

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 :

Duché d'Uzès, Mathilde Chapoutier 2017	6€
Château Bonnet, entre deux mers, vignobles André Lurton 2017	8€
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€
Chinon, Domaine de la Noblaie, Pierre de Tuf 2015 	8€
Château tour de Ségur, Lussac St Emilion, vignobles André Lurton 2015	10€

Nos Bières Deck & Donohue :

Trouble ≠ 6, 33cl, Blonde dorée	6.5€
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	6.5€
Bière blonde orangée avec une note d'agrumes, de fruits tropicaux et une amertume fruitée, douce et ronde en bouche	
Indigo IPA, 50cl, Orangée	8.5€
Bière aux accents d'agrumes, de fruits tropicaux, notes presque terreuses et amertume franche et longue mais équilibrée	

Notre Rosé :



Ventoux, Château Pesquié les Terrasses 2017	28€
---	-----

Nos vins Rouges :


La Bourgogne et Beaujolais :

Coteaux Bourguignons, Louis Jadot 2017		31€
Mercurey Roc Blanc, Domaine Cardon, 2016		42€
Rully En Rosey, Maison Chanzy, 2017		48€
Auxey-Duresses, Louis Jadot 2015		55€
Givry, Louis Jadot 2016		59€
Santenay, Maison Chanzy, 2016		69€
Beaune 1 ^{er} cru Clos Des Couchereaux, Domaine des Héritiers Jadot, 2009		85€
Gevrey-Chambertin, Domaine des tilleuls Philippe Livera, 2014		99€

La Loire :

Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2016		31€
Reuilly, Domaine Jean Michel Sorbe, 2017		35€
Ménétau Salon les Bornés, domaine Pellé 2017		39€
Sancerre, Domaine Morin, 2016		43€
Chinon, Domaine de la Noblaie, pierre de Tuf 2015		45€



La Vallée Du Rhône :

Belleruche, Côte du Rhône, Maison Chapoutier 2017		25€
Syrah, Terres de Mandrin, Jeanne Gaillard, 2017		32€
Lirac, Château De Montfaucon, 2015		36€
Vacqueyras Arabesque, Domaine de Montvac, 2016		45€
Crozes-Hermitage Féés Brunes, Domaine Jean Luc Colombo 2017		51€
Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2017		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 2016		31€
Vieux Château Saint-André, Montagne Saint-Emilion 2012		45€
Château tour de Ségur, Lussac St Emilion, vignobles André Lurton 2015		55€
Rochemorin Pessac-Léognan, Maison André Lurton, 2014		64€
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		35€
Côtes Catalanes, Astérolide Roc Des Anges, 2016		46€

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

Nos Vins blancs :

L'Alsace :

Riesling Riquewihr, Domaine Andrée Trapet 2015	34€
Gewurztraminer Riquewihr, Domaine Andrée Trapet 2016	39€

La Bourgogne :

Bouzeron, Domaine Gagey, Louis Jadot 2016	35€
Mâcon-Charnay, Domaine Ternel 2017	38€
Saint-Véran, Rijckaert 2016	42€
Rully En Rosey, Maison Chanzy, 2016	46€
Viré Clessé, Rendez-vous de Septembre, Rijckaert, 2017	54€
Bourgogne La Combe, Domaine Uliz à Meursault, 2015	59€
Pouilly Fuisse Vieille Vigne, Rijckaer, 2014	68€
Chorey les Beaune, Domaine Gagey, 2014	76€
Meursault Les Criots, Domaine Ballot Millot, 2015	99€

La Loire :

Muscadet Sèvre et Maine, Granite, Domaine De La Bretonnière, 2016	29€
Vouvray sec Empreinte, Vignoble Alain Robert, 2017	34€
Reuilly, Domaine Jean Michel Sorbe, 2018	41€
Sancerre, Domaine Morin, 2017	45€
Pouilly Fumé En Travertin, Domaine Bourgeois, 2017	51€

La Vallée Du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche, Maison chapoutier 2017	29€
Duché D'Uzès, Mathilde Chapoutier, 2017	31€
Les Abelhas, Saint-etienne, Côte du Rhône 2017 	38€
Saint-Péray « les tanneurs », Maison Chapoutier 2016	41€
Vacqueyras Mélodine, Domaine de Montvac, 2016	49€
Saint Joseph L'Elouède, Vin De Vienne, 2017	59€
Condrieu, Pierre Gaillard, 2016	78€

Le Bordelais et Sud-Ouest :

Château Bonnet, entre deux mers, vignobles André Lurton 2017	44€
Rochemorin Pessac-Léognan, Maison André Lurton, 2014	59€

Le Languedoc Roussillon :

Corbières, Château de Caraguilhes 2016 	33€
Côtes Catalanes, Llum Roc Des Anges, 2016	49€

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

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	

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€

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*

