

Les Boissons Apéritives et les Softs

<i>Les Bières</i>		25 cl	33 cl	50 cl
	Brasserie Two duds: Pression Blonde ou Blanche	4,50		8,00
	Pression: Panaché / Monaco / Picon	4,70		8,20
	Brasserie Canacus: Bouteille Brune / I.P.A		6,00	
	Bouteille: Blonde Sans alcool	4,00		
<i>Les Apéritifs</i>				
	Anisé: Pastis 51 / Ricard		4 cl	4,00
	Amer: Suze / Campari		6 cl	5,00
	Vermouth: Martini rouge		6 cl	5,00
<i>Les Apéritifs à base de vin</i>				
	Lillet: Blanc / Rouge		6 cl	5,00
	Kir / Communard: Cassis / Pêche / Mûre / Noix / Framboise		12 cl	6,00
	Téméraire: Crémant de Bourgogne, crème de la Maison Trénel		15 cl	7,00
<i>Les Armagnac</i>				
2013	Obsidienne, "Double Cask, chêne Gascon et fût single malt Ardmores". 100% Baco.		6 cl	13,00
2015	Premier Empire, "Double Cask, chêne Gascon et fût bourbon Impérial". 100% Folle Blanche.		6 cl	13,00
2009	Expériences, "Double Cask, chêne Gascon et fût rhum Enmore". 100% Baco.		6 cl	13,00
<i>Les Rhums</i>				
	A.O.C Rhum Agricole Blanc, La Favorite, "Coeur de Canne", origine Martinique		6 cl	10,00
	A.O.C Très Vieux Rhum Agricole, Depaz, "V.S.O.P", origine Martinique		6 cl	12,00
	Rhum, Ryoma, "7 ans d'âge", origine Japon.		6 cl	12,00
<i>Les Whiskys</i>				
	Whisky Bourbon, Woodford Réserve, "double Oaked", origine Etats-Unis.		6 cl	10,00
	Whisky Blend, Teeling, "Sauternes Wine Cask", origine Irlande.		6 cl	12,00
	Whisky Blended grain, Michel Couvreur, "The Unique", origine France.		6 cl	12,00
<i>Les Cocktail</i>				
	Patte d'Oie: Vin mousseux / Curacao bleu / Liqueur mandarine / Sirop de grenadine		15 cl	9,00
	Spritz: Apérol / Vin mousseux / Eau gazeuse / Orange		18 cl	9,00
	Planteur: Rhum Ambré / Jus de Goyage / Jus de la passion / Jus d'orange / Cannelle / Citron vert		18 cl	9,00
	Americano: Martini rouge / Campari / Eau gazeuse		18 cl	9,00
<i>Les Mocktails</i>				
	Panteur Virgin: Jus de Goyage / Jus de la passion / Jus d'orange / Cannelle / Citron vert		25 cl	6,00
	Maléfique: Jus de pomme / Sirop de violette / Citron vert / Tonic Watter		25 cl	6,00
	Rainbow Virgin: Jus d'orange / Sirop de grenadine / Ginger Tonic / Citron vert		25 cl	6,00
<i>Les Sodas</i>				
	Artisanaux Alsacien: Cola / Cola zéro / Limonade / Orangeade		33 cl	4,50
	Artisanaux Alsacien: Thé glacé.		33 cl	4,50
	Tonic Water: La French Tonic / Ginger Beer		33 cl	4,50
<i>Les Jus de Fruits</i>				
	Pressoirs de Provence: Orange / Raisin / Pomme / Pêche / Poire / Abricot / Multifruits		25 cl	4,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

*Bienvenue au coeur du vignoble.
 Notre carte des vins rends hommage aux terroirs de Bourgogne mais aussi de France.
 Nous souhaitons mettre en avant ces femmes et hommes qui cultivent la vigne avec passion.
 Vous y découvrirez des crus emblématiques, des découvertes mais aussi des vins de souvenir.
 Oui, notre sélection est courte, mais ce sont les vins que nous aimons.*

*Ici, le vin se partage :
 Au verre, en pot, en bouteille ou en magnum et toujours dans un esprit convivial.*

