|--|-----|
| N°3 London Dry Berry's Bros (Angleterre) | 10• |
| Puissant, genièvre, muscade et citron | |
| Citadelle Gin (France) | 11• |
| Bouquet subtil d'arômes de genièvre et d'agrumes | |
| Hendrick's Gin (Ecosse) | 12• |
| Baie de genièvre, racines angélique, rose et concombre | |

Les Vodkas, 4cl :

| | |
|--|-----|
| Ketel One Vodka (Hollande) | 9• |
| Pure et subtile | |
| Vestal 2011 (Pologne) | 11• |
| Fraîche, végétale, pomme, riz cuit | |
| Mamont Vodka (Sibérie, Russie) | 12• |
| Nez floral, noix de Cèdre, amande douce avec un côté épicé | |
| Exquisite Wyborowa Vodka (Pologne) | 12• |
| Pur seigle | |

*Les quantités de certaines références sont limitées. Les millésimes peuvent changer



Vin Biologique

roca

Le Calvados, 4cl :

Calvados Morin XO 20 ans 14.
Flamboyant, vanillé et pain d'épices, cuir, tatin, très long en bouche

Le Bas Armagnac, 4cl :

J.Goudoulin année 2000 14.
Note boisée et noix, le final est doux et vanillé

Le Cognac, 4cl :

XO Delaitre 14.
Bouche souple aux notes chocolatées, boisées et anisées.

Les Eaux de Vie, 4cl :

Framboise, Bertrand 12.
Mirabelle, Bertrand 12.
Poire Williams, Massenez 12.
Vieille Prune, Bertrand 12.

Les Tequilas, 4cl :

Ocho Blanco La Latilla (Mexique) 8.
Intense, poivre, citron vert, menthe
Calle 23 Blanco (Mexique) 9.
Herbacée et douce, pomme granny, fruits secs, amande, noix

Le Mezcal, 4cl :

Del Maguey Mezcal Vida (Etat d'Oaxaca) 9.
Doux, salin, fruits rouges, épices, fleurs

Chartreuse Verte, 4cl 8.
Pastis 51, 4cl 8.
Maury Mas Amiel 10 ans, 8cl 8.
Porto Tawny Vila Real, 8cl 8.
Campari Rouge 4cl 8.
Martini Rouge / Blanc / Dry, 8cl 8.

*Les quantités de certaines références sont limitées. Les millésimes peuvent changer



Vin Biologique

Nos Softs :

| | |
|--|------|
| Fresh plate ou gazeuse, 50cl * | 3• |
| Fresh plate ou gazeuse, 75cl * | 4• |
| Perrier 20cl | 5• |
| Coca 25cl, Coca zéro 25cl | 5• |
| Schweppes, 33cl | 5• |
| Jus & Nectars* de fruits Alain Milliat, 33cl : | 6.5• |
| - Orange | |
| - Tomate | |
| - Fraise* | |

Nos Boissons Chaudes :

| | |
|---|----|
| Café Coutume, Guji Highlands d•Ethiopie | 3• |
| Décaféiné | 3• |
| Café double | 5• |
| Café crème / Cappuccino | 6• |
| Thés / Infusions Kusmi Tea | 4• |

**Eau rendue potable par traitements*

*Les quantités de certaines références sont limitées. Les millésimes peuvent changer



Vin Biologique