

# Les boissons

## EAUX & SOFTS

½ Vittel , ½ Badoit	5€
Vittel litre 100cl, Chateldon 75cl	8€
Coca 0, Coca, Perrier, Schweppes Tonic 33cl	5€
Jus ( <i>Orange, Tomate, Pomme</i> ) - <i>Maison KOOKABARRA</i> 25cl	5€

## APÉRITIFS

LA WIM, La bière des Chef 33 cl <i>Biodynamie</i>	7€
Kir ( <i>Mûre, cassis, pêche, Framboise</i> ) 12cl	7€
Campari 6cl	8€
Porto rouge, blanc 6cl	8€
Martini Bianco, Rosso 6cl	8€
Jameson Irish Whisky 4cl	12€
Kir Royal ( <i>Crème de fruits, Champagne brut Nature MAISON DRAPPIER</i> ) 12cl	17€
<i>Les Whiskys</i> 4cl	
Nikka from the Barrel	14€
Glenfarglas 15 ans Single Malt Scotch Whisky	14€
Mason's Blended Scotch Whisky	14€
Laphroaig 10 ans Islay single malt	14€
Jack Daniel's Old n°7	8€

## *Les Anisettes* 2cl

Ricard	6€
Sapont MAISON ARMAND GUY	8€
Pontarlier-Anis ( ou un Pont ) MAISON ARMAND GUY	8€
Pastis Henri Bardouin	10€

## COCKTAILS 12cl

Spritz ( <i>Apérol, Vin pétillant, Schweppes Tonic, rondelle d'orange</i> )	12€
Américano ( <i>Martini Bianco, Rosso, Campari rondelle d'orange</i> )	12€
Gin tonic ( <i>Gin Bombay Saphir, Schweppes tonic, citron tranche</i> )	12€
Negroni ( <i>Gin Bombay Sapphire, Camapri, martini rouge</i> )	14€

# Les boissons

## BOISSON CHAUDES

### *Les cafés – Maison LES ROIS MAGES*

Expresso, allongé, noisette 3€

Cappuccino, double expresso 5€

Irish Coffee, Italian Coffee (*Expresso, Jameson Whisky ou Amaretto, sucre de canne, Chantilly Maison*) 8€

### *Les thés & Infusions Bio- Maison PASCAL HAMOUR* 5€

Thé Noir Earl Grey , Thé Noir Vanille intense

Thé Vert Sencha Yamato du Japon , Thé Vert de de Chine au Jasmin

Thé Blanc de Noel

Rooibos nature

Infusion (*Menthe Poivrée, Camomille, Verveine, Tilleul*) 5€

## DIGESTIFS *4cl*

Limoncello 7€

Amaretto 7€

Bombay Sapphire Gin 8€

Hendricks Gin 10€

Chartreuse Verte 8€

Absolut Vodka 8€

Vodka Zubrowska 8€

Vieille Prune de Souillac 8€

Calvados MAISON TOUTAIN 9€

Rhum Blanc Saint Aubin 9€

Rhum Diplomatico 10€

Eau de vie (*Poire, Clémentine, Framboise*) MAISON BRANA 10€

Bas-Armagnac MAISON DARROZE 1995 16€

Bas-Armagnac MAISON BOINGNÈRES 1986 18€

## Vins au Verre

12cl / 50cl

### BULLES

Vouvray sec Château Montdomaine	12€
Drappier Brut Nature 0 dosage, sans soufre ajouté Maison Drappier	16€

### BLANCS

2017 Côte de Gascogne « Harmonie de Gascogne » Domaine du Pellehaut	7€ / 22€
2017 Pays d'Oc « Vermentino » Domaine de Blanville	7€ / 22€
2017 IGP Vaucluse « Classic Marsanne » J.M. Guffens	8€ / 24€
2017 Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry ( <i>Biodynamie</i> )	10€ / 30€

### ROSÉ

2020 Vin de Pays du Var Domaine Ray-Jane <i>Bio- Biodynamie</i>	7€ / 22€
---	----------

### ROUGES

2020 VDF « Groleau d'Amboise » Château de Montdomaine <i>Loire</i>	7€ / 22€
2013 « Cuvée Valentine » Château Hostens Picant	8€ / 24€
2018 VDF « Energie » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> ) <i>Rhône</i>	8€ / 24€
2018 VDF « Nous » Philippe Viret & Karim Vionnet ( <i>Biodynamie</i> ) <i>Rhône/Beaujolais</i> .	12€ / 32€