Les Vins au Verre / Les Vins en Pot

		12 cl	50 cl
	● A.O.C Crémant de Bourgogne, Didier Tripoz, "Brut". <i>Chardonnay</i> / <i>AB</i>	6,50	
	● A.O.C Crémant de Bourgogne, Laurent Cognard, "Extra Brut". <i>Pinot noir</i>	6,50	
2024	● I.G.P Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut, "L'Eté Gascon". <i>Gros Manseng, Chardonnay</i>	5,00	17,50
2024	● A.O.C Mâcon-Péronne, Stéphane Guillemin. <i>Chardonnay</i>	5,00	17,50
2024	● A.O.P Limoux, Antugnac, "Terres Amoureuses". <i>Chardonnay</i> .	5,50	19,50
2024	● A.O.P Coteaux du Lyonnais, Domaine de Prapin, "Tentre Ciel et Terre". <i>Chardonnay, Aligoté</i> / <i>AB</i>	5,50	19,50
2025	● A.O.C Saint-Véran, Domaine de la Denante. <i>Chardonnay</i> .	6,00	21,00
2024	● I.G.P Collines Rhodaniennes, Stéphane Montez, "Les Hauts du Monteillet". <i>Viognier, Marsanne, Clairette</i> .	8,50	29,50
2024	● A.O.C Pouilly-Fuissé, Domaine Tripoz, "Les Trois Vignes". <i>Chardonnay</i> / <i>AB</i>	8,50	29,50
2024	● A.O.P Mâcon-Pierreclos, Maurice Lapalus. <i>Gamay</i> ,	5,00	17,50
2022	● A.O.C Juliéna, Domaine Bottière-Pavillon. <i>Gamay</i>	5,50	19,50
2024	● A.O.P Ventoux, Domaine Allois, "Coup de soleil". <i>Grenache, Syrah</i> / <i>AB</i>	5,50	19,50
2024	● A.O.C Fleurie, Lucien Lardy, "Les Roches". <i>Gamay</i> .	6,50	22,50
2021	● A.O.C Rasteau, Domaine La Collière, "Esprit d'Argiles". <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	7,00	24,50
2023	● A.O.C Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Famille Guérin. <i>Pinot noir</i> .	8,50	29,50
2024	● I.G.P Méditerranée, Domaine Bégude, "Cabert de la Bégude". <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	5,00	17,50
2025	● A.O.C Côtes de Provence, Vignerons de la Presqu'île de Saint Tropez, "Héritage". <i>Grenache, Cinsault</i>	6,00	21,00

Les Effervescents en Bouteilles

Champagne 1 ^{er} Cru, Julien Chopin, "Blanc de Rosé, Brut, Les Originelles". <i>Chardonnay, Bouzy rouge</i> .	59,00
Champagne, A. Bergère, "Blanc de Noirs extra Brut". <i>Chardonnay, Pinot noir, Meunier</i> .	49,00
Vin Mousseux de qualité, Château de Lavernette, "Granit, Brut Nature". <i>Gamay</i> / <i>Déméter</i>	36,00
A.O.C Crémant de Bourgogne, Stéphane Guillemin, "Brut". <i>Chardonnay</i> / <i>AB</i>	25,00
A.O.C Cerdon du Bugey, Gérald Dubreuil, "Brut". <i>Gamay, Poulsard</i> .	21,00

● Effervescent ● Moelleux ● Rouge ● Blanc ● Rosé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Les Vins Blancs en Bouteilles (75cl)

