

- Apéritif -

80

Servi avec Amuse-bouche

<u>Apéritif Maison</u>	14.00 €.
La Coupe de Champagne	14.00 €
La Coupe de Champagne rosé	17.00 €
Kir aligoté	9.00 €.
Ricard, Pastis 51	
Suze, Salers, Martini rouge, Martini blanc, Campari	9.00 €.
Porto Blanc Ramos Pinto	10.00 €
Porto rouge Finest Reserve	10.00 €
Americano	13.00 €
Whisky	10.00 €
<u>Single Malt</u>	
Talisker - 10 ans d'age	13.00 €.
Glenfiddich- 12 ans d'age	13.00 €.
Lagavulin- 16 ans d'age	15.00 €.
<u>Blended Scotch Whisky</u>	
Chivas-12 ans d'age	13.00 €.
<u>Bourbon,</u>	
Barclay's - Maker's Mark	12.00 €.
Bière	8.00 €
Cocktail jus de Fruit	9.00 €
Jus de fruit	5.00 €
<u>Eaux Minérales</u>	
Volvic (75 cl)	7.00 €
Evian (75 cl)	7.00 €.

03

Badoit (75 cl) 7.00 €

Chateldon (75 cl) 7.00 €

☞

Café, thé, infusion

Café, décaféiné (servi avec sa gourmandise) 4.00 €

Thé (servi avec sa gourmandise) 5.00 €

Infusion (servi avec sa gourmandise) 5.00 €

☞

Languedoc-Roussillon

☞

LES BLANCS

Indication Géographique Protégée

Bachelery Chardonnay

2016 ☞ **Pays d'Oc** Domaine de
-- €

Indication Géographique Protégée

2019 ☞ **Saint Guilhem le Dessert Les Déesses**

Muettes 35 €

Viognier

Indication Géographique Protégée

2015 ☞ Pays d'Hérault

Domaine Sourys Le Chemin -- €

Indication Géographique Protégée2015 ☞ Oppidum Chardonnay Domaine la Négly
-- €

Languedoc-Roussillon

LES ROUGES2019 ☞ Appellation d'origine protégée -- €
Saint-Chinian

AOP Languedoc

2017  **Mazers**
€


35

Faugères

2016  Grezan

-- €

Coteaux du Languedoc

2019  **Pic Saint-Loup** Les déesses Muettes
45 €



Bourgogne

LES BLANCS

2019	↻	Montagny 1^{er} Cru	Monteuchot	
40 €				
2018	↻	Viré-Clessé	Cuvée spéciale Cave de Viré	
			40 €	
2019	↻	Saint-Véran ,	terres secrètes	45
€				
2018	↻	Rully	Domaine Laborde Juillot	45
€				
2019	↻	Chablis	Jean-Marc Brocard	
50 €				
2018	↻	Pouilly-Fuissé	Domaine des Maillettes	55
€				
2017	↻	Chablis 1^{er} Cru	Montmains Jean-Marc Brocard	65
€				
2017	↻	Meursault	Vieilles Vignes Christian Bellang	75
€				



Bourgogne



LES ROUGES

2019 **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits** Dom. Des
Fournaches 40 €

2018 **Mercurey** Domaine Valentin Vignot 45
€

2016 **Rully** Domaine de Belleville --€

2018 **Givry 1^{er} Cru** Domaine Laborbe Juillot Clos Marceaux
55 €

2014  **Savigny- Les- Beaune** Domaine Jean Guiton
-- €

2015  **Nuits Saint-Georges** Jérôme Chezeaux
-- €

2018  **Aloxe Corton** Dubreuil Fontaine 85
€

2019  **Gevrey-Chambertin** Moillard-Thomas
90 €

2017  **Pommard** Les Perrières Domaine Jean-Michel Gaunoux & Fils
95 €



Beaujolais



LES ROUGES

2017  **Brouilly**

Cœur de Granit

€

3 2

2018  **Morgon**

Côte du Py Trenel

€

35

2019  **Fleurie**

Cœur de Granit

€

35



Vallée du Rhône



LES BLANCS

2018 **Crozes-Hermitage** « Les Meysonniers » Chapoutier
45 €

2018 **Saint-Joseph** Cuvée Amendine Cave Saint Désirat
49 €

2016 **Condrieu** Cave Saint Désirat 78
€

LES ROSES

2018 **Tavel** Les Mésillons 35
€

LES ROUGES

Vallée du Rhône Septentrionale

2017  **Crozes-Hermitage** « Les Meysonniers » Chapoutier
45 €

2019  **Saint-Joseph**, M. Chapoutier 49
€

2019  **Cornas** Granit 30 Domaine Vincent Paris
80 €

2017  **Côte Rôtie** Brune et Blonde de Guigal 85
€

Vallée du Rhône Méridionale

2018  **Côtes du Rhône** Domaine Maby 35
€

2017  **Gigondas** Cuvée Prestige
45 €

2019  **Châteauneuf du Pape** Clos de l'Oratoire des Papes
85 €



La Provence



LES BLANCS2013  **Cassis**

Clos Val Bruyere

--€

LES ROSES2020  **Côtes de Provence Bio**

La Santonnière

€

30

2018  **Bandol**

La Cadiérenne

€

35

2019  **Côtes Le Caprice de Clémentine**

La Santonnière

--€



Bordeaux



LES BLANCS

2015 **Graves** Château Haut Cantiroy 35
€.