## Les Rosés

75cl

2020 Vin de Pays du Var Domaine Ray-Jane <i>Bio- Biodynamie</i>	35€
---	-----

## Les Bulles

Vouvray sec Château Montdomaine	42€
Champagne Brut Nature 0 dosage « sans soufre ajouté » Maison Drappier	86€
Champagne Brut « Charles de Gaulle » Maison Drappier	92€
Champagne Extra Brut « Clairevallis » Maison Drappier	98€
Champagne Brut Rosé Maison Billecart-Salmon	120€
Champagne Extra Brut « Quatuor Blanc de quatre Blancs » Maison Drappier	159€

## Magnums

(150cl)

### BULLES

Vouvray Sec Château Montdomaine ( <i>Biodynamie</i> )	84€
Champagne Brut Nature <i>sans soufre ajouté</i> , Maison Drappier ( <i>Biodynamie</i> )	168€

### ROSÉ

2020 Vin de Pays du Var « Charb » Domaine Ray-Jane ( <i>Biodynamie-Bio</i> )	56€
--	-----

### BLANCS

2017 Saumur Domaine Thierry Chancelle ( <i>Biodynamie</i> )	72€
---	-----

### ROUGES

2015 Bordeaux Supérieur Château Cru Montplaisir	62€
2019 Hautes-Côtes-de-Nuits « Les Cabottes » Domaine J. Cruchandeu	84€
2019 Beaujolais Village « Tentation » Domaine Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	86€
2018 Chiroubles « Vin de Kav » Domaine Karim Vionnet ( <i>Biodynamie</i> )	96€
2019 Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	98€
2019 Moulin-à-vent Domaine Christophe Pacalet ( <i>Biodynamie</i> )	102€
2019 Côte de Brouilly Domaine Christophe Pacalet ( <i>Biodynamie</i> )	104€
2019 Côte du Rhône « Il fait soif » Domaine Maxime-François Laurent ( <i>Biodynamie</i> )	104€
2019 Fleurie « Les Labourons » Domaine Christophe Pacalet ( <i>Biodynamie</i> )	120€
2019 Côte du Rhône « Poignée de raisins » Domaine Gramenon	126€
2018 Saint Joseph « La Sybarite » Domaine Aurélien Chatagnier	130€
2018 Morgon Domaine Marcel Lapierre ( <i>Biodynamie</i> ).	130€
2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre ( <i>Biodynamie</i> )	144€
2015 Vin de France « Les Colonnades » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	182€
2017 Côte-Rôtie Château Saint Cosme	264€
2015 Gevrey-Chambertin « Les jeunes Rois » Domaine René Bouvier ( <i>Bio</i> )	264€

### BLANCS

## Jéroboam

(300cl)

2016 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	297€
---	------

### ROUGES

2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	297€
2018 Morgon Domaine Marcel Lapierre	298€

## *Vins Blancs*

### LOIRE

2018 Muscadet sur lie de Sèvre et Maine « Topaze » Domaine Topaze	28€
2019 Gros Plant du Pays Nantais sur lie « Opal » Domaine Topaze	28€
2017 Touraine « Pierre à Feu » Domaine Vincent Ricard	32€
2017 Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry ( <i>Bio</i> )	40€
2017 Anjou « Blanc Ivoire » Château Soucherie	44€
2014 Muscadet de Sèvre et Maine « Monnières Saint Fiacre » Domaine Topaze	48€

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017 IGP Pays d'Oc « Vermentino » Domaine de Blanville	28€
2017 IGP Pays d'Oc « Chardonnay » Domaine Gayda ( <i>Bio-Biodynamie</i> )	28€
2017 IGP Pays de l'Herault « Les Cargadous » Clos de la Barthassade ( <i>Biodynamie</i> )	58€
2018 Coteaux du Languedoc, Terrasse du Larzac Domaine Saint-Sylvestre ( <i>Biodynamie</i> )	67€

### PROVENCE

2016 Vin de Pays du Var Domaine Ray-Jane ( <i>Bio-Biodynamie</i> )	40€
2017 BANDOL « Cuvée de la ville de Sanary » Domaine Ray-Jane ( <i>Bio-Biodynamie</i> )	58€

