

La Carte des vins


Nos Champagnes :

La Coupe de Champagne de vigneron Julien Prélat 100% pinot noir, 12,5 Cl	12€
Champagne de vigneron Julien Prélat 100% pinot noir	65€
Champagne Ruinart Brut	90€
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	140€

Nos verres de vin blanc 12,5 CL :

Morillon by Jeff Carrel, 2019	6€
Quincy, Domaine Mardon, 2018	8€
Côtes Catalanes, Llum Roc Des Anges, 2019 	10€




Notre verre de vin rosé 12,5 CL :

Château Lafoux rosé, coteaux varois en Provence, 2019 	8€
---	----


Nos verres de vin rouge 12,5 CL :

Les Darons by Jeff Carrel, 2018	6€
Côtes Catalanes, Astérolide Roc Des Anges, 2016 	8€
Château Tour de Ségur, Lussac Saint-Emilion, 2015	10€

Nos Bières Deck & Donohue :


Trouble ≠ 6, 33 Cl, Blonde dorée  Bière d'antan brassée à partir d'orge, froment, seigle, avoine et houblons d'alsace, Légère, herbacée, avec notes d'agrumes	7,50€
Mission Pale Ale, 33 Cl, Blonde orangée  Bière blonde orangée avec notes d'agrumes, de fruits tropicaux et une amertume fruitée, douce et ronde en bouche	7,50€
Indigo IPA, 33 Cl, Orangée  Bière aux accents d'agrumes, de fruits tropicaux, notes presque terreuses et amertume franche et longue mais équilibrée	7,50€

Notre Rosé :

Château Lafoux rosé, coteaux varois en Provence, 2019 	35€
---	-----



Nos Softs :

Fresh plate ou gazeuse, 50 Cl *	4€
Fresh plate ou gazeuse, 75 Cl *	5€
Perrier, 20 Cl	5€
Coca 25 cl, Coca zéro, 25 Cl	6€
Schweppes, 33 Cl	6€
Limonade	6€
Jus & Nectars de fruits Alain Milliat, 33 Cl :	7,50€
- Orange	
- Tomate	
- Fraise	
- Pomme-coing	
Citronnade BIO Alain Milliat, 33 Cl : 	7,50€
-citron / gingembre	
-citron / litchi	

Nos Boissons Chaudes :

Café d’Ethiopie	3€
Décaféiné	3€
Noisette	4€
Café double	5€
Café crème / Cappuccino	6€
Thés / Infusions Kusmi Tea	5€



**Eau rendue potable par traitements*

Nos vins Rouges :

La Bourgogne et Beaujolais :

Coteaux Bourguignons, Louis Jadot, 2017	29€
Fleurie Indigène, Domaine Grégoire Hoppenot, 2019 	37€
Morgon Corcelette, Domaine Grégoire Hoppenot, 2019	41€
Hautes Côtes de Beaune AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2017	45€
Rully En Rosey, Maison Chanzy, 2018	51€
Irancy les Mazelots AOP, Domaine David Renaud, 2017 	54€
Auxey-Duresses, Louis Jadot, 2015	59€
Givry, Louis Jadot, 2017	64€
Pernand Vergelesses AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2017	69€
Aloxe Corton AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2017	81€
Beaune 1 ^{er} cru Clos Des Couchereaux, Domaine des Héritiers Jadot, 2009	94€
Gevrey-Chambertin, Domaine des tilleuls Philippe Livera, 2014	99€
Beaune 1 ^{er} cru Clos Des Ursules, Domaine des Héritiers Jadot, 2011	130€

La Loire :

Anjou rouge Sur Le Fruit, Domaine Matignon, 2018	27€
Chinon Cuisine De Ma Mère, Domaine Grosbois, 2020	29€
Ménétou Salon les Bornés, domaine Pellé, 2017	36€
Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2018 	39€
St Nicolas De Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Quarterons, 2017 	44€
Sancerre, Domaine Morin, 2017	49€

La Vallée Du Rhône :

Belleruche, Côte du Rhône, Maison Chapoutier, 2018	27€
Syrah, Terres de Mandrin, Jeanne Gaillard, 2018	29€
Cigala, côtes du Rhône villages, Domaine Saint-Etienne, 2017 	33€
Lirac, Château De Montfaucon, 2016	39€
Vacqueyras Arabesque, Domaine de Montvac, 2018	43€
Croze Hermitage Les Pontaix, Domaine Fayolle, 2018 	47€
Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2018	59€
Cornas, « les Arènes », Maison Chapoutier, 2016	85€
Château neuf du pape PIE VI, Maison Chapoutier, 2016 	95€
Côte Rôtie « Les Bécasses », Maison Chapoutier, 2016	99€

Le Bordelais et Sud-Ouest :

Bordeaux Supérieur, Château La Chapelle D'Aliénor, De La Gaffelière, 2016	36€
Château Tour de Ségur, Lussac Saint-Emilion, 2015	44€
Les Lions de La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton, 2017	55€
Lilian-Ladouys, Saint-Estèphe, 2011	85€
Château Haut-Bages Libéral, Pauillac, 2011	99€


Le Languedoc Roussillon, Lubéron :

La Ciboise, Luberon, Maison Chapoutier, 2018	27€
Abracadabra, AOP Languedoc, Le Chemin Des Rêves à Pic St Loup, 2018 	29€
Les Darons by Jeff Carrel, 2018	33€
Puech Auriol, IGP côteaux D'Ensérune, 2018 	38€
Pics St Loup L'Optimiste, Le Chemin Des Rêves, 2018 	41€
Côtes Catalanes, Astérolide Roc Des Anges, 2016 	48€

