



*Notre cave vous propose des vins à prix caviste et vous acquitte d'un droit de bouchon pour l'ouverture de votre bouteille au restaurant.*

*Nous vous invitons à choisir votre propre bouteille de vin en cave et la ramener au restaurant*

*"Bring your own bottle"*

## Sommaire

Provence	Page 1
Vallée du Rhône	Pages 2 & 3
Bourgogne	Pages 4, 5 & 6
Alsace & Jura	Page 7
Vallée de la Loire	Page 8
Bordeaux	Pages 9 & 10
Languedoc Roussillon	Pages 11 & 12
Corse	Page 13
Reste du monde	Page 13
Suisse ❤️	Page 14
Champagne	Page 15
Apéritifs & digestifs	Pages 16, 17 & 18
Les Gros Flacons	Pages 19

*Prix en euro, Les taxes et tva sont incluses,  
Nos références détenant une (\*) sont à consommer uniquement sur place et selon disponibilités*

---

# LA PROVENCE

---

*Le Vignoble de Provence s'étend du sud d'Avignon jusqu'à Nice sur la majeure partie de la Provence, les cépages rouges majoritaires sont le Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah, Cabernet Sauvignon, pour le blanc, la Rolle, Clairette, et l'Ugni Blanc.*

<u>Notre Sélection de vins</u>	<u>75 cl</u>	<u>Rosé</u>	<u>Blanc</u>	<u>Rouge</u>
----- AOP Pierrevert, Domaine La Blaque		29.-	29.-	29.-
----- AOP Bandol, Domaine de Terrebrune		36.-		50.-
----- Côtes de Provence, Montagne Sainte Victoire Domaine Richeaume, Tradition blanc			41.-	
----- IGP Coteaux du Verdon Domaine Myrko Tepus, "La Bonté Divine"		32.-		
----- IGP Coteaux du Verdon, Magnum Domaine Myrko Tepus, "Dai !"		57.-		
----- IGP Coteaux du Verdon Domaine Myrko Tepus, Cuvée Saint Jean				40.-
----- AOC Bandol, Domaine Les Œuvres Vives		37.-		48.-
----- Château Henri Bonnaud, AOC Palette Cuvée La Quintessence AOC Palette		37.-	46.-	40.-
----- IGP Alpilles "Dolia", Domaine Hauvette			85.-	
----- Château Simone, AOC Palette			79.-	79.-

---

# LA VALLEE DU RHONE

---

*La Vallée du Rhône a joué un rôle essentiel dans la naissance des appellations viticoles. Les principaux cépages blancs utilisés sont la clairette, le Grenache blanc, la Marsanne, la Roussanne et le Viognier.*

*Quant aux cépages rouges, la Syrah pour le nord ainsi que le Grenache, le Cinsault, le Carignan et le Terret noir.*

## En Méridionale

---

### Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

---

-----	<i>Le Clos des Centenaire, Roussanne VVignes</i>	<b>45.-</b>
-----	<i>Persia Blanc, AOC Ventoux, Domaine Fondrèche</i>	<b>40.-</b>
-----	<i>CDR Les Cailloux Blancs, Domaine du Clos du Caillou</i>	<b>32.-</b>
-----	<i>Cairanne Blanc "Silice", Domaine Boisson</i>	<b>38.-</b>
-----	<i>IGP Collines Rhodaniennes, Roussanne, Domaine Yves Cuilleron</i>	<b>28.-</b>
-----	<i>Saint-Peray "Les Potiers", Domaine Yves Cuilleron</i>	<b>36.-</b>

---

### Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

---

-----	<i>Le Clos des Centenaire, Grenache VVignes</i>	<b>50.-</b>
-----	<i>Persia rouge, AOC Ventoux, Domaine Fondrèche</i>	<b>40.-</b>
-----	<i>CDR Le Caillou, Domaine du Clos du Caillou</i>	<b>32.-</b>
-----	<i>Cairanne Rouge "les Sables", Domaine Boisson</i>	<b>45.-</b>
-----	<i>Cairanne Rouge "les Trois Terroirs", Domaine Boisson</i>	<b>32.-</b>
-----	<i>Châteauneuf du Pape "Les Quartz", Domaine du Clos du Caillou</i>	<b>65.-</b>
-----	<i>Châteauneuf du Pape, Domaine du Banneret</i>	<b>65.-</b>
-----	<i>Chateauneuf du Pape "Omnia", Domaine Rotem &amp; Mounir Saouma</i>	<b>110.-</b>