	A.O.C Muscadet Sèvre et Maine, Bonnet-Huteau, "Goulaine". <i>Melon de Bourgogne / AB</i>	2022	35,00
	A.O.C Saumur, Domaine des Coutures, "L'Étincelle". <i>Chenin</i>	2019	33,00
	A.O.C Alsace, Marcel Freyburger, "En Plaine Nature". <i>Riesling / AB</i>	2020	33,00
	A.O.C Alsace, Domaine Bohn, "Muscat par Nathur". <i>Muscat / AB</i>	2020	30,00
	A.O.P Savoie, Domaine de l'Enviegné "Aurore". <i>Chasselas / AB</i>	2022	29,00
	A.O.P Savoie, Jean -François Quénard, "Vers les Aples". <i>Chignin</i>	2020	20,00
	A.O.C Chablis, Giraudon Vignerons. <i>Chardonnay</i>	2023	26,00
	A.O.C Chorey-Lès-Beaune, Georges Roy. <i>Chardonnay</i>	2024	32,00
	A.O.C Givry, Domaine Besson, "Cuvée Amélie". <i>Chardonnay</i>	2021	44,00
	A.O.C Pouilly-Fuissé, Château de Lavernette, "Cuvée Jean-Jacques de Boissieu". <i>Chardonnay / AB</i>	2021	51,00
	A.O.P Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru, Domaine Guerrin, "Sur la Roche". <i>Chardonnay</i>	2024	48,00
	A.O.C Pouilly-Fuissé, Clos des Rocs, "Les Pierrottes". <i>Chardonnay / AB</i>	2024	46,00
	A.O.C Pouilly-Fuissé, Saumaize-Michelin, "Les Tilliers". <i>Chardonnay</i>	2024	44,00
	A.O.C Pouilly-Loché, Laurent Cognard, "Aux Barres". <i>Chardonnay</i>	2023	41,00
	A.O.C Saint-Véran, Domaine Thibert, "Champ Rond". <i>Chardonnay</i>	2018	50,00
	A.O.C Saint-Véran, Domaine des Poncety, "Les Chailloux". <i>Chardonnay / AB</i>	2023	43,00
	A.O.P Saint-Véran, Domaine Chardigny, "Au Bois de Fée". <i>Chardonnay / AB</i>	2022	40,00
	A.O.P Saint-Véran, Deux Roches, "Rives de Longsault". <i>Chardonnay / AB</i>	2024	35,00
	A.O.P Saint-Véran, David Bienfait, "Clos des Poncety". <i>Chardonnay</i>	2024	32,00
	A.O.C Viré-Clessé, Jean-Marie Chaland, "Chazelles, Vieilles Vignes". <i>Chardonnay / AB</i>	2023	32,00
	A.O.C Viré-Clessé, Les Vignes d'Adélie. <i>Chardonnay</i>	2023	30,00
	A.O.C Viré-Clessé, Robert Marin, "Clos du Château, Vieilles Vignes". <i>Chardonnay</i>	2024	28,00
	A.O.P Mâcon-Fuissé, Famille Paquet, "Les Bruyères". <i>Chardonnay / AB</i>	2021	39,00
	A.O.P Mâcon-Solutré-Pouilly, Domaine Ferrand. <i>Chardonnay</i>	2024	31,00
	A.O.C Beaujolais-Villages, Karim Vionnet, "Beur Blanc". <i>Chardonnay</i>	2023	28,00
	A.O.C Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Grand Tinel. <i>Grenache blanc,</i>	2022	62,00
	A.O.C Condrieu, François Grenier. <i>Viognier</i>	2023	57,00
	A.O.C Saint-Joseph, Domaine Richard, "Charmen". <i>Marsanne, Roussanne</i>	2024	45,00
	A.O.C Ventoux, Domaine le Novi. <i>Vermentino, Grenache blanc, Uni blanc, Bourboulenc / AB</i>	2024	28,00
	I.G.P Collines Rhodaniennes, François Grenier. <i>Viognier</i>	2024	25,00
	A.O.C Irouléguy, Domaine Arretxea, "Hegoxuri". <i>Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu</i>	2021	44,00
	Vin de France, Fabien Jouves, "Skin-Contact". <i>Gros Manseng, Ugni, Muscat / AB</i>	2023	30,00
	Vin de France, Guilhem Barré, "Depuis le Temps". <i>Chardonnay, Viognier / AB</i>	2021	24,00

Les Vins Rouges en Bouteilles (75 cl)

