

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>) - Maison KOOKABARRA 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 4cl</i>	
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 (<i>Expresso, Jameson Whisky ou Amaretto, sucre de canne, Chantilly Maison</i>)	8€

Les thés & Infusions Bio- Maison PASCAL HAMOUR

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 (<i>Menthe Poivrée, Camomille, Verveine, Tilleul</i>)	5€

DIGESTIFS *4cl*

Limoncello	7€
Amaretto	7€
Bombay Sapphire Gin	8€
Hendricks Gin	10€
Chartreuse Verte ou Jaune	8€
Chartreuse du 9eme Centaire	14€
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	16€
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 (<i>Poire, Clémentine, Framboise</i>) MAISON BRANA	10€
Bas-Armagnac MAISON DARROZE 1995	16€
Bas-Armagnac MAISON BOINGNÈRES	16€
Bas-Armagnac MAISON BOINGNÈRES 1986	18€
Cognac Grande Champagne MAISON PAUL GIRAUD VSOP	16€
Cognac Grande Champagne MAISON PAUL GIRAUD TRES RARE	18€

Vins au Verre 12cl

BULLES

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

BLANCS

2017 Pays d'Oc« Vermentino » Domaine de Blanville	7€
2017 IGP Pays d'Oc Chardonnay , Domaine Gayda	8€
2017 IGP Vaucluse « Classic Marsanne » J.M. Guffens	8€
2017 Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry (<i>Bio</i>)	10€

ROSÉ

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

ROUGES

2019 AOC Touraine, Gamay, Câteau de Mondomaine	8€
2014 AOC Bordeaux Superieur, Château Barrail de Guillon	8€
2013 « Cuvée Valentine » Château Hostens Picant	9€
2016 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	15€

Les Rosés

75cl

2020 Vin de Pays du Var Domaine Ray-Jane (<i>Bio</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 (<i>Bio</i>)	98€
Champagne Brut Rosé Maison Billecart-Salmon	120€
Champagne Extra Brut « Quattour Blanc de quatre Blancs » Maison Drappier (<i>Bio</i>)	159€

Magnums

(150cl)

BULLES

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

ROSÉ

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

BLANCS

2017 Saumur Domaine Thierry Chancelle (<i>Bio</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	86€
2018 Chiroubles « Vin de Kav » Domaine Karim Vionnet	96€
2019 Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Lapalu	98€
2019 Moulin-à-vent Domaine Christophe Pacalet	102€
2019 Côte de Brouilly Domaine Christophe Pacalet	104€
2019 Côte du Rhône « Il fait soif » Domaine Maxime-François Laurent (<i>Bio</i>)	104€
2019 Fleurie « Les Labourons » Domaine Christophe Pacalet	120€
2019 Côte du Rhône « Poignée de raisins » Domaine Gramenon (<i>Bio</i>)	126€
2018 Morgon Domaine Marcel Lapierre	130€
2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	144€
2015 Vin de France « Les Colonnades » Domaine Philippe Viret (<i>Cosmoculture</i>)	182€
2017 Côte-Rôtie Château Saint Cosme	264€
2015 Gevrey-Chambertin « Les jeunes Rois » Domaine René Bouvier	264€

Jéroboam

(300cl)

BLANCS

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

ROUGES

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

Vins Blanc

LOIRE

2018 AOC Muscadet sur lie de Sèvre et Maine « Topaze » Domaine Topaze	28€
2019 Gros Plant du Pays Nantais sur lie « Opal » Domaine Topaze	28€
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>Cosmoculture</i>)	40€
2016 Vin de France Horus « Macération » Domaine Philippe Viret (<i>Cosmoculture</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	28€
2017 Savoie « La Mondeuse Blanche » Domaine Dupasquier	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>Bio</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 ^{er} cru « Vau de Vey » Domaine de Moor	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	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 Cruchandeu	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 ½ » 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	46€
2017 Côtes du Roussillon Village « Les Calcinaires » Domaine Gauby (<i>Bio</i>)	60€
2016 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	70€
2016 Côtes du Roussillon Village « Vieilles Vignes » Domaine Gauby (<i>Bio</i>)	97€
2013 IGP Côtes Catalanes « Muntada » Domaine Gauby (<i>Bio</i>)	175€

PROVENCE

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

SUD-OUEST

2015 Buzet « Pech AbusÉ » Domaine du Pech (<i>Bio</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	40€
2019 Beaujolais Village « Tentation » Domaine Jean Claude Lapalu	43€
2018 Vin de France « Nous » Philippe Viret & Karim Vionnet	46€
2019 Brouilly « Vieilles Vignes » Domaine Jean Claude Lapalu	48€
2019 Chiroubles « Vin de Kav » Domaine Karim Vionnet	48€
2019 Chiroubles « Vieilles Vignes » Domaine Karim Vionnet	48€
2019 Côte de Brouilly Domaine Christophe Pacalet	52€
2019 Côte de Brouilly Domaine Jean Claude Lapalu	55€
2019 Moulin à Vent Domaine Christophe Pacalet	59€
2019 Fleurie « Les Labourons » Domaine Christophe Pacalet	60€
2018 Régnié Domaine Julien Sunier	61€
2019 Vin De France « Eau Forte » Domaine Jean Claude Lapalu	61€
2019 Brouilly « Cuvée des Fous » Domaine Jean Claude Lapalu	72€
2019 «Amphore Alma Mater » Domaine Jean Claude Lapalu	89€

SAVOIE

2016 Savoie « Pinot noir » Domaine Dupasquier	36€
---	-----

Vins Rouges

RHÔNE

2018 Vin de France « Energie » Domaine Philippe Viret (<i>Cosmoculture</i>)	35€
2016 Vin de France « Solstice » Domaine Philippe Viret (<i>Cosmoculture</i>)	35€
2017 Vin de France « Alliance » Domaine Cave d'Iserand	37€
2015 Vin de France « Renaissance » Domaine Philippe Viret (<i>Cosmoculture</i>)	37€
2016 Vin de table « Haut Brissan » Domaine Saladin	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>Cosmoculture</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>Cosmoculture</i>)	91€
2016 Cornas Domaine Aurélien Chatagnier	102€
2018 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>Bio</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 ^{er} Cru « Les Moutottes » Domaine Capitain-Gagnerot	129€
2015 Corton « Les Grandes Lolières » Domaine Capitain Gagnerot	160€
2018 Volnay-Santenots 1 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} cru « Les Pruliers » Domaine Taupenot Merme	177€
2014 Morey Saint Denis 1 ^{er} cru « La Riotte » Domaine Taupenot Merme	181€
2015 Gevrey Chambertin 1 ^{er} cru « La Combe aux Moines » Domaine Geantet Pansiot	191€
2015 Vosne Romanée 1 ^{er} 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€

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