

APERITIFS :

Porto, Martini, <i>rouge, blanc, rosato.</i>	6 €
Pastis, Campari	5 €
Kir, <i>cassis, pêche, mûre, framboise.</i>	9 €
Kir royal, <i>cassis, pêche, mûre, framboise.</i>	14 €
Coupe de Champagne, brut tradition, Maison R.Dumont, <i>Pinot Noir.</i>	12 €

BIERES PRESSION (Beers) :

Blonde (25cl), <i>Marguerite.</i>	4.5 €
Blanche (25cl), <i>Marguerite.</i>	5 €
Blonde (50cl), <i>Marguerite.</i>	8 €
Blanche (50cl), <i>Marguerite.</i>	9 €

COCKTAILS MAISON :

Spritz, <i>Recette secrète</i>	12 €
Mojito, <i>Recette énigmatique</i>	12 €
Sunrise, <i>Recette masquée</i>	12 €
Mule, <i>Recette mystérieuse</i>	12 €
Lynchburg Limonade, <i>Recette surprise</i>	12 €

VERRES DE VINS ROUGES (12 cl) (Red wines) :

Bourgogne « Notre Dame », 2020, Dom. Dubreuil Fontaine, <i>Côte de Beaune, Pinot Noir.</i>	8 €
Morgon, 2021, Dom. Boulon, <i>Gamay, bio</i>	8 €
Costières de Nîmes, 2021, Château Font Barrièlle, <i>Syrah, Grenache, Marselan, bio</i>	6 €
Calvi « Fiumeseccu », 2021, Dom. D'Alzipratu, <i>Nielluchu, Sciaccarellu.</i>	12 €

VERRES DE VINS BLANCS (12 cl) (White wines) :

Menetou salon, 2022, Dom. P. Gilbert, <i>Sauvignon bio.</i>	8 €
Alsace Pinot Blanc « Kritt », 2019, Marc Kreydenweiss, <i>Pinot Blanc, bio.</i>	8 €
Costières de Nîmes, 2021, Château Font Barrièlle, <i>Clairette, Roussanne, bio</i>	8 €
IGP Collines Rhodaniennes, 2020, Laurent Marthouret, <i>Marsanne, bio.</i>	6 €

ROSES (12cl) :

Costières de Nîmes, 2022, Chât. Font Barrièlle, <i>Grenache noir, Cinsault, Vermentino, Syrah, bio</i>	8 €
--	-----

VERRES DE VINS DOUX (10 cl) (Sweet wines) :

IGP Côtes de Gascogne, blanc, « St André » Domaine Joÿ, <i>Gros Manseng - Demi-sec.</i>	6 €
Rasteau, vin doux naturel, rouge, 2018 Dom. du Trapadis, <i>Grenache, bio.</i>	10 €

EAUX ET SODAS (Softs and Waters) :

Coca, Coca zéro, Orangina, limonade, Sprite, Fuze Tea, Perrier.	4,5 €
Gingerbeer ou Tonic « <i>la french</i> » <i>bio.</i>	5 €
Nos jus « <i>Maison Meneau</i> » : orange, pomme, abricot, tomate, thé vert, <i>bio</i>	5 €
Evian (75cl), Badoit (75cl)	7 €
½ Evian (50cl), ½ Badoit (50cl)	4,5€

BOURGOGNES ROUGES :

Bourgogne « Terre de Chazeux », 2021, M.Calland et V. Ridoux, <i>Pinot Noir</i> , <i>bio</i>	43 €
Bourgogne « Notre Dame », 2020, Dom. Dubreuil Fontaine, <i>Côte de Beaune</i> , <i>Pinot Noir</i> .	44 €
Mercurey, Vieilles Vignes, 2021, Dom. Bautista, <i>Pinot Noir</i> .	55 €
Savigny-lès-Beaunes, 2012, Michel Noëllat, <i>Pinot Noir</i> .	74 €
Nuits St Georges, 2019, Dom. Michel Noëllat, <i>Côte de nuit</i> , <i>Pinot Noir</i> .	93 €
Echezeaux Grand cru, 2018, Anne Gros, <i>Pinot Noir</i> .	290 €
Clos de Vougeot Grand cru « Grand Maupertui », 2018, Dom. Anne Gros, <i>Côte de nuit</i> , <i>Pinot Noir</i> .	310 €

BEAUJOLAIS ROUGES :

Moulin à vent, 2019, Dom. J. Boulon, <i>Gamay</i> .	33 €
Côte de Brouilly « Les griottes de Brulhié » 2021, château Thivin, <i>Gamay</i> .	46 €
Fleurie « Les 10 coupées », 2020, Dom. Chignard, <i>Gamay</i> .	50 €
Morgon, 2021, M. et C. Lapierre, <i>Gamay</i> .	60 €

LOIRE ROUGES :