---

# LA VALLEE DU RHONE

---

## En Septentrionale

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

---

*Le Coup de Cœur du Caviste*

-----	<i>IGP "Les Hauts du Monteillet", Stéphane Montez</i>	36.-
-----	<i>Côtes du Rhône "Le Temps est Venu", Domaine Stéphane Ogier</i>	31.-
-----	<i>Saint-Joseph, "Agricolis", Domaine Garon</i>	40.-
-----	<i>Saint-Joseph, Stéphane Montez</i>	52.-
-----	<i>Saint-Joseph Stéphane Montez, Désirée 50cl.</i>	40.-
-----	<i>Condrieu "La Petite Côte", Domaine Yves Cuilleron</i>	58.-
-----	<i>Condrieu "La Combe de Malleval", Domaine Stéphane Ogier</i>	65

---

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

---

*Le Coup de Cœur du Caviste*

-----	<i>IGP « Les Hauts du Monteillet », Stéphane Montez</i>	36.-
-----	<i>Côtes du Rhône "Le Temps est Venu", Domaine Stéphane Ogier</i>	31.-
-----	<i>Côtes du Rhône "Le Temps est Venu", Domaine Stéphane Ogier, Magnum</i>	58.-
-----	<i>Cornas, Domaine Mickaël Bourg</i>	72.-
-----	<i>Saint-Joseph" La Cuvée du Papy", Stéphane Montez, Désirée 50cl.</i>	40.-
-----	<i>Saint-Joseph, Stéphane Montez</i>	52.-
-----	<i>Côte Rôtie "Bons Arrêts", Stéphane Montez</i>	96.-
-----	<i>Crozes-Hermitage "Labaya", Domaine Yves Cuilleron</i>	38.-

---

# LA BOURGOGNE

---

*De Chablis au Mâconnais, le Vignoble de Bourgogne, extrêmement complexe et morcelé, propose une incroyable variété de vins blancs et de vins rouges d'une grande qualité.*

## En Beaujolais

---

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Saint - Amour Petit Besset, Domaine Les Sources d'Agapé</i>	36.-
-----	<i>En voiture Simone, Jean-Paul et Charly Thévenet</i>	35.-
-----	<i>Beaujolais Village Marcel Lapierre,</i>	40.-
-----	<i>*Domaine Marcel Lapierre, Morgon</i>	58.-
-----	<i>Domaine Marcel Lapierre, Morgon Magnum.</i>	110.-

## Côte Chalonnaise & Mâconnaise

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Bouzeron, Domaine Jean-Claude Ramonet</i>	98.-
-----	<i>Mâcon-Bray La Montagne, Boisson Frère &amp; Sœur</i>	55.-
-----	<i>Mâcon-Uchizy Les Maranches, Les Héritiers du Comte Lafon</i>	52.-
-----	<i>*Pouilly Fuissé, Domaine Valette</i>	90.-

## Côte de Beaune

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Aligoté, Domaine Fabien Coche</i>	40.-
-----	<i>Aligoté, Domaine Pierre Boisson</i>	50.-
-----	<i>Bourgogne, Pierre Boisson</i>	57.-
-----	<i>*Bourgogne blanc, Domaine Ramonet</i>	96.-

---

# LA BOURGOGNE

---

## Côte de Beaune

---

**Notre Sélection de vins en blanc 75 cl**

---

-----	<i>*Bourgogne Chardonnay, Domaine Etienne Sauzet</i>	<b>75.-</b>
-----	<i>Bourgogne Blanc "Chaume des Perrières", Domaine Dupont Fahn</i>	<b>55.-</b>
-----	<i>Bourgogne Cote d'Or, Domaine Bzicot Père &amp; Fils</i>	<b>49.-</b>
-----	<i>Auxey-Duresses "Les Vireux", Domaine Dupont-Fahn</i>	<b>65.-</b>
-----	<i>*Auxey-Duresses "Les Cloux", Domaine Pierre Boisson</i>	<b>107.-</b>
-----	<i>Meursault Village, Domaine Henri Boillot</i>	<b>135.-</b>
-----	<i>Meursault Village, Fabien Coche</i>	<b>90.-</b>
-----	<i>Meursault 1<sup>er</sup> Cru "Genévrières", Domaine Ballot-Millot</i>	<b>210.-</b>
-----	<i>St Aubin 1<sup>er</sup> Cru "Les Combes", Fabien Coche</i>	<b>76.-</b>
-----	<i>Puligny-Montrachet "Les Charmes", Domaine Dupont-Fahn</i>	<b>110.-</b>
-----	<i>Maranges 1<sup>er</sup> Cru "La Fussiere", Domaine Bachelet-Monnot</i>	<b>68.-</b>

