

Comme chez Maman

Carte des vins

Prix nets, TVA à 20% et service inclus

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

WIM VAN GORP

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€
<i>Les Anisettes</i> 2cl	
Ricard	6€
Sapont MAISON ARMAND GUY	8€
Pontarlier-Anis (ou un Pont) MAISON ARMAND GUY	8€

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 Dry Gin	8€
Hendricks Gin	10€
Get 27	8€
Chartreuse Verte ou Jaune	8€
Chartreuse Jaune Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	14€
Chartreuse liqueur du 9eme Centenaire	16€
Absolut Vodka	8€
Vodka Zubrowska	8€
Vieille Prune de Souillac	8€
Calvados MAISON TOUTAIN	8€
Rhum Blanc Saint Aubin	9€
Rhum Diplomatico	10€
Eau de vie (<i>Poire, Clémentine, Framboise</i>) MAISON BRANA	10€
Bas-Armagnac MAISON BOINGNÈRES	16€
Bas-Armagnac MAISON BOINGNÈRES FOLLE BLANCHE 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 Brut Méthode traditionnelle Château Montdomaine	12€
Drappier Brut Nature 0 dosage, sans soufre ajouté Maison Drappier	16€

BLANCS

2017 Pays d'Oc «Solal» Domaine de Blanville	8€
2017 IGP Pays d'Oc Chardonnay Domaine Gayda	9€
2017 IGP Vaucluse « Classic Marsanne » J.M. Guffens	10€
2017 Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry (<i>Bio</i>)	12€

ROSÉ

2020 Pays d'Oc « Amour de Gris » Domaine Grand Chemin	8€
---	----

ROUGES

2018 Touraine « Brigand Côt » Domaine Geoffrey de Nouel (<i>Bio</i>)	8€
2013 Sainte Foy Bordeaux Cuvée Valentine Château Hostens Picant	10€
2018 Régnié Domaine Julien Sunier (<i>Bio</i>)	12€
2018 Bourgogne « La Myotte » Domaine Guillot Broux (<i>Bio</i>)	18€

Les Rosés

75cl

2020 Pays d'Oc « Amour de Gris » Domaine Grand Chemin	28€
---	-----

Les Bulles

Vouvray Brut Méthode traditionnelle 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 Extra Brut « Quatuor Blanc de quatre Blancs » Maison Drappier (<i>Bio</i>)	159€

Magnums

(150cl)

BULLES

Vouvray Brut Méthode Traditionnelle Château Montdomaine (<i>Biodynamie</i>)	62€
Champagne Brut Nature <i>Sans Souffre Ajouté</i> , Maison Drappier (<i>Biodynamie</i>)	140€

ROSÉ

2019 IGP du Var « Charb » Domaine Ray-Jane (<i>Biodynamie-Bio</i>)	56€
--	-----

BLANCS

2017 Saumur Domaine Thierry Chancelle (<i>Biodynamie</i>)	56€
2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	135€

ROUGES

2016 Bordeaux Supérieur Barail de Guillon	56€
2015 Bordeaux Supérieur Château Cru Montplaisir	62€
2019 Beaujolais Village « Tentation » Domaine Lapalu (<i>Biodynamie</i>)	86€
2018 Chirouble « 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 Fleurie « Les Labourons » Domaine Christophe Pacalet (<i>Biodynamie</i>)	120€
2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre (<i>Biodynamie</i>)	144€
2015 Vin de France « Grande Réserve » Vignobles Chabrier <i>Languedoc</i>	147€
2015 Vin de France « Les Colonnades » Domaine Philippe Viret (<i>Biodynamie</i>) <i>Rhône</i>	182€

Jérobcam

300cl

BLANCS

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

ROUGES

2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	297€
---	------

Vins Blancs

LOIRE

2018 Muscadet de Sèvre et Maine « Topaze » Domaine Topaze	28€
2019 Gros Plant du Pays Nantais sur lie « Opal » Domaine Topaze	28€
2019 Pouilly-sur-Loire Les Loges Guy Baudin	32€
2019 Saumur - Domaine Lydie & Thierry Chancelle (<i>Biodynamie</i>)	34€
2017 Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry (<i>Bio</i>)	40€
2020 Sancerre - Domaine Le Gros	46€
2014 Muscadet de Sèvre et Maine « Monnières Saint Fiacre » Domaine Topaze	48€
2020 Sancerre - Domaine Paul Prieur & Fils	50€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017 IGP Pays d'Oc « Solal » Domaine de Blanville	28€
2017 IGP Pays d'Oc « Chardonnay » Domaine Gayda (<i>Biodynamie</i>)	28€
2020 Duche d'Uzes « La Garrigue d'Aureillac » Vignobles Chabrier	32€
2017 IGP Pays de l'Herault « Les Cargadous » Clos de la Barthassade (<i>Biodynamie</i>)	58€
2018 Languedoc Domaine Saint-Sylvestre (<i>Biodynamie</i>)	67€