Bourgueil « Authentique », 2019, Dom. Stephane Guion, <i>Cabernet-Franc</i> , <i>bio</i>	39 €
Chinon « Le Domaine », 2020, Dom. Bernard Baudry, <i>Cabernet-Franc</i> , <i>bio</i>	42 €
Sancerre « Terre de Mainbray », 2020, Dom.P&N Reverdy, <i>Pinot Noir</i> .	56 €

RHÔNES ROUGES :

VDF « Briand » 2018, Le Mazel Gérard Oustric, <i>Grenache (Ardèche du Sud)</i> , <i>bio</i> .	35 €
Crozes-hermitage « Cuvée L », 2021, Dom. Laurent Combier, <i>Syrah</i> , <i>bio</i> .	44 €
IGP Collines Rhodaniennes « L'appel des sereines »,2020, Dom. Francois Villard, <i>Syrah</i> .	46 €
Côtes du Rhône Villages « Suze la Rousse », 2016, Dom Pascal Chalon, <i>Syrah</i> , <i>Grenache</i> , <i>bio</i>	52 €
IGP Collines Rhodaniennes « La Rosine » 2019, Dom Stephane Ogier, <i>Syrah</i> <i>bio</i> .	58 €
Cairanne « Ebrescade », 2019, Dom. Richaud, <i>Rhône sud</i> , <i>V.V. de Grenache</i> , <i>Syrah</i> , <i>Mourvèdre</i> , <i>bio</i> .	60 €
Crozes-Hermitage « Les châssis », 2018, Dom. Les hauts châssis, <i>Rhône nord</i> , <i>Syrah</i> , <i>bio</i> .	66 €
Cornas, « Brise-cailloux », 2020, M. Barret, <i>100% Syrah</i> . <i>bio</i> .	79 €
Chateauneuf du Pape, 2019, Dom. De la Janasse, <i>Grenache</i> , <i>Mourvèdre</i> , <i>Syrah</i> et 10 autres cépages	85 €
Côte rôtie, 2020, Dom. François Merlin, <i>Syrah</i> .	94 €
Hermitage, « Cuvée Emilie », 2017, Dom. Des Remizières, <i>Syrah</i> .	110 €

SAVOIE ROUGES :

VDF de Savoie-Bogey, « Les Fouleuses », 2022, Dom. Vivants, <i>Pinot Noir</i> , <i>bio</i>	52 €
--	------

LANGUEDOC ROUGES (*Red languedoc*) :

Saint Georges d'Orques « Embruns/Cadières », 2019, Dom. De la prose, <i>Syrah, Grenache, Carignan, bio.</i>	33 €
IGP Côtes catalanes « Pithon 357 », 2021, Olivier Pithon, <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, bio.</i>	46 €
Côteaux du Languedoc « Cocalières », 2017, Dom. D'Aupilhac, <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, bio.</i>	52 €
Minervois « La ciaude », 2018, Dom. Anne Gros et J.P Tollot, <i>Syrah, Carignan, Grenache.</i>	57 €
Faugères, 2016/19, Dom. Léon Barral, <i>Carignan, Cinsault, Grenache, bio.</i>	58 €

PROVENCE ET CORSE (*Red provence and corsica*) :

Luberon, 2020, Château La Canorgue, <i>Syrah, Grenache, Carignan, bio</i>	39 €
Calvi « Fiumeseccu », 2021, Dom. D'Alzipratu, <i>Nielluchu, Sciaccarellu.</i>	45 €
VDF « Faustine », 2020, Dom. JC Abbatucci, <i>Sciaccarellu, bio.</i>	59 €
Sartène « Myrtus », 2020, Dom. Sant'Armettu, <i>Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah, Grenache.</i>	61 €
IGP, Bouches du Rhône « Le grand rouge », 2015, Chât. revelette, <i>Syrah, Cabernet-sauvignon, Grenache, bio.</i>	72 €

BORDEAUX (*Red Bordeaux*) :

St Estèphe « Réserve » sans sulfites, 2017, Château de Côme, <i>Cabernet-sauvignon 60%, Merlot, bio.</i>	56 €
Listrac-Médoc, 2012/16, Château Fonréaud, <i>Cabernet-sauvignon, Merlot.</i>	58 €
Fronsac, 2014, Château Moulin haut Laroque, <i>Merlot.</i>	68 €
Haut-Médoc, 2009/16, Château Sociando-Mallet, <i>Cabernet-sauvignon, Merlot.</i>	96 €
Pomerol, 2012, Bellegrave, <i>Merlot, Cabernet franc, bio.</i>	110 €
St Estèphe, Cru bourgeois exceptionnel, 2016, Château Haut-Marbuzet, <i>Cabernet-sauvignon, Merlot.</i>	145 €

SUD-OUEST (*South west*) :

Côte de Duras « La pie Colette », 2020, Dom. Mouthes Le bihan, <i>Merlot, Malbec, bio.</i>	32 €
--	-------------

BOURGOGNES BLANCS (*White Burgundy*) :

Châblis, 2022, Dom. Alain Geoffroy, <i>Chardonnay</i> .	46 €
Châblis 1 ^{er} cru, 2020, Dom. Alain Geoffroy, <i>Chardonnay</i> .	56 €
Meursault « Les narvaux », 2019, Dom. Jobard-Morey, <i>Chardonnay</i>	86 €
Chassagne-Montrachet, les Vergers 1 ^{er} cru, 2019, Dom. Fernand Pillot, <i>Côte de Beaune, Chardonnay</i> .	102 €

LOIRE BLANCS (*White loire Valley*) :

Touraine Sauvignon, 2016, Château de la Presle, <i>Sauvignon</i>	29 €
Menetou-Salon, 2022, Dom. Philippe Gilbert, <i>Sauvignon, bio</i> .	58 €

VINS DU SUD BLANCS (*white southern wines*) :

Côtes de Duras « La pie colette », 2019, <i>Sémillion, Sauvignon, Chenin, bio</i> .	32 €
VDF Ardèche du Sud « Mais », 2018, Le Mazel, Gerald Oustric, <i>Grenache, bio</i> .	36 €
IGP Herault « La Baronnie » 2013/2014, Chât. De Jonquières, <i>Grenache blanc, Chenin</i>	39 €
Languedoc « Embruns » 2016/19, Dom. De la prose, <i>Rolle, bio</i> .	42 €
Jurançon sec « quatre temps », 2017, Dom. Cauhapé, <i>Gros Manseng 70%, Petit Manseng</i>	42 €
IGP Côtes catalanes « Python 357 » 2021, Dom. Olivier Pithon, <i>Macabeu, bio</i> .	46 €
L'éffrontée, 2015, Dom. de Vénus, <i>Macabeu, Grenache gris, Grenache-blanc, Vermantino</i> .	48 €
Palette, 2019, Chateau Simone, <i>Clairette, Ugni, Grenache blanc</i>	76 €

ALSACE BLANCS (*white Alsace*) :

Alsace Pinot Blanc « Kritt », 2019, Marc Kreydenweiss, <i>Pinot Blanc, bio</i> .	42 €
Riesling « Andlau », 2019/20, Marc Kreydenweiss, <i>Riesling, bio</i> .	47 €
Grand cru Riesling « Wiebelsberg », 2018, Marc Kreydenweiss, <i>Riesling, bio</i> .	92 €

SAVOIE BLANCS (*white Savoy*)

VDF de Savoy-Bogey, « Chardon'air » 2022, Dom. Vivants, <i>Chardonnay, Jacquère, bio</i>	39 €
--	------

ROSES :

Costières de Nîmes, 2022, Chât. Font Barrièlle, <i>Grenache noir, Cinsault, Vermentino, Syrah, bio</i>	40 €
--	------

CHAMPAGNES :

Champagne Brut Tradition, Maison R.Dumont, <i>Pinot Noir</i> .	50 €
Champagne Brut Réserve, Leclerc-Briant, <i>Pinot Meunier; Chardonnay, Pinot Noir; bio</i> .	75 €
Champagne Brut Millésimé, Leclerc-Briant, <i>Chardonnay, Pinot Noir; bio</i> .	95 €
Champagne Brut « La Croisette », Leclerc-Briant, <i>Pinot Noir; bio</i> .	190 €

VINS DE DESSERT (*Sweet wines*) :

Rasteau, vin doux naturel 2017/18 Dom. du Trapadis, <i>Grenache, bio</i> .	46 €
VDF muscat « Authentica » (<i>Corse</i>), 2016/18, Dom. Gentille, <i>Muscat de corse, bio</i> .	50 €
Jurançon moelleux « Symphonie », 2016, Dom. Cauhapé, <i>Petit Manseng</i> .	55 €

LIQUEURS ET EAUX DE VIE (*4cl*) :

Fraise des bois, 25° Distillerie JP Metté	8 €
Framboise, 45° Distillerie JP Metté	10 €
Vieille mirabelle, 45° Distillerie JP Metté	10 €
Poire Williams réserve exceptionnelle 42° Distillerie JP Metté	12 €
Vieille Prune 45° Distillerie JP Metté	12 €

COGNAC, ARMAGNAC ET CALVADOS (*4cl*) :

Calvados « Sylvain » 40°, Christian Drouin.	8 €
Bas Armagnac 12 ans 40°, Château de Laubade.	10 €
Bas Armagnac « 1990 » 40°, Château de Laubade.	12 €
Cognac V.S 40°, Courcel.	10 €

WHISKYS (*4cl*) :

Caol Ila, Islay single malt scotch, tourbé, Ecosse.	11 €
Nikka, Days, blended, Japon.	8 €
Bellevoie bleu, triple malt, grain fin, France.	10 €
Bellevoie blanc, triple malt, finition sauternes, France.	11 €
Bellevoie rouge, triple malt, grand cru, peu tourbé, France.	12 €

RHUMS (*4cl*) :

Diplomatico, reserva exclusiva, Venezuela.	9 €
Santa Teresa, solera rum, Venezuela.	12 €
Boucan d'enfer, rhum fumé, maison Ferroni, France.	10 €
Rhum, rhum ambré, maison Ferroni, France.	9 €