---

**Notre Sélection de vins en rouge 75 cl**

---

-----	<i>Bourgogne Côte d'Or, Pinot Noir, Domaine Fabien Coche</i>	<b>46.-</b>
-----	<i>Saint-Romain "Sous Roche", Henri &amp; Gilles Buisson</i>	<b>69.-</b>
-----	<i>*Monthelie 1<sup>er</sup> Cru, Domaine Jean Claude Ramonet</i>	<b>115.-</b>
-----	<i>Auxey-Duresses, Domaine de Comte Armand</i>	<b>90.-</b>
-----	<i>Volnay 1<sup>er</sup> Cru "Pitures Dessus", Lucien Lemoine</i>	<b>145.-</b>
-----	<i>Santenay "Clos Genet", Domaine Françoise et Denis Clair</i>	<b>65.-</b>
-----	<i>Maranges 1<sup>er</sup> Cru "La Fussiere", Domaine Bachelet-Monnot</i>	<b>76.-</b>

---

# LA BOURGOGNE

---

## Côte de Nuits

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

---

*Le Coup de Cœur du Caviste*

----- *Bourgogne Côte d'Or "Moutier",, Domaine Lippe Boileau* 47.-

----- *Bourgogne "Cuvée de Noble Souche", Domaine Denis Mortet* 98.-

----- *Hautes Côtes de Nuits, "La Vacherotte", Domaine Vincent Ledy* 68.-

----- *Minima Rouge, Domaine Jean-Louis Trapet « sans souffre »* 38.-

----- *\*Morey St Denis, Domaine Dujac* 140.-

----- *\*Marsannay, Domaine Jean-Louis Trapet* 60.-

----- *Marsannay « Clos du Roy », Blanc Domaine Mongeard Mugneret* 70.-

----- *Gevrey-Chambertin, Domaine Jean Louis Trapet* 76.-

----- *Gevrey-Chambertin ,Domaine Didier Amiot* 110.-

----- *\*Nuit St Georges, "Clos de la Marechale", Frédéric Mugnier* 180.-

----- *Chambolle Musigny, Thierry Mortet* 120.-

----- *Vosne-Romanée, Domaine Mongeard Mugneret, 150.cl* 290.-

----- *Vosne-Romanée, Les Maizieres Hautes, Domaine Mongeard Mugneret* 18p0.-

## Vignoble de l'Yonne

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

---

----- *Bourgogne Cotes d'Auxerre, Domaine Goisot G & J-H* 38.-

----- *Chablis Village, Domaine Barat* 47.-

----- *Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Vaillons", Domaine Barat* 56.-

----- *Chablis 1<sup>er</sup> Cru "Vaillons", Domaine Jean-Paul & Benoit Droin* 65.-

