

# CARTE DES VINS & BOISSONS



## BLANCS

14 cl / 75 cl

---

<b>Bordeaux Blanc</b> Château Haut-Meneau Cuvée Joséphine 2018	5	28
<b>Macon-Village</b> Michel Guignier 2018	6	30
<b>Pouilly-Fumé</b> "Sillex" Domaine Champeau 2019	7	38
<b>Petit Salé</b> Domaine de Roquefort 2020	8	42
<b>Saint-Joseph</b> Christophe Pichon 2019	8	42
<b>Ladoix</b> "Les Buis" 2019		59
<b>Condrieu</b> Christophe Pichon 2017		85
<b>Meursault</b> Domaine Cachat-Ocquidant 2019		115

## ROSÉ

---

<b>Côte de Provence</b> "Triennes"	6	29
------------------------------------	---	----

## ROUGE

### BEAUJOLAIS

---

<b>Beaujolais Village</b> Elisa Guerin 2020	6	32
<b>Chénas</b> Rémi Benon 2019	6	30
<b>Saint-Amour</b> Rémi Benon 2019	6	30
<b>Chiroubles</b> Elisa Guerin 2019		38
<b>Morgon</b> "Canon" Michel Guignier 2020		35
<b>Moulin à Vent</b> "La Vigne De Mon Père" Elisa Guerin 2018		36
<b>Moulin à Vent</b> "Les Thorins" Elisa Guerin 2019		40

### LANGUEDOC

<b>Les Creisses</b> Philippe Chesnelong 2017		45
<b>Les Brunes</b> Philippe Chesnelong 2017		89

## BOURGOGNE

<b>Bourgogne</b> Domaine Cachat-Ocquidant 2020	6,5	35
<b>Chorey-les-Beaunes</b> Domaine Cachat-Ocquidant 2019		62
<b>Aloxe-Corton 1er Cru</b> Domaine Cachat-Ocquidant 2019		95
<b>Nuits-Saint-Georges</b> « Aux Saint Jacques » 2018		80
<b>Morey-Saint-Denis</b> « Les Crais Gillon » 2018		75
<b>Chambolle-Musigny</b> Domaine Odoul-Coquard 2018		89
<b>Gevrey-Chambertin</b> Domaine Odoul Coquard 2018		80
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru</b> « Auc Combottes » Odoul-Coquard 2016		180
<b>Corton-Vergennes</b> « Clos des Vergennes » Monopole 2018		135
<b>Echezeaux Grand Cru</b> « En Orveaux » Capitain-Gagnerot 2019		290
<b>Aloxe Corton 1er Cru</b> « Les Moutottes » Capitain-Gagnerot 2019		110
<b>Corton Grand Cru</b> « Les Renardes » Capitain-Gagnerot 2019		190

## BORDELAIS

<b>Côte de Blaye</b> Château Haut-Meneau 2018	6,5	35
<b>Saint-Emilion</b> Grand Cru « Petit Corbin d'Espagne » 2018		60
<b>Saint-Estephe</b> Château Le Crock 2014		98
<b>Saint-Julien</b> Château Moulin Riche 2014		120
<b>Saint-Julien</b> Léoville Poyferré 2005		440
<b>Saint-Julien</b> Léoville Poyferré 2015		350
<b>Pauillac</b> Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru Classé 1995		1150

## VALLÉE DU RHONE

<b>Côtes-du-Rhône</b> « La Part des vivants » Domaine Garon 2019	6,5	35
<b>Syrah</b> « Les Grandes Parcelles » Domaine Garon 2018		50
<b>Saint-Joseph</b> Christophe Pichon 2019		45
<b>Mosaïque</b> Vin de Vienne Christophe Pichon 2017		60
<b>Cornas</b> « Allégorie » Christophe Pichon 2019		75
<b>Châteauneuf</b> du Pape Domaine Saint Préfert 2019		82
<b>Côte-Rôtie</b> « Les Triottes » Domaine Garon 2019		95
<b>Côte-Rôtie</b> « Rozier » Christophe Pichon 2019		110
<b>Côte-Rôtie</b> « Les Rochins » Domaine Garon 2016		180
<b>Côte-Rôtie</b> « La Comtesse en Côte-Blonde » Christophe Pichon 2017		220

## MAGNUMS

<b>Chénas</b> Rémi Benon 2018	75
<b>Saint-Amour</b> Rémi Benon 2018	75
<b>Morgon</b> Biotradition « La Roche Pillée » Michel Guignier 2017	80
<b>Bourgogne</b> « La Chapelle » 2019	90
<b>Ladoix</b> "Les Madonnes" Domaine Cachat-Ocquidant 2019	120
<b>Petit Corbin d'Espagne</b> Grand Cru 2016	130

## CHAMPAGNE

---

<b>Jean Noël Haton</b> « Blancs de blancs »	14	75
<b>Pommery</b> « Cuvée Louise » 2002		280

*Sur notre sélection de vins au verre nous proposons également la bouteille  
« au compteur » ou « à la ficelle »*

## DIGESTIFS

4 cl

---

Calvados 5 ou 15 ans d'âge "Lebey"	9/12
Calvados Hors d'âge 17 ans (vieilli en fût de cognac) ou 18 ans	15/18
Cognac	10
Armagnac	10
Vieille Prune de Souillac "Louis Roque"	10
Poire ou Framboise "Maison Brana"	13
Menthe Pastille	8
Chartreuse Jaune ou Verte	9
Chartreuse MOF	12
Chartreuse Liqueur d'Elixir	15
Chartreuse gème Centenaire	15
Chartreuse VEP Verte	20
Chartreuse VEP Jaune	24
Rhum	10
Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape	13

## APÉRITIFS

---

Ricard ou Pastis Henri Bardouin	3 / 5
Kir Vin Blanc (14cl)	6
Salers ou Suze	6
Porto Rouge ou Blanc	8
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry ou Campari	7
Américano	10
Ballantines	8
Jack Daniels	9
Nikka Wishky ou Nikka Days	11
Oban	11
Kir Royal	14
Gin Tonic (Christian Drouin)	12
Apérol Spritz	9
Mojito	10

## BIÈRES

---

La Brasserie Fondamentale Blanche , IPA, Ambrée, Blonde (33cl)	6
Pression : Jupiler (25cl ou 50cl)	4 8

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

---

Evian ou San Pellegrino (50cl)	5
Evian ou San Pellegrino (1L)	7
Chateldon (75cl)	8
Perrier, Coca-Cola (Rouge ou Zéro) ou Orangina (33cl)	5
Limonade (25cl)	4
Jus de fruits (Pomme, Orange ou Tomate) (25cl)	4,5

## BOISSONS CHAUDES

---

Café / Décaféiné	2,50
Café Crème	4
Thés Mariages Frères : Nil Rouge, Thé à l'Opéra, Marco Polo, Earl Grey	6
Tisanes, Infusions (Verveine, Tilleul, Tilleul-Menthe)	5
Irish coffee	11
Cappuccino	6