LES ROUGES

2018 **Côtes de Bourg** Château Sauman « Emotion » 29
€

2018 **Graves C** Château Ludeman les Cèdres 35
€

2016 **Médoc** Puy Vallon 35
€

2015 **Fronsac** Château les Tonnelles -- €

2018 **Lussac St-Emilion** La Croix Saint-Roc
40 €

2018 **Haut-Médoc** Cru Artisan Château du Hâ
48 €

2015  **Saint-Emilion grand cru** Etoiles de Mondorion
50 €

2014  **Pessac Léognan** Château Ferran 52
€

2015  **Saint-Julien** Château du Glana 55
€

2015  **Saint-Estèphe** Château Tour de Pez Cru Bourgeois
65 €

2014  **Moulis** Château Maucaillou
75 €



Val de Loire



Les Blancs

2019  **Menetou Salon** Domaine
de L'Ermitage 40 €

2018  **Sancerre** Domaine Reverdy -Ducroux 45
€

2019 € Pouilly-Fumé G.Saget 55
€



Les Rouges

2018 € Saumur Champigny Les Tuffes
35 €

2020 € Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Lorieux
35 €


2018 € Chinon Les Granges de la Perrière -- €

2017 € Sancerre Domaine Reverdy -Ducroux 45
€



Auvergne



LES BLANCSCôtes d'Auvergne(AOP.)2017  **Saint-Pourçain**

26 €

Domaine de Chemilly

2017  **Côtes d'Auvergne Saint-Verny** « Les Volcans »

29 €

LES ROUGESCôtes d'Auvergne(AOC)2018  **Chanturgue** Benoit Montel

26 €

2018  **Châteaugay** Benoit Montel

26 €

2015  **Côtes d'Auvergne Saint-Verny** « Privilège »

29 €

2019  **Bouades** Jacques et Xavier ABONNAT
29 €



Alsace



2018  **Sylvaner** 29
€
A.ZIRNHELT

2018  **Pinot Gris** 29
€
H.WEBER

2018  **Gewurztraminer**
35 €
H.WEBER

2017  **Riesling**

35

€

H.WEBER



-Champagne -



Besserat de Bellefon Brut Grande Tradition

75 €.

De Lozey Extra Brut

85 €

Drappier Brut Blanc de Blancs

95 €

De Lozey Brut Blanc de Blancs « Le Suchot »	-- €
Lanson Brut Rosé	105 €
Louis Roederer Brut Premier	115 €
Veuve Clicquot Ponsardin Vintage 2004	-- €



" J'en bois quand je suis heureuse,
 et j'en bois aussi quand je suis malheureuse.
 J'en bois parfois quand je suis seule.
 J'en bois de toute façon en société.
 Même quand je n'ai envie de rien, j'en prends volontiers
 un petit verre.
 Et quand j'ai envie de quelque chose, naturellement je
 me tourne vers lui.
 Mais sinon je n'y touche jamais..... Sauf quand j'ai
 soif. »

Lily Bollinger



Les Vins doux Naturel



Vin Doux Naturel

2010  Maury Vintage rouge
Mas Amiel

9 € le Verre

Vin Doux Naturel

2009  Maury Vintage Blanc
Mas Amiel


9 € le Verre

Vin Doux Naturel

2008  Banyuls Rimage

9 € le Verre

Vin Doux Naturel

2011  Muscat de Noël
Les Vignerons des Côtes d'Agly

9 € le Verre



La Carte des Demi-Bouteilles

Le Languedoc

Les Rouges

2015  **Faugères** (en 50 cl)

Grézan

-- €



La Bourgogne

Les Blancs

2017  **Montagny 1^{er} Cru**

Monteuchot

25

€

2018  **Chablis**

Domaine Brocard

29

€

Les Rouges2017  **Givry**

Domaine René Bourgeon

€

29

2016  **Mercurey**

Domaine F.Picard « Sous les Roches »

€

29

La Carte des Demi-BouteillesVallée du RhôneLES BLANCS2017  **Crozes-Hermitage**

Chapoutier

-- €

LES ROUGES2018  **Crozes-Hermitage**

Caves de Tain Nobles Rives

€


24

LES ROSES2018  **Tavel**

Armand Dartois 22
 €

La Provence

2019  Côtes de Provence Bio
 La Santonnière 19 €

2018  Côtes de Provence (en 50 cl)
 Le Caprice de Clémentine 29
 €

∞

Le Bordelais

LES ROUGES

2015  Cotes de Bourg
 « Emotion » Véronique Braud 18 €

2017  Mouton Cadet
 Baron Philippe de Rothschild 25
 €

∞

La Carte des Demi-Bouteilles

Le Val de Loire

Les Blancs2018  Sancerre

Les Demoiselles

€

28

2019  Pouilly-Fumé

Guy Saget

€

29

80

Les Rouges2018  Saumur Champigny

Les Tuffes

19 €

2017  Saint-Nicolas de Bourgeuil

Domaine Lorieux

€

24

2017  Chinon

Les Granges de la Perrière

-- €

2017  Sancerre

Les Demoiselles

€

28

80

Digestif



Single Malt Français « Ange »

15.00 €

Agriculture Biologique

Rhum « Don Papa »

12.00 €

Rhum ambré « Gino »

15.00 €

Agriculture Biologique

Armagnac Clés des Ducs V.S.

15.00

€

Cognac Hubert Rochebois V.S.

15.00

€

Calvados Château du Breuil 13.00

€

Marc d'Auvergne Vieille Réserve

10.00 €

Vieilli en fût de Chêne

Marc de Bourgogne 12.00 €

Thé d'Aubrac

10.00 €

Eau de Vie

13.00 €

Framboise

Poire William

Mirabelle

Verveine du Velay

12.00 €