	A.O.C Sancerre, Gérard Boulay, "Oriane". <i>Pinot Noir</i>	2020	65,00
	A.O.C Chinon, Château de Coulaine, "Les Picasses". <i>Cabernet Franc / AB</i>	2022	38,00
	A.O.C Bourgueil, Yannick Amimault, "Côte 50". <i>Cabernet Franc / AB</i>	2024	26,00
	A.O.C Marsannay, Domaine Collotte, "Les Champsalomon". <i>Pinot Noir</i>	2023	51,00
	A.O.C Maranges, Famille Guerrin, "Sur le Bois". <i>Pinot Noir</i>	2022	45,00
	A.O.C Bourgogne Côte-Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bonnardot, "Coup de Foudre". <i>Pinot Noir</i>	2024	32,00
	A.O.C Volnay, Domaine Huber-Verdereau. <i>Pinot Noir / Demeter</i>	2020	56,00
	A.O.C Beaune 1 ^{er} Cru, Geoges Roy, "Les Champs Pimont". <i>Pinot Noir</i>	2024	52,00
	A.O.C Bourgogne Côte-d'Or, Florence Choet. <i>Pinot Noir</i>	2022	32,00
	A.O.C Rully 1 ^{er} Cru, Sylvain Ponsot, "Vauvry". <i>Pinot Noir</i>	2024	50,00
	A.O.C Mercurey, Tupinier-Batista, "Vieilles Vignes". <i>Pinot Noir</i>	2024	48,00
	A.O.C Givry, Michel Sarrazin, "Les Dracy". <i>Pinot Noir</i>	2024	45,00
	A.O.C Mâcon-Burgundy, Jean-Marie Chaland, "Terres Rouges". <i>Gamay / AB</i>	2023	34,00
	A.O.C Mâcon-Bussières, Domaine de la Sarazinière, "Coline". <i>Gamay / AB</i>	2024	32,00
	A.O.C Mâcon-Verzé, Nicolas Delfaud. <i>Gamay / AB</i>	2025	30,00
	A.O.C Bourgogne, Dormy, <i>Pinot Noir</i>	2023	28,00
	A.O.C Mâcon, Domaine Guerrin. <i>Gamay</i>	2024	25,00
	A.O.C Chénas, Domaine Thillardon, "Les Carrières". <i>Gamay / AB</i>	2023	35,00
	A.O.C Moulin à Vent, Richard Rottiers. <i>Gamay / AB</i>	2023	33,00
	A.O.C Brouilly, Château Thivin, "Reverdon". <i>Gamay</i>	2023	31,00
	A.O.C Beaujolais-Leynes, Château de Lavernette, "Le Clos". <i>Gamay / AB</i>	2023	27,00
	A.O.C Saint Amour, Domaine Cheveau, "Villa Violette". <i>Gamay</i>	2023	25,00
	A.O.C Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Grand Tinel. <i>Grenache, Syrah</i>	2021	56,00
	A.O.P Saint Joseph, Domaine Richard, "Prémices". <i>Syrah</i>	2024	40,00
	A.O.C Gigondas, Domaine Burle, "Les Pallieroudas". <i>Grenache, Mourvèdre</i>	2024	35,00
	A.O.C Crozes Hermitage, Domaine Melody, "Friandise". <i>Syrah / AB</i>	2024	28,00
	I.G.P Collines Rhodaniennes, Domaine Richard, "Vilain Petit Canard". <i>Syrah</i>	2023	25,00
	A.O.P Bandol, Domaine Marie Bérénice. <i>Mourvèdre, Grenache Noir / AB</i>	2022	35,00
	A.O.C Côtes de Provence, Villa Vallombrasa, "Les Terrasses". <i>Cinsault, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre</i>	2018	32,00
	A.O.P Ile de Beauté, Yves Leccia. <i>Grenache noir, Niellucciu / AB</i>	2023	37,00
	I.G.P Pays d'Hérault, Domaine la Terrasse d'Elise, "En Clos". <i>Mourvèdre</i>	2023	47,00
	A.O.P Pic Saint Loup, Domaine Clavel, "Liura". <i>Grenache, Syrah / AB</i>	2023	40,00
	A.O.C, Côtes-du-Marmandais, "Ce vin est une fête". <i>Arbouriou, Cabernet franc, Merlot</i>	2024	28,00
	A.O.P Cahors, Fabien Jouvès, "Jour Fruit". <i>Malbec / AB</i>	2024	96,00
	A.O.C Pauillac, Château La Fon du Berger. <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2019	56,00

Les Vins Rosés (75cl)

	A.O.P Ile de Beauté, Yves Leccia. <i>Niellucciu</i> / <i>AB</i>	2024	32,00
	A.O.C Côtes de Provence, Château de Berne. <i>Grenache Noir, Cinsault, Vermentino</i> / <i>AB</i>	2024	29,00
	A.O.P Côteaux d'Aix-en-Provence, Domaine de la Begude. <i>Grenache Noir, Cinsault, Counoise</i> / <i>AB</i>	2024	26,00

Les Vins Moelleux (75cl)

	A.O.P Banyuls, Domaine Many-Puig-Valentin. <i>Grenache Blanc, Macabeu, Malvoisie</i>	2023	48,00
	A.O.P Jurançon, Domaine Bordenave. <i>Gros Manseng</i> / <i>AB</i>	2023	25,00
	A.O.C Alsace, Marcel Freyburger, "Vieilles Vignes". <i>Gewurztraminer</i> / <i>AB</i>	2020	22,00

Les Magnums (150cl)

*Ils sont là, pour les moments de partage à plusieurs.
Plus généreux que la bouteille classique, ils révèlent pleinement les arômes et la richesse des crus,
pour prolonger le plaisir autour de vos plats.*

● Effervescents

	Champagne, Barrat-Masson, "Fleur de Craie, Brut Nature". <i>Chardonnay</i>	151,00
--	--	--------

	Crémant de Bourgogne, Château de Lavernette, "Brut Nature". <i>Chardonnay</i> / <i>Déméter</i>	71,00
---	--	-------