----- *\*Chablis Pattes Lou, Thomas Pico "Cuvée Vent d'Ange"* 70.-



-----  
*\*Chablis Pattes Lou, Thomas Pico 1<sup>er</sup> Cru "Butteaux"*

110.-

---

## LE JURA & SAVOIE

---

---

**Notre Sélection de vins en blanc** **75 cl**

---

*Le Coup de Cœur du Caviste*

-----  
*Côtes du Jura "Chalasse", Domaine des Ronces* **39.-**

-----  
*Arbois Chardonnay, Domaine du Pélican* **68.-**

-----  
*\*Domaine Jean-François Ganevat* **155.-**

-----  
*\*Arbois Vin Jaune, Domaine Jacques Puffeney* **250.-**

-----  
*Vin jaune, Domaine des Ronces* **70.-**

-----  
*IGP Vin des Allobroges « Argiles », Domaine des Ardoisières* **48.-**

-----  
*IGP Vin des Allobroges « Schiste », Domaine des Ardoisières* **90.-**

---

**Notre Sélection de vins en rouge** **75 cl**

---

-----  
*Côtes du Jura " Pinot Noir ", Domaine des Ronces* **45.-**

-----  
*Côtes du Jura " Trousseau ", Domaine des Ronces* **40.-**

---

## L'ALSACE

---

---

**Notre Sélection de vins en blanc** **75 cl**

---

-----  
*Riesling "Les Perriers", Domaine Paul Kubler* **34.-**

-----  
*Riesling Kientzheim "KTZM", Domaine Trapet* **39.-**

---

**Notre Sélection de vins en rouge** **75 cl**

---

-----  
*Pinot Noir "Chapelle 1441", Domaine Trapet* **40.-**

---

# LA VALLEE DE LA LOIRE

---

---

## Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

---

-----	<i>Touraine Amboise "Clos de Beauce", Domaine Bonnigal</i>	42.-
-----	<i>Le Blanc "L'Insolite", Domaine Thierry Germain</i>	41.-
-----	<i>Pouilly Fumé "Petit F'", Domaine Michel Redde &amp; Fils</i>	45.-
-----	<i>Sancerre "Les Chasseignes", Claude Riffault</i>	56.-
-----	<i>*Sancerre Monoparcelle "B469", Claude Riffault</i>	60.-
-----	<i>Blanc Etc, Domaine Didier Dagueneau</i>	110.-
-----	<i>*Silex, Domaine Didier Dagueneau</i>	155.-
-----	<i>XXL, Domaine Didier Dagueneau</i>	120.-

---

## Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

---

-----	<i>Saumur Champigny "Les Roches Neuves", Domaine Thierry Germain</i>	32.-
-----	<i>Saumur Champigny, Domaine Guiberteau</i>	60.-
-----	<i>Saumur Champigny "Les Moulins", Domaine Guiberteau</i>	54.-
-----	<i>Saumur Champigny "Clos de l'Echelier", Domaine Thierry Germain</i>	53.-
-----	<i>*Saumur Champigny "Le Clos", Clos Rougeard</i>	320.-
-----	<i>Chinon "Tradition", Domaine Philippe Alliet</i>	38.-
-----	<i>Chinon "Huisserie", Domaine Philippe Alliet</i>	54.-
-----	<i>Sancerre "La Noue", Claude Riffault</i>	58.-

---

# BORDEAUX

---

## Saint-Estèphe

----- *Château Ormes de Pez, Cru Bourgeois exceptionnel* 86.-  
Encépagement :  
*50 % de Merlot, 40 % de Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot*

----- *Château Lafon-Rochet, 4eme Grand Cru Classé* 91.-  
Encépagement :  
*65 % Cabernet Sauvignon, 30 % de Merlot, 5 % de Cabernet Franc*

## Haut-Médoc

----- *Le Demoiselle de Sociando-Mallet, 2<sup>nd</sup> vin du Château Sociando-Mallet* 58.-  
Encépagement :  
*70 % de Merlot, 30 % de Cabernet Sauvignon,*

## Margaux

----- *Chevalier de Lascombes, 2<sup>nd</sup> Vin du Château Lascombes* 76.-  
Encépagement :  
*30 % de Merlot, 70 % de Cabernet Sauvignon*

----- *Château Brane-Cantenac, 2<sup>nd</sup> Grand Cru Classé, Magnum* 250.-  
Encépagement :  
*50 % de Cabernet Sauvignon, 40 % de Merlot, 10 % de Cabernet Franc*

---

# BORDEAUX

---

## Pauillac

----- *Fleur de Pédesclaux, 2<sup>nd</sup> vin du Château Pedesclaux* **55.-**

**Encépagement :**

**67 % de Merlot, 30 % de Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot**

----- *Les Tourelles de Longueville, 2<sup>nd</sup> vin du Château Pauillac* **70.-**

**Encépagement :**

**55 % de Merlot, 30 % de Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot**

## Saint-Emilion

----- *Château Pavie-Macquin, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B* **180.-**

**Encépagement :**

**70 % de Merlot, 25 % de Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc**

----- *Château Figeac, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé A* **340.-**

**Encépagement :**

**35 % de Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 30 % de Merlot**

## Saint-Julien

----- *Connétable Talbot, 2<sup>nd</sup> vin du Château Talbot* **76.-**

**Encépagement :**

**68 % de Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot et 4 % Petit Verdot**

## Sauternes

----- *Vieilles Vignes de Raymond Lafon, AOC Sauternes* **40.-**

----- *Château d'Yquem, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé Supérieur* **400.-**