### RHÔNE

2017 Vin de France « Classic Marsanne » J.M. Guffens	28€
2018 Vin de France « Solstice Dry XVII » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	40€
2016 Vin de France Horus « Macération » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	48€
2018 Saint Joseph Domaine Aurélien Chatagnier	62€
2016 Vin de France « Tinus » Maine et J.M.Guffens	64€

### SAVOIE

2017 Savoie « Jacquère » Domaine Dupasquier ( <i>Biodynamie</i> )	28€
2017 Savoie « La Mondeuse Blanche » Domaine Dupasquier ( <i>Biodynamie</i> )	46€

## Vins Blanc

### BOURGOGNE

2015 Bourgogne Aligoté Domaine Christophe Buisson	32€
2017 Bourgogne Chitry Domaine de Moor ( <i>Bio</i> )	58€
2019 Bourgogne Vézelay « Les Saulniers » Domaine La Sœur Cadette ( <i>biody.</i> )	60€
2018 Bourgogne « Les Grandes Gouttes » Domaine Marc Rougeot	61€

### CHABLIS

2015 Chablis « Grains dorés » Domaine Garniers et Fils	51€
2017 Chablis « Coteau de Rosette » Domaine de Moor ( <i>Bio</i> )	91€
2017 Chablis 1 <sup>er</sup> cru « Vau de Vey » Domaine de Moor ( <i>Bio</i> )	105€
2016 Chablis Grand cru « Le Clos » Domaine Garnier et Fils	133€

### CÔTE-DE-BEAUNE

2018 Santenay « Le Chesnay » Domaine Claude Nouveau	61€
2017 Saint Romain « Au bas de Poillange » Domaine Capitain-Gagnerot	70€
2018 Saint Romain « Les Combes Bazin » Domaine Marc Rougeot	91€
2018 Puligny Montrachet « Les Hameaux de Blagny » Domaine J Cruchandeu ( <i>biody.</i> )	141€
2013 Puligny Montrachet Domaine Olivier Leflaive	186€
2016 Corton-Charlemagne Domaine Capitain-Gagnerot	207€

## *Vins Blancs*

### MÂCONNAIS

2013 Viré-Clessé « Quintaine cuvée EJ. Thevenet Domaine de la Bongran	56€
2018 Macon Bruissière « Vigne de Montbrison » Domaine Verget	57€
2017 Macon « Les combettes » Domaine Guillot Broux ( <i>bio</i> )	63€

### CÔTE CHALONNAISE

2014 Givry « Clos des Vignes Rondes » Domaine François Lumpp	60€
2017 Monthelie « Les Troisières » Domaine Marc Rougeot	65€

### CÔTE-DE-NUIT

2018 Hautes-Côtes-de-Nuits Domaine Julien Cruchandeau ( <i>Biodynamie</i> )	49€
---	-----

### SUD-OUEST

2017 Côtes de Gascogne « Harmonie de Gascogne » Domaine de Pellehaut	28€
--	-----

### BORDEAUX

2018 Bordeaux « C de sec » Château Closiot	56€
--	-----

## *Vins Rouges*

### LOIRE

2019 Vin de France « Pinot noir » Closerie de Chanteloup	28€
2020 Grolleau d'Amboise Château Montdomaine	29€
2017 Vin de France « Red Red Wine » La Vinoterie ( <i>Bio</i> )	42€
2017 Vin de France « 8 semaines 1/2 » Philippe Delmée ( <i>Bio</i> )	46€
2018 Touraine « Brigand Côt » Domaine Geoffrey de Nouel ( <i>Bio</i> )	49€
2016 Touraine « Clos de la Peuvrie » Domaine Geoffrey de Nouel ( <i>bio</i> )	54€
2018 Chinon « Messanges Rouges » Domaine De Pallus ( <i>Bio</i> )	58€

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018 Pays d'Hérault "Billes de Grenache" Clos de la barthassade ( <i>Biodynamie</i> )	46€
2017 Côtes du Roussillon Village « Les Calcinaires » Domaine Gauby ( <i>Biodynamie</i> )	60€
2016 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre ( <i>Biodynamie</i> )	70€
2016 Côtes du Roussillon Village « Vieilles Vignes » Domaine Gauby ( <i>Biodynamie</i> )	97€
2013 IGP Côtes Catalanes « Muntada » Domaine Gauby ( <i>Biodynamie</i> )	175€