● Blancs

	A.O.C Riesling, Domaine Dopff, "Tradition". <i>Riesling</i>	2015	60,00
	A.O.C Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bonnardot, "Clos des Oiseaux". <i>Chardonnay</i>	2023	76,00
	A.O.C Pouilly-Fuissé, Domaine Cheveau, "Les Vignes du Hameau". <i>Chardonnay</i>	2023	92,00
	A.O.C Saint Véran, Domaine Thibert, "Bois de Fée". <i>Chardonnay</i>	2013	141,00
	A.O.C Viré-Clessé, Jean-Marie Chaland, "Chazelles, Vieilles Vignes". <i>Chardonnay</i> / <i>AB</i>	2023	78,00
	A.O.P Beaujolais, Sébastien Besson, "La Criée". <i>Chardonnay</i>	2020	65,00
	I.G.P Collines Rhodaniennes, François Grenier, "Closerie". <i>Viognier</i>	2024	55,00

● Rouges

	A.O.C Chinon, Château de Coulaine. <i>Cabernet Franc</i> / <i>AB</i>	2018	50,00
	A.O.C Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bonnardot, "Âge Mûre". <i>Pinot Noir</i>	2022	76,00
	A.O.C Givry 1er Cru, Domaine Joblot, "L'Empreinte". <i>Pinot Noir</i>	2019	182,00
	A.O.C Mercurey, Tupinier-Bautista, "Vieilles Vignes". <i>Pinot Noir</i>	2024	104,00
	A.O.C Mâcon Burgy, Jean-Marie Chaland, "Terres Rouges". <i>Gamay</i> / <i>AB</i>	2020	65,00
	A.O.C Chiroubles, Karim Vionnet, "Vin de Kav". <i>Gamay</i> / <i>Nature</i>	2020	66,00
	A.O.C Crozes-Hermitage, Domaine Melody, "Friandise". <i>Syrah</i> / <i>AB</i>	2021	60,00
	A.O.P Minervois, Benjamin Taillandier, "Bufentis". <i>Syrah, Grenache</i> / <i>AB</i>	2020	50,00

● Effervescent ● Moelleux ● Blanc ● Rouge ● Rosé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Les Eaux _

Micro-filtré: Gazeuse (<i>prix par personne, puis servi à volonté</i>)	75 cl	1,00
Minérales: Plate Gazeuse	100 cl	5,50
Gazeuse: Perrier	33 cl	3,50

Les Boissons Digestives

Eaux de vie de vin

Vieux Marc de Bourgogne, Trenel. <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	6 cl	8,00
A.O.P Marc d' Alsace, Distillerie Windholtz. <i>Gewrztraminer</i> .	6 cl	10,00
Fine de Bourgogne, Jacoulot, "15 ans". <i>Pinot noir</i>	6 cl	10,00
Cognac, Maison Gautier, "V.S". <i>Ugni blanc</i>	6 cl	10,00
Bas Armagnac, Château Garreau, "X.O Hors d'Age". <i>Ugni blanc, Baco, Folle blanche</i>	6 cl	13,00

Eaux de vie de fruits

A.O.C Calvados, Coquerel, "Fine Pale, 2 ans d'âge".	6 cl	8,00
Poire William, Jacoulot.	6 cl	8,00
Vieille Prune, Joseph Carton.	6 cl	8,00
Framboise Sauvage, Distillerie Windholtz.	6 cl	10,00
Mirabelle, Distillerie Windholtz.	6 cl	10,00
Myrtille, Distillerie Windholtz.	6 cl	10,00

Les Liqueurs de fruits

Lemon, Jacoulot.	6 cl	6,00
Poire, Jacoulot.	6 cl	6,00
Mandarine, Joseph Carton.	6 cl	6,00

Les Liqueurs de plantes _

Menthe Poivrée, Jacoulot.	6 cl	6,00
Verveine verte, Jacoulot.	6 cl	6,00
Genepi; Distilerie Granier / AB	6 cl	6,00

Les Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné servi expresso ou ristretto	15 ml	2,10
Café ou Décaféiné servi noisette	32 ml	2,50
Café ou Décaféiné servi double ou allongé	60 ml	2,50
Café Viennois (Crème fouettée)	60 ml	4,50
Café Capuccino (Mousse de lait)	60 cl	4,50
Café ou Décaféiné servi double avec crème ou au lait	65 cl	4,50
Irish Coffee	-	8,00
Thé / Infusion / Décoction	-	4,00
Chocolat chaud (chocolat noir)	60 ml	4,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.