*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 et Beaujolais :

Beaujolais blanc, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020	29€
Bouzeron, Domaine Gagey, Louis Jadot, 2018	33€
Bourgogne AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2018	36€
Mâcon-Charnay, Domaine Ternel, 2017	39€
Rully En Rosey, Maison Chanzy, 2016	42€
Viré-Cléssé « rendez-vous de septembre », Rijckaert, 2019	46€
Saint-Véran vieille vigne, Rijckaert, 2019	49€
Chablis AOP, Domaine David Renaud, 2018	51€
Bourgogne La Combe, Domaine Uliz à Meursault, 2015	55€
Pouilly Fuisse Vieille Vigne, Rijckaer, 2014	63€
Chorey les Beaune, Domaine Gagey, 2014	69€
Pernand Vergelesses, Cuvée Alexandra, Domaine Françoise Jeanniard, 2018	75€
Meursault Les Criots, Domaine Ballot Millot, 2015	99€

La Loire :

Muscadet Sèvre et Maine, Granite, Domaine De La Bretonnière, 2017	29€
Vouvray sec Empreinte, Vignoble Alain Robert, 2018	33€
Quincy, Domaine Mardon, 2018	39€
Reuilly, Domaine Jean Michel Sorbe, 2018	41€
Sancerre, Domaine Morin, 2019	44€
Pouilly Fumé En Travertin, Domaine Bourgeois, 2018	49€
Montlouis S/Loire Clos De Mosny, Domaine De La Taille Aux Loups, 2019	65€
Savennières Clos Le Grand Beaupréau, Domaine Ogereau, 2018	69€

La Vallée Du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche, Maison Chapoutier, 2019	27€
Viognier, colline rhodaniennes, Domaine Fayolle, 2020	29€
Duché D'Uzès, Mathilde Chapoutier, 2018	31€
Marsanne Bituit et Maximus, Maison Chapoutier, 2018	34€
Vacqueyras Mélodine, Domaine de Montvac, 2019 	39€
Saint-Péray « les tanneurs », Maison Chapoutier, 2017	41€
Croze Hermitage Les Pontaix, Domaine Fayolle, 2018	51€
Saint Joseph L'Elouède, Vin De Vienne, 2017	56€
Condrieu, Pierre Gaillard, 2016	78€

Le Bordelais et Sud-Ouest :

Entre deux Mers, Château Bonnet, 2018	33€
Rochemorin Pessac-Léognan, Maison André Lurton, 2014	45€

Le Languedoc Roussillon :

Abracadabra, AOP Languedoc, Le Chemin Des Rêves à Pic St Loup, 2019 	29€
Morillon by Jeff Carrel, 2019 	33€
Corbières, Château de Caraguilhes, 2016	35€
Puech Auriol, IGP côteaues D'Ensérune, 2019 	39€
Côtes Catalanes, Llum Roc Des Anges, 2019 	56€

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

Nos Alcools :

Les Whiskys, 4 Cl :

Buffalo Trace Straight Bourbon Whisky	11€
Complexe, élégant, boisé et épicé	
Rittenhouse Straight Rye Whisky (Kentucky)	12€
Intense et frais, notes de seigle, de bois précieux et de fleurs capiteuses	
Monkey Shoulder (Ecosse)	13€
Onctueux, équilibré, herbacé et miellé	
Togouchi Premium (Japon)	14€
Malt d'Ecosse vieilli 8 ans et grain Canadien, doux et fruité, notes de chocolat et de vanille	
Lagavulin 16 ans (Ecosse)	14€
Orge maltée, un single malt tourbé et fumé, marin et finement boisé	

Les Rhums, 4 Cl :

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 7 ans (Japon)	14€
Notes gourmandes vanillées et caramélisées, agrumes, thé vanillé et fleurs de jasmin. Le tout finement iodé	

Les Gins, 4 Cl :

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, 4 Cl :

Ketel One Vodka (Hollande)	9€
Pure et subtile	
Mamont Vodka (Sibérie, Russie)	12€
Nez floral, noix de Cèdre, amande douce avec un côté épicé	
Exquisite Wyborowa Vodka (Pologne)	12€
Pur seigle	
Beluga (Russie)	14€
Infusion d'avoine, miel, vanille et extrait de chardon	



Le Calvados, 4 Cl :

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

Le Bas Armagnac, 4 Cl :

J.Goudoulin année 1994 14€
Notes boisées et noix, le final est doux et vanillé

Le Cognac, 4 Cl :

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

Les Eaux de Vie, 4 Cl :

Framboise, Bertrand 14€
Mirabelle, Bertrand 14€
Poire Williams, Massenez 14€
Vieille Prune réserve Impérial, Distillerie Louis Roque 14€

Les Tequilas, 4 Cl :

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, 4 Cl :

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

Autres Alcools :

Chartreuse Verte, 4 Cl 8€
Pastis Henry Bardouin, 4 Cl 8€
Maury Mas Amiel 10 ans, 8 Cl 8€
Porto Tawny Vila Real, 8 Cl 8€
Campari Rouge, 8 Cl 8€
Martini Rouge / Blanc / Dry, 8 Cl 8€
Get 27, limoncello 8 Cl 8€