### PROVENCE

2013 Bandol Domaine Ray-Jane ( <i>Bio-Biodynamie</i> )	58€
2014 IGP des Alpilles « Vespro » Domaine Abbaye Sainte-Marie de Pierredon ( <i>Bio-Biodynamie</i> )	63€

### SUD-OUEST

2015 Buzet « Pech Abuse » Domaine du Pech ( <i>Biodynamie</i> )	59€
---	-----



## *Vins Rouges*

### BEAUJOLAIS

2019 Beaujolais Village « Cuvée KV » Domaine Karim Vionnet	35€
2019 Beaujolais Village « Du beur dans les pinards » Domaine Karim Vionnet ( <i>Biodynamie</i> )	40€
2019 Beaujolais Village « Tentation » Domaine Jean Claude Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	43€
2018 Vin de France « Nous » Philippe Viret & Karim Vionnet ( <i>Biodynamie</i> )	46€
2019 Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Jean Claude Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	48€
2019 Chiroubles « Vin de Kav » Domaine Karim Vionnet ( <i>Biodynamie</i> )	48€
2019 Chiroubles « Vieilles Vignes » Domaine Karim Vionnet ( <i>Biodynamie</i> )	48€
2019 Côte de Brouilly Domaine Christophe Pacalet ( <i>Biodynamie</i> )	52€
2019 Côte de Brouilly Domaine Jean Claude Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	55€
2019 Moulin à Vent Domaine Christophe Pacalet ( <i>Biodynamie</i> )	59€
2019 Fleurie « Les Labourons » Domaine Christophe Pacalet ( <i>Biodynamie</i> )	60€
2018 Régnié Domaine Julien Sunier ( <i>Bio</i> )	61€
2019 Vin De France « Eau Forte » Domaine Jean Claude Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	61€
2019 Brouilly « Cuvée des Fous » Domaine Jean Claude Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	72€
2019 «Amphore Alma Mater » Domaine Jean Claude Lapalu ( <i>Biodynamie</i> )	89€

### SAVOIE

2016 Savoie « Pinot noir » Domaine Dupasquier ( <i>Biodynamie</i> )	36€
---	-----

## Vins Rouges

### RHÔNE

2018 Vin de France « Energie » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	35€
2016 Vin de France « Solstice » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	35€
2017 Vin de France « Alliance » Domaine Cave d'Iserand ( <i>Biodynamie</i> )	37€
2015 Vin de France « Renaissance » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	37€
2016 Vin de table « Haut Brissan » Domaine Saladin ( <i>Bio</i> )	62€
2016 Vin de France « Tinus » Grand rouge , Maine et J.M. Guffens	64€
2018 Saint-Joseph « La Sybarite » Domaine Aurélien Chatagnier	65€
2015 Vin de France « Dolia Terre de Syrah » Domaine Philippe Viret ( <i>Bio</i> )	72€
2017 Gigondas Château de Saint Cosme	80€
2016 Châteauneuf-du-Pape Château de Saint Cosme	91€
2015 Vin de France « Les Colonnades » Domaine Philippe Viret ( <i>Biodynamie</i> )	91€
2016 Cornas Domaine Aurélien Chatagnier	102€
2017 Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier	103€
2017 Côte-Rôtie Château de Saint Cosme	132€
2013 Hermitage « La Chapelle » Domaine Paul Jaboulet Aîné	285€
2011 Hermitage « La Chapelle » Domaine Paul Jaboulet Aîné	300€
2014 Hermitage « La Chapelle » Domaine Paul Jaboulet Aîné	315€
2016 Hermitage « La Chapelle » Domaine Paul Jaboulet Aîné	330€
2017 Hermitage « La Chapelle » Domaine Paul Jaboulet Aîné	360€
2015 Hermitage « La Chapelle » Domaine Paul Jaboulet Aîné	495€

## Vins Rouges

### MÂCONNAIS

2018 Vézelay « l'Ermitage » Domaine La Sœur Cadette ( <i>Biodynamie</i> )	62€
2018 Macon Cruzille « Beaumont » Domaine Guillot Broux ( <i>Bio</i> )	70€
2018 Bourgogne « La Myotte » Domaine Guillot Broux ( <i>Bio</i> )	91€