**Encépagement :**

**75 % de Sémillon, 25 % de Sauvignon**

---

# LANGUEDOC ROUSSILLON

---

*Le vignoble languedocien s'est profondément restructuré, réduisant sa production à 218.000 hectares. Aujourd'hui, 16 AOC portent l'appellation, avec pour les plus connues, les Terrasses du Larzac, le Pic St Loup et Faugères.*

## Le Pic Saint-Loup

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

----- *Domaine Clos Marie "Cuvée Manon" 45.-*

----- *Domaine de l'Hortus "Le Loup y es-tu ?", Vin de France 32.-*

---

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

----- *Domaine Clos Marie "Olivette" 45.-*

----- *Château Lancyre, "Vieilles Vignes" 36.-*

## Terrasses du Larzac & Corbière

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

----- *Domaine de Montcalmès "Terrasse du Larzac" 90.-*

----- *Mag. Domaine de Montcalmès "Terrasse du Larzac" 190.-*

----- *Domaine Maxime Magnon « La Begou » 65.-*

---

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

----- *Clos du Prieur, Domaine de l'Hortus 45.-*

----- *Domaine Maxime Magnon « Rozeta » 65.-*

----- *Domaine de Montcalmès 80.-*

---

# LANGUEDOC ROUSSILLON

---

## Les Vins de Pays de l'Hérault

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Famille Bruno Lafon, "Magallana"</i>	36.-
-----	<i>Château Puech-Haut, "Tête de Bélier"</i>	58.-
-----	<i>IGP Mas de Daumas Gassac</i>	80.-
-----	<i>Vin de France, Divineo "Fusion Blanche" <u>élevé en Bourgogne</u></i>	48.-

---

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Domaine des Creisses, Cuvée les Creisses</i>	48.-
-----	<i>Famille Bruno Lafon, "Vignes hautes pinot noir".Mag</i>	60.-
-----	<i>Château Puech-Haut, "Tête de Bélier"</i>	58.-
-----	<i>IGP Mas de Daumas Gassac</i>	85.-
-----	<i>Vin de France, Divineo "Syrah de Robiac" <u>élevé en Bourgogne</u></i>	55.-

## En Roussillon

---

Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

-----	<i>Côtes du Roussillon "Les Glacières", Domaine Gardiés</i>	36.-
-----	<i>Côtes du Roussillon "Le Clos des Vignes", Domaine Gardiés</i>	44.-

---

Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

-----	<i>Côtes du Roussillon Villages "Le Clos des Vignes", Domaine Gardiés</i>	42.-
-----	<i>Côtes du Roussillon Villages "La Torre", Domaine Gardiés</i>	70.-

---

# CORSE

---

---

**Notre Sélection de vins en blanc & rosé 75 cl**

---

-----	<i>Vin de Corse, Figari, Clos Canarelli</i>	55.-
-----	<i>Vin de France, Domaine Abbatucci, VV « Faustine »</i>	65.-
-----	<i>Domaine Vico "Le Bois du Cerf"</i>	36.-

---

**Notre Sélection de vins en rouge 75 cl**

---

-----	<i>Initiale, Domaine Zuria, Spinella</i>	Prochainement
-----	<i>Domaine Vico "Cantinone"</i>	81.-

---

# ITALIE

---

## En Piémont

---

**Notre Sélection de vins en rouge 75 cl**

---

-----	<i>Dolcetto d'Alba DOC, Giuseppe Rinaldi</i>	105.-
-----	<i>Barbera d'Alba, Giuseppe Rinaldi</i>	125.-
-----	<i>*Barbera d'Alba DOC, "Vigna Francia", Giacomo Conterno</i>	95.-
-----	<i>Amarone della Valpolicella Classico, DOCG, Dal Forno</i>	260.-

---

# ESPAGNE

---

## Rioja & Madrid & Montsant

-----	<i>Comando G. Rozas 1er, Grenache Vinos de Madrid</i>	75.-
-----	<i>Castello Ygay, Grande Reserva, Especial Rioja</i>	290.-
-----	<i>Finca l'Argata, Joan d'Anguera, Montsant</i>	70.-

