

La Carte des vins :

Les vins Rouges :

La Bourgogne et Beaujolais :

Bourgogne Passe-Tout-Grain, Domaine Ballot Millot, 2013	29€
Coteaux bourguignons « les correaux » vieille vignes, Rijckaert 2014	31€
Auxey-duresses, Louis Jadot 2014	49€
Givry, Louis Jadot 2015	56€
Beaune 1er Cru Chouacheux, Domaine des Héritiers Jadot, 2009	82€
Vosne Romanée Les Vigneux, Domaine Bernard Zito, 2014	99€

La Loire :

Saumur champigny, Château de villeneuve, 2015	33€
Sancerre La Noue, Claude Riffault, 2015	43€
Chinon, Domaine de la Noblaie, pierre de Tuf 2015	58€

La Vallée Du Rhone :

Coteaux du Lyonnais Traboules, Domaine Clusel-Roch, 2016	27€
Gryphe IGP Ardèche, Domaine des Accoles, 2014	34€
Vacqueyras Arabesque, Domaine de Montvac, 2014	38€
Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2016	65€
Cornas, « les arènes », Maison Chapoutier 2015	73€
Côte Rôtie « Les Bécasses », Maison Chapoutier 2015	96€

Le Bordelais et Sud-Ouest :

Champ des treilles petit champ, Sainte-Foy-Bordeaux 2014	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 :

Languedoc Les Petits Pas, Domaine du Pas de L'Escalette, 2016	26€
Côtes Catalanes, Astérolide Roc Des Anges, 2016	41€

Corse :

Ajaccio Faustine, Domaine Abbatucci, 2016	45€
---	-----

Savoie :

Mondeuse Premier Vol, Uliz, 2012	48€
----------------------------------	-----

Les Vins blancs :

L'Alsace :

Riesling, Domaine Andrée Trapet 2013 35€

La Bourgogne :

Bouzeron, Domaine Gagey, Louis Jadot 2015 32€

Mâcon-charnay, Domaine Ternel 2016 36€

Bourgogne La Combe, Domaine Uliz à Meursault, 2013 46€

Viré-Cléssé « rendez-vous de septembre », Rijckaert, 2014 58€

Saint-Véran, Rijckaert 2015 60€

Chorey les Beaune, Domaine Gagey, 2014 68€

Meursault Les Criots, Domaine Ballot Millot, 2015 98€

La Loire :

Muscadet Sèvre et Maine, Le Verger, Domaine Luneau Papin, 2015 28€

Vouvray sec Empreinte, Vignoble Alain Robert, 2015 31€

La Vallée Du Rhone :

Recto Verso, Domaines Des Accoles, IGP Ardèche 2016 29€

Vacqueyras Mélodine, Domaine de Montvac, 2015 39€

Saint-Péray « les tanneurs », Maison Chapoutier 2015 41€

Saint Joseph Fruit d'Avillera, Domaine François Villard, 2015 47€

Condrieu, Pierre Gaillard, 2016 78€

Le Bordelais et Sud-Ouest :

La Croix de Carbonnieux, Pessac-Léognan 2014 46€

Le Languedoc Roussillon :

Côtes Catalanes, Llum Roc Des Anges, 2016 41€

Vins Rosés :

Côtes de Provence Château Léoube 32€

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



Softs :

Fresh plate ou gazeuse, 50cl	3€
Fresh plate ou gazeuse, 75cl	4€
Evian, San Pellegrino, 75cl	6€
Perrier 20cl	5€
Limonade 33cl	5€
Coca 25cl, Coca zéro 25cl	5€
Schweppes, 33cl	5€
Jus ou nectar de fruits Alain Milliat, 33cl :	6.5€
- Jus d'orange	
- Jus de pomme et coing	
- Jus de tomate	
- Nectar fraise mara des bois	

Les Boissons Chaudes :

Café Coutume, Guji Highlands d'Ethiopi	3€
Décaféiné	3€
Café double	5€
Café crème / cappuccino	5.5€
Thé / Infusion	4€



Les verres de Vins du moment 12.5cl à 6€

Les Champagnes :

La Coupe de Champagne Lallier Extra Brut 12,5cl	12€
Champagne Lallier R.013 Brut	65€
Champagne Lallier Brut Blanc de Blanc	75€
Champagne Chartogne-Taillet Brut Rosé	69€

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, Orangé	8,50€
Bière aux accents d'agrumes, de fruits tropicaux, notes presque terreuses et amertume franche et longue mais équilibrée	

Les Alcools, 4cl :

Les Whiskys :

Buffalo Trace Straight Bourbon Whisky	11€
<i>Complexe et élégant, boisé et épicé</i>	
Laphroaig Quarter Cask, Single Malt, Scotch Whisky (Islay)	13€
<i>Doux, sucré et voluptueux</i>	
Rittenhouse Straight Rye Whisky (Kentucky)	13€
<i>Intense et frais, note de seigle, de bois précieux et de fleurs capiteuses</i>	
Roughtstock Montana Spring (Montana)	14€
<i>Grains uniques, souple avec des pures notes maltées</i>	
Lagavulin 16ans (Ecosse)	14€
<i>Orge maltée, un single malt tourbé Fumé, marin et finement boisé</i>	

Les Gin :

N°3 London Dry Berry's Bros (Londres)	10€
<i>Puissant, genièvre, muscade et citron</i>	
Citadelle Gin (France)	11€
<i>Bouquet subtil d'arômes de genièvre et d'agrumes</i>	
Hendrick's Gin (Ecosse)	12€
<i>Baie de genièvre, racines angélique, rose et concombre</i>	

Les Vodka :

Ketel One Vodka (Hollande)	9€
<i>Riche en goût</i>	
Vestal 2011 (Pologne)	11€
<i>Fraîche, végétale, pomme, riz cuit</i>	
Mamont Vodka (Sibérie, Russie)	12€
<i>Bourbon avec un côté épicé, saveur de poire et pomme</i>	
Exquise Wyborowa Vodka	12€
<i>Pur seigle</i>	

Les Rhum :

Plantation, 3 Stars Artisanal Rhum (Caraïbe)	8€
<i>Profond, cannelle, gingembre, mangue (blanc)</i>	
Diplomatico (venezuela)	10€
<i>Pure, doux et aromatique (ambré)</i>	
Plantation, « panama » 2004	12€
<i>Doux, élégant, riche et boisé, (ambré)</i>	

Les Téquila :

Ocho 8 Blanquo La Latilla (Mexique)	8€
<i>Intense, poivre, citron vert, menthe</i>	
Calle 23 Blanquo (Mexique)	9€
<i>Herbacée et douce, pomme granny, fruits secs, amande, noix</i>	

Le Calvados :

Calvados Morin XO 20 ans	14€
<i>Flamboyant, vanillé et pain d'épices, cuir, tatin, très long en bouche</i>	

Bas Armagnac :

J.Goudoulin année 2000	14€
<i>Note boisée et noix, le final est doux et vanillé</i>	

Le Cognac :

XO Delaitre	14€
<i>Bouche souple aux notes chocolatées, boisées et anisées.</i>	

Eaux de Vie :

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

Le Mezcal :

Del Maguey Mezcal Vida (Etat d'Oaxaca)	9€
<i>Doux, salin, fruits rouges, épices, fleurs</i>	

La Chartreuse :

Pastis	8€
Maury Mas Amiel	8€
Porto Rouge	8€
Campari Bitter (Italie)	8€
Martini Rouge	8€
Martini Blanc	8€