### CÔTE CHALONNAISE

2017 Monthelie « Les Sous Roches » Domaine Champs de l'Abbaye ( <i>Bio</i> )	80€
--	-----

### CÔTE-DE-BEAUNE

2018 Les Vaux Domaine Marc Rougeot	52€
2018 Bourgogne « Pinot Noir » Domaine Capitain-Gagnerot	55€
2018 Ladoix « Les Ranches » Domaine Julien Cruchandeu	62€
2018 Ladoix Domaine Capitain-Gagnerot	63€
2018 Saint Romain Domaine Taupenot-Merme	66€
2018 Pommard « Clos des Roses » Domaine Marc Rougeot	122€
2016 Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru « Les Moutottes » Domaine Capitain-Gagnerot	129€
2015 Corton « Les Grandes Lolières » Domaine Capitain Gagnerot	160€
2018 Volnay-Santenots 1 <sup>er</sup> cru Domaine Marc Rougeot	180€

### CÔTE DE NUITS

2018 Côte de Nuits Villages « Les Guillardes » Domaine Capitain Gagnerot	58€
2017 Bourgogne « Pinot Noir » Domaine Taupenot-Merme	72€
2014 Bourgogne « Pinot Fin » Domaine Arnaud Lachaux	72€
2019 Nuits Saint Georges « Aux Saint Jacques » Domaine Julien Cruchandeu	97€
2017 Auxey Duresses 1 <sup>er</sup> cru Domaine Taupenot-Merme	101€
2017 Morey-Saint-Denis Domaine Geantet-Pansiot	105€
2015 Gevrey Chambertin Domaine Taupenot-Merme	106€
2016 Gevrey Chambertin « Les Jeunes Rois » Domaine Rene Bouvier ( <i>Bio</i> )	132€

## *Vins Rouges*

### COTES DE NUITS

2015 Grevey-Chambertin Domaine Taupenot Merme	128€
2017 Morey-Saint-Denis Domaine Taupenot-Merme	131€
2016 Morey Saint Denis Domaine Taupenot Merme	135€
2016 Vosne Romanée Domaine Rene Bouvier	141€
2017 Nuits Saint Georges 1 <sup>er</sup> cru « Les Pruliers » Domaine Taupenot Merme	177€
2014 Morey Saint Denis 1 <sup>er</sup> cru « La Riotte » Domaine Taupenot Merme	181€
2015 Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « La Combe aux Moines » Domaine Geantet Pansiot	191€
2015 Vosne Romanée 1 <sup>er</sup> cru « Les Chaumes » Domaine Arnoux Lachaux	201€
2012 Corton « Rognet » Domaine Taupenot-Merme	205€
2015 Echezeaux Grand Cru Domaine Capitain Gagnerot	239€
2015 Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Capitain-Gagnerot	241€
2012 Charmes Chambertin Grand Cru Domaine Taupenot-Merme	245€
2017 Charmes Chambertin Grand Cru Domaine Taupenot Merme	294€
2014 Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Arnoux Lachaux	300€
2015 Clos des Vougeot Grand Cru Domaine Arnoux Lachaux	330€
2010 Romanée Saint Vivant Grand Cru Domaine Arnoux Lachaux	960€

## *Vins Rouges*

### BORDEAUX SUPÉRIEUR

2016 Bordeaux Supérieur Château Cru Montplaisir 28€

### SAINTE-FOY-BORDEAUX

2013 « Cuvée Valentine » Château Hostens Picant 35€

### MOULIS-EN-MEDOC

2011 Château La Garricq 53€

### HAUT-MEDOC

2013 « Moulin de la Lagune » Château Moulin la Lagune 75€

### GRAVES

2015 Dame de Respide Domaine Julie Gonet Medeville 30€

2014 Château Crabitey 65€

### POMEROL

2014 Château L'enclos - S et D Adams 98€

### MARGAUX

2014 Château des Eyrins 87€

2011 Château Cantenac-Brown 178€

2012 « Alter Ego » Château Palmer 360€

### PAUILLAC

2012 Château Lynch Bages 246€

1996 Château Clerc Milon Grand cru classé 270€

### CÔTE DE BOURG

2011 Château Roc de Cambes 181€

### SAINT-ESTÈPHE

2011 « La Dame de Montrose » Château Montrose 107€

2011 Château Montrose 236€

*Prix nets, TVA 20% et service inclus*

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