---

# LA SUISSE

---

---

## Notre Sélection de vins en blanc 75 cl

### *Le coup de cœur du Caviste*

-----	<i>Chasselas, Pierre Luc Leyvraz, Grand cru "Les Blassinges" AOC Lavaux</i>	<b>37.-</b>
-----	<i>Viognier Henri Cruchon, AOC La Côte</i>	<b>60.-</b>
-----	<i>Petite Arvine, AOC Valais, Patrick Chabrier</i>	<b>46.-</b>
-----	<i>Maison Carrée Auvernier, Chardonnay, Neuchâtel</i>	<b>65.-</b>
-----	<i>Marsanne, Denis Mercier, AOC Valais</i>	<b>85.-</b>
-----	<i>*Gantenbein, Marta &amp; Daniel Weingut Denis, AOC Grisons</i>	<b>250.-</b>

## Notre Sélection de vins en rouge 75 cl

### *Le coup de cœur du Caviste*

-----	<i>Pinot Noir Denis Mercier, AOC Valais</i>	<b>70.-</b>
-----	<i>*Syrah Denis Mercier, AOC Valais</i>	<b>120.-</b>
-----	<i>Pinot Noir, Sprecher Von Bernegg AOC Graubünden</i>	<b>90.-</b>
-----	<i>Pinot Noir Pilgrim, AOC Graubunden</i>	<b>75.-</b>
-----	<i>*Gantenbein, Marta &amp; Daniel Weingut Denis, AOC Grisons</i>	<b>250.-</b>



---

# CHAMPAGNES & QUELQUES BULLES

---

**La Champagne est située sur les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne.  
Elle produit plus de 300 millions de bouteilles par an sur un peu plus de 34 000 hectares.**

**Les 3 cépages principaux utilisés en Champagne sont le pinot meunier, le pinot noir et le chardonnay.**

---

**Notre Sélection effervescente 75 cl**

-----	<b>Cidre Champêtre, Julien Thurel</b>	<b>27.-</b>
	<i>Un Cidre naturel avec une belle minéralité, beaucoup de finesse et des belles notes florales</i>	
-----	<b>Poiré "Ker Anna"</b>	<b>32.-</b>
	<i>Sol et sous-sol limoneux argileux, note très gourmande de poire confite, bouche acidulée</i>	
-----	<b>Champagne Bauchet, Origine Brut</b>	<b>58.-</b>
	<i>Assemblage de Pinot noir 70% et chardonnay 30%, bulle élégante et effervescente fraîche et fine</i>	
-----	<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, Brut réserve</b>	<b>75.-</b>
	<i>Bel éclat de fruit, longueur et finesse</i>	
	<i>35% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir, 35% de Pinot Meunier</i>	
-----	<b>Champagne Bérêche &amp; Fils, autres cuvées</b>	<b>sur demande</b>
-----	<b>Champagne Jacquesson, Cuvée 747, Extra-Brut</b>	<b>85.-</b>
	<i>Assemblage essentiellement de vendange 2019, 75% Terroirs d'Ay, 25% terroirs d'Oiry et Avize</i>	
	<i>Une bulle élégante, Note d'Agrume et Brioches, d'une grande finesse, de beaux équilibres avec 25% de chardonnay, 55% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier <b>Dosage</b> : 1.5g/litre</i>	
-----	<b>*Champagne Dom Pérignon, Brut</b>	<b>250.-</b>
	<i>Un Champagne équilibré avec fraîcheur et acidité, de belles notes briochés, assemblage de Chardonnay et Pinot Noir. <b>Dosage</b>: 7g/litre</i>	
-----	<b>Champagne Anselme Selosse Brut, Initial</b>	<b>390.-</b>
	<i>Champagne de gastronomie, robe scintillante avec des belles notes d'agrumes et une acidité remarquable, 100% chardonnay. <b>Dosage</b> : entre 6g et 12g/litre</i>	

---

# LES APERITIFS

---

## Eaux minérales & Softs

<i>Eau Plate (Evian) &amp; Pétillante (San Pellegrino)</i>	<i>50 cl</i>	<i>3.8</i>
<i>Eau plate (Evian) &amp; Pétillante (San Pellegrino)</i>	<i>1 L</i>	<i>6.5</i>
<i>Châteldon</i>	<i>75 cl</i>	<i>9.5</i>
<i>Perrier</i>	<i>33 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Coca, Coca Zero</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Fever Tree (Tonic, Ginger Beer)</i>	<i>20 cl</i>	<i>5.-</i>
<i>Thé froid pêche, Orangina &amp; Schweppes</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Limonade locale</i>	<i>25 cl</i>	<i>4,5</i>
<i>Sirop</i>	<i>25 cl</i>	<i>2.-</i>
<i>Jus de fruits Granini</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,8</i>
<i>Orange, Abricot, Ananas, Abricot, Pomme &amp; Tomate</i>		

## Les Bières

<i>Bière Blonde pression Affligem</i>	<i>25 cl</i>	<i>4.8</i>
<i>Bière Blonde pression Affligem</i>	<i>50 cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Bière BIO de la Brasserie du Comté du Mercantour</i>	<i>33 cl</i>	<i>6.5</i>
<i>Blonde, blanche ou ambrée</i>		

## Apéritifs & Cocktails Classiques

<i>Pastis ou Ricard</i>	<i>3 cl</i>	<i>3,5</i>
<i>Martini blanco &amp; Rosso, Campari, Suze, Porto</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.5</i>
<i>Kir au vin blanc</i>	<i>10 cl</i>	<i>5,5</i>
<i>Kir royal, Bellini</i>	<i>12 cl</i>	<i>13.-</i>
<i>Whisky coca, Vodka pomme, Rhum orange</i>		<i>10.-</i>
<i>Gin Tonic, Coupe Champagne</i>		<i>12.-</i>
<i>Apérol &amp; Campari Spritz</i>		<i>9.5/10.-</i>

---

# LES DIGESTIFS

---

## Liqueurs

<i>Limoncello, Distillerie Lachanenche</i>	7.-
<i>Amaretto</i>	7.5
<i>Bailey's</i>	7.5
<i>Get 27</i>	8.5
<i>Cointreau / Grand Marnier</i>	7.-

## Spiritueux

### Notre Assortiment de Whisky

<i>Clan Campbell</i>	7.-
<i>Jack Daniel's</i>	9.5

### Notre Assortiment de Rhum

<i>Bacardi/Havana Blanc</i>	6.5
<i>Diplomatico</i>	10.5

### Notre Assortiment de Gin & Tequila

<i>Gin Gordon's</i>	6.-
<i>Tanqueray</i>	8.-
<i>Gin Mare, Gin bio Lachanenche</i>	12.-
<i>Tiscas Gold</i>	5.-
<i>Clasa Azul, "Reposado"</i>	38.-

### Notre Assortiment de Vodka

<i>Stoli Vodka</i>	7.-
<i>Absolut Vodka</i>	9.-

---

# LES DIGESTIFS

---

## Eaux de Vie

<i>Cognac VSOP Remy Martin</i>	13.-
<i>Armagnac, La folle blanche</i>	Prochainement.
<i>Calvados, Père Magloire, Fine VS</i>	11.-
<i>Vieille Prune de Souillac, Distillerie Louis Roque</i>	10.-
<i>Framboise Sauvage, Distillerie artisanale Windholtz</i>	13.-
<i>Abricotine, Dupont (CH)</i>	12.-
<i>Grappa Di Poli, Sarpa</i>	12.-
<i>Poire, Distillerie Lachanenche</i>	8.-
<i>Génépi des Alpes, Distillerie Lachanenche</i>	7,5
<i>Eau de Vie de Thym ou Menthe, Distillerie Lachanenche</i>	7.-
<i>Chartreuse jaune &amp; verte</i>	11.-
<i>Chartreuse « 147 »</i>	14.-
<i>Chartreuse « 9<sup>e</sup> centenaire »</i>	16.-
<i>Chartreuse « VEP » Verte</i>	22.-

---

# LES BOISSONS CHAUDES

---

<i>Café, espresso, ristretto, allongé</i>	1,9
<i>Noisette, Décaféiné</i>	2.2
<i>Double espresso</i>	3,6
<i>Café crème</i>	3.-
<i>Cappuccino</i>	3,8
<i>Latte Macchiato</i>	4.-
<i>Thés et infusions</i>	3,5
<i>Chocolat chaud / froid</i>	4,2

---

# LES GROS FLACONS

1 BOUTEILLE PAR TABLE & SUR DEMANDE

---

---

## Notre Sélection de vins en Blanc 75 cl

---

-----	<i>*IGP Alpilles, Domaine de Trévallon (<u>Alpilles</u>)</i>	<b>195.-</b>
-----	<i>Châteauneuf du