PROVENCE

2016 VDP 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

2019 Côtes du Rhône « Madame Loch Ness » Julien Barge	28€
2017 Vin de France « Classic Marsanne » Guffens au Sud	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€
2020 Saint-Joseph « La Ribaudy » Julien Barge	67€

SAVOIE

2016 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

2020 Chablis « Vieilles Vignes » Guy Robin	50€
2017 Chablis « Coteau de Rosette » Domaine de Moor (<i>Bio</i>)	91€
2017 Chablis 1 ^{er} cru « Vau de Vey » Domaine de Moor (<i>Bio</i>)	105€
2016 Chablis Grand Cru « Le Clos » Domaine Garnier & Fils	133€

CÔTE-DE-BEAUNE

2018 Saint Romain « Les Combes Bazin » Domaine Marc Rougeot	91€
---	-----

MÂCONNAIS

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 Lumppp	60€
---	-----

CÔTE-DE-NUIT

2018 Hautes-Côtes-de-Nuits « Vieilles Vignes » Domaine Julien Cruchandeanu (<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

2020 Vin de France « Groleau d'Amboise » Château Montdomaine	28€
2020 Touraine « Gamay » Château Montdomaine	28€
2018 Saumur Champigny Thierry Chancelle	34€
2017 Vin de France « Red Red Wine » La Vinoterie (<i>Bio</i>)	42€
2018 Saumur Champigny « Coup de Foudre » Thierry Chancelle	43€
2020 Sancerre Domaine Legros	46€
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€
2018 Sancerre Domaine Prieur & Fils	50€
2016 Touraine « Clos de la Peuvrie » Domaine Geoffrey de Nouel	54€
2016 Bourgueil « Grand Mont » Domaine Bel Air	97€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2019 Vin de France « Riomal de Molines » Vignoble Chabrier	37€
2016 Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes » Domaine Gauby (<i>Biodynamie</i>)	97€
2016 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre	70€
2014 IGP Côtes de Catalanes « Muntada » Domaine Gauby (<i>Biodynamie</i>)	175€

PROVENCE

2015 Bandol Domaine Ray Jane	58€
------------------------------	-----

SAVOIE

2016 Savoie Pinot Domaine Dupasquier	36€
2020 Bugey « Comme dans la cave à Mémé » Domaine Renardat Fâche	43€

SUD OUEST

2017 Buzet « Pech Abusé » Domaine du Pech	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€
2019 Chiroubles « Vin de Kav » Domaine Karim Vionnet (<i>Biodynamie</i>)	46€
2018 Vin de France « Nous » Philippe Viret & Karim Vionnet (<i>Biodynamie</i>)	46€
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	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€
NM «Amphore Alma Mater » Domaine Jean Claude Lapalu	89€

Vins Rouges

RHÔNE

2019 Côtes du Rhône « Loch Ness » Julien Barge	28€
2019 Côtes du Rhône « Serine » Julien Barge	58€
2019 Saint-Joseph « La Sybarite » Domaine Aurélien Chatagnier	65€
2019 Saint-Joseph « Clos de la Ribaudy » Julien Barge	67€
2016 Vin de France « Dolia Terre de Syrah » Domaine Philippe Viret (<i>Bio</i>)	72€
2015 Vin de France « Les Colonnades » Domaine Philippe Viret (<i>Biodynamie</i>)	91€
2016 Cornas Domaine Aurélien Chatagnier	102€
2017 Côte-Rôtie Château de Saint Cosme	132€
2019 Hermitage « Maison Bleue » Domaine Paul Jaboulet Aîné	145€
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€

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€
2015 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

2020 Hautes Côtes de Nuits « Les Cabottes » Domaine Julien Cruchandeu	49€
2017 Saint Romain Domaine Taupenot-Merme	66€
2016 Aloxe Corton 1 ^{er} Cru « Les Moutottes » Domaine Capitain Gagnerot	129€

CÔTE DE NUITS

2017 Bourgogne « Pinot Noir » Domaine Taupenot-Merme	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€
2017 Gevrey Chambertin Domaine Taupenot-Merme	106€
2015 Gevrey Chambertin Domaine Taupenot-Merme	126€
2016 Gevrey Chambertin « Les Jeunes Rois » Domaine Rene Bouvier (<i>Bio</i>)	132€

Vins Rouges

COTES DE NUITS

2016 Morey Saint Denis Village Domaine Taupenot Merme	135€
2016 Vosne Romanée Domaine Rene Bouvier	141€
2015 Vosne Romanée Domaine Arnoux Lachaux	143€
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€

Vins Rouges

BORDEAUX SUPERIEUR

2015 Château Barail de Guillon 30€

SAINTE-FOY-BORDEAUX

2013 « Cuvée Valentine » Château Hostens Picant 35€

HAUT-MEDOC

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

GRAVES

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€

PAUILLAC

2012 Château Lynch Bages 246€

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