

La Carte des vins

Nos Champagnes :

La Coupe de Champagne de vigneron Laurent Thibault Brut, 12,5 Cl	15€
Champagne de vigneron Laurent Thibault Brut	75€
Champagne Ruinart Brut	90€
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	140€


Nos verres de vin blanc 12,5 Cl :

Le P'tit Buisse, Sauvignon blanc, VDF, 2021	6€
Bourgogne Aligoté, Valentin Vignot, 2022	7€
Saint Véran, Vignerons des terres Secrètes, 2022	8€
Rueda Denominacion de Origen Verdejo, 2017 	10€





Notre verre de vin rosé 12,5 Cl :

Côteaux varois en Provence, 2021	6€
----------------------------------	----

Nos verres de vin rouge 12,5 Cl :

Beaujolais Village, André Vonnier, 2021	6€
Les Darons by Jeff Carrel, 2021	7€
Haut médoc Cru Bourgeois, Château Muret, 2018	8€
Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2020 	9€

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	
L'Aube, 33 Cl, Blanche 	7.50€
Cerveise moderne brassée avec des fleurs de sureau et feuilles de cassis qui lui amène longueur en bouche	
Indigo IPA, 33 Cl, Orangée 	7,50€
Bière houblonnée, fruitée, maltée et juteuse, bouche résineuse et amer	

Notre Rosé :

Côteaux varois en Provence, 2021	33€
----------------------------------	-----

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	
- Cranberry	
- Pomme-coing	
Citronnade BIO Alain Milliat, 33 Cl : 	7,50€
- Citron / 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	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 :

Beaujolais Village, André Vonnier, 2021	29€
Coteaux Bourguignons, Louis Jadot, 2021	36€
Brouilly, André Vonnier, 2022	39€
Bourgogne Pinot Noir, Valentin Vignot, 2022	41€
Fleurie Indigène, Domaine Grégoire Hoppenot, 2021 	44€
Morgon Corcelette, Domaine Grégoire Hoppenot, 2020	53€
Irancy les Mazelots AOP, Domaine David Renaud, 2017 	59€
Rully 1 ^{er} Cru La Fosse, Domaine JB Jessiaume, 2019	69€
Pernand Vergelesses AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2019	75€
Beaune 1 ^{er} cru Clos Des Ursules, Domaine des Héritiers Jadot, 2011	150€

La Loire :

Anjou rouge Sur Le Fruit, Domaine Matignon, 2020	29€
Chinon Cuisine De Ma Mère, Domaine Grosbois, 2021	35€
Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2020 	39€
St Nicolas De Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Quarterons, 2019 	49€
Sancerre, Domaine Morin, 2019	55€





La Vallée Du Rhône :

Côtes Du Rhône, Maison Chapoutier, 2022	29€
Petit Syrah, Terres de Mandrin, Jeanne Gaillard, 2020	33€
Lirac, Château De Montfaucon, 2018	45€
Croze Hermitage Les Pontaix, Domaine Fayolle, 2021	59€
Saint-Joseph, Pierre Gaillard, 2019	65€
Cornas, « les Arènes », Maison Chapoutier, 2018	99€
Château neuf du pape PIE VI, Maison Chapoutier, 2018 	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 :

Puech Auriol, IGP côteaux D'Ensérune, 2018 	31€
Abracadabra, AOP Languedoc, Le Chemin Des Rêves à Pic St Loup, 2021 	35€
Les Darons by Jeff Carrel, 2021	37€
Pic St Loup l'Optimiste AOP, Le Chemin Des Rêves, 2021 	42€
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€

Bourgogne Aligoté, Valentin Vignot, 2022 36€

Bouzeron, Domaine Gagey, Louis Jadot, 2018 39€

Mâcon-Charnay, Domaine Ternel, 2017 41€

Saint Véran, Vignerons des terres Secrètes, 2022 45€

Bourgogne AOP, Domaine Françoise Jeanniard, 2020 49€

Chablis AOC, Domaine Jean-Marc Brocard, 2022 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€


Le P'tit Buisse, Sauvignon blanc, VDF, 2021 31€

Vouvray sec Empreinte, Vignoble Alain Robert, 2020 38€

Reuilly, Domaine Jean Michel Sorbe, 2019 41€

Sancerre, Domaine Morin, 2020  49€

Pouilly Fumé En Travertin, Domaine Bourgeois, 2020 51€

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


La Vallée Du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche, Maison Chapoutier, 2021 29€


Duché D'Uzès, Mathilde Chapoutier, 2018 31€

Viognier, Colline Rhodaniennes IGP, Domaine Fayolle, 2021  35€

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

Vacqueyras Mélodine, Domaine de Montvac, 2019  42€

Saint-Péray « les tanneurs », Maison Chapoutier, 2020 45€

Croze Hermitage Les Pontaix, Domaine Fayolle, 2020  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, 2020 33€

Rochemorin Pessac-Léognan, Maison André Lurton, 2014 45€

Le Languedoc Roussillon :

Abracadabra, AOP Languedoc, Le Chemin Des Rêves à Pic St Loup, 2020  31€

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€
Absinthe Pandor 8€
Pastis Henry Bardouin, 4 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	

