

## La Carte des vins


### Nos Champagnes :

La Coupe de Champagne de vigneron Julien Prélat 100% pinot noir, 12,5 Cl	15€
Champagne de vigneron Julien Prélat 100% pinot noir	75€
Champagne Ruinart Brut	90€
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	140€



### Nos verres de vin blanc 12,5 CL :

Beaujolais blanc, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020	6€
Viognier, colline rhodaniennes, Domaine Fayolle, 2021	8€
Pouilly Fumé En Travertin, Domaine Bourgeois, 2020	10€





### Notre verre de vin rosé 12,5 CL :

Château Lafoux rosé, coteaux varois en Provence, 2020 	6€
Côte de Provence Saint Victoire, Mathilde Chapoutier, 2021	8€


### Nos verres de vin rouge 12,5 CL :

Cigala, côtes du Rhône villages, Domaine Saint-Etienne, 2017 	6€
Fleurie Indigène, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020 	8€
Moulin à Vent, Maison Joseph Drouhin, 2013	10€

### Nos Bières Deck & Donohue :

Mission Pale Ale, 33 Cl, Blonde orangée 	7,50€
Bière blonde orangée avec notes d'agrumes, de fruits tropicaux et une amertume fruitée, douce et ronde en bouche	
Trouble #6, 33 Cl, Blonde 	7.50€
Blonde d'Antan aux 4 céréales et levain qui lui octroi des notes de citron et biscuit	
Blanche de Cueillette, 33 Cl, Blanche 	7.50€
Cerveoise moderne brassée avec des fleurs de sureau et feuilles de cassis qui lui amène longueur en bouche	
Monk, 33 Cl, Brune 	7.50€
Bière brune légère et chaleureuse au caractère malté de chocolat et notes de fruits rouges	

### Notre Rosé :

Château Lafoux rosé, coteaux varois en Provence, 2021 	33€
Côte de Provence Saint Victoire, Mathilde Chapoutier, 2021	42€

## 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 25 Cl	6€
Jus & Nectars de fruits Alain Milliat, 33 Cl :	7,50€
- Orange Blonde	
- Tomate	
- Fraise	
- Cranberry	
- Pomme-coing	
Citronnade BIO Alain Milliat, 33 Cl : 	7,50€
- Citron / litchi	
- Citron / Gingembre	
- Passion / Baie de Timur	
Infusion glacée Alain Milliat, 25 Cl : 	7.50€
- Framboise / Pomme / Menthe	
- Passion / Pomme / Baie de Timur	
- Fleur de Sureau / Pomme / Citron vert	

## 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 Le Beaujolais :

Fleurie Indigène, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020		44€
Morgon Corcelette, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020		48€
Hautes Côtes de Beaune AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2018		49€
Irancy les Mazelots AOP, Domaine David Renaud, 2018		51€
Mercurey 1 <sup>er</sup> cru les Croichots, Domaine Cardon, 2019		57€
Auxey-Duresses, Louis Jadot, 2016		59€
Pernand Vergelesses AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2019		75€
Aloxe Corton AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2017		89€
Beaune 1 <sup>er</sup> cru Clos Des Ursules, Domaine des Héritiers Jadot, 2011		150€

### La Loire :

Anjou rouge Sur Le Fruit, Domaine Matignon, 2018		27€
Chinon Cuisine De Ma Mère, Domaine Grosbois, 2020		33€
Menetou-Salon Les Bornès, Domaine Pellè, 2019		39€
St Nicolas De Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Quarterons, 2018		49€
Sancerre, Domaine Morin, 2017		55€

### La Vallée Du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche, Maison Chapoutier, 2020		27€
Petit Syrah, Terres de Mandrin, Jeanne Gaillard, 2020		29€
Côtes du Rhône Les Granilles, Les Vins Vienne, 2019		31€
Cigala, côtes du Rhône villages, Domaine Saint-Etienne, 2017		33€
Vacqueyras Arabesque, Domaine de Montvac, 2018		41€
Lirac, Château De Montfaucon, 2018		43€
Croze Hermitage Les Pontaix, Domaine Fayolle, 2019		51€
Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2019		65€
Cornas, « les Arènes », Maison Chapoutier, 2016		99€
Château neuf du pape PIE VI, Maison Chapoutier, 2016		110€
Côte rôtie « les bécasses », Maison Chapoutier, 2019		150€

### Le Bordelais et Sud-Ouest :

Bordeaux Supérieur, Château La Chapelle D'Aliénor, De La Gaffelière, 2017		36€
Château Tour de Ségur, Lussac Saint-Emilion, 2015		44€
Les Lions de La Louvière, Pessac-Léognan, André Lurton, 2017		55€
Château Haut-Bages Libéral, Pauillac, 2011		115€

### Le Languedoc Roussillon, Luberon :

Abracadabra, AOP Languedoc, Le Chemin Des Rêves à Pic St Loup, 2019		29€
Les Darons by Jeff Carrel, 2020		31€
Puech Auriol, IGP côteaux D'Ensérune, 2018		33€
Pics St Loup L'Optimiste, Le Chemin Des Rêves, 2018		39€
Côtes Catalanes, Astérolide Roc Des Anges, 2018		49€

## Nos Vins blancs :

### L'Alsace :

Gewurztraminer Riquewihr, Domaine Andrée Trapet, 2016 42€

### La Bourgogne et Le Beaujolais :

Beaujolais blanc, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020 29€

Bouzeron, Domaine Gagey, Louis Jadot, 2018 36€

Bourgogne AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2020 44€

Viré-Clessé « rendez-vous de septembre », Rijckaer, 2019 46€

Saint-Véran vieille vigne, Rijckaert, 2019 49€

Chablis AOP, Domaine David Renaud, 2018 51€

Rully Clos Bellecroix, Domaine JB Jessiaume, 2020 55€

Chorey les Beaune, Domaine Gagey, 2014 65€

Pouilly Fuisse Vieille Vigne, Rijckaer, 2017 69€

Pernand Vergelesses, Cuvée Alexandra, Domaine Françoise Jeanniard, 2018 79€

### La Loire :

Muscadet Sèvre et Maine, Granite, Domaine De La Bretonnière, 2017 29€

Vouvray sec Empreinte, Vignoble Alain Robert, 2018 33€


Quincy, Domaine Mardon, 2020 39€

Reuilly, Domaine Jean Michel Sorbe, 2019 41€

Sancerre, Domaine Morin, 2020 49€

Pouilly Fumé En Travertin, Domaine Bourgeois, 2020 51€

Montlouis S/Loire Clos De Mosny, Domaine De La Taille Aux Loups, 2019 69€

Savennières Clos Le Grand Beaupréau, Domaine Ogereau, 2020  75€

### La Vallée Du Rhône :


Côtes du Rhône Belleruche, Maison Chapoutier, 2019 27€

Duché D'Uzès, Mathilde Chapoutier, 2018 29€

Viognier, colline rhodaniennes, Domaine Fayolle, 2021 32€

Marsanne Bituit et Maximus, Maison Chapoutier, 2018 34€

Marius, avenue de la gare, Marsanne, Maison Chapoutier, 2020 39€

Vacqueyras Mélodine, Domaine de Montvac, 2019  42€

Saint-Péray « les tanneurs », Maison Chapoutier, 2016 45€

Croze Hermitage Les Pontaix, Domaine Fayolle, 2018 59€

Saint Joseph L'Elouède, Vin De Vienne, 2019 61€

Condrieu, Pierre Gaillard, 2018 99€

### 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, 2020  29€

Morillon by Jeff Carrel, 2020 33€

Corbières, Château de Caraguilhes, 2020  35€

Puech Auriol, IGP côteaux D'Ensérune, 2019  39€

Côtes Catalanes, Llum Roc Des Anges, 2019  58€

## 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 :**

Kir Royal 15 Cl 17€  
Kir Vin Blanc 15 Cl 10€  
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€

### **Nos Rhums Arrangés, 8 Cl : 8€**

Ananas / Vanille	Banane / Coco	Passion / Baie de Timut	Mangue / Vanille
Poire Williams / Pomme	Papaye / Cardamome	Fraise / Hibiscus	Cerise / Sureau
	Prune rouge / Vanille	Figue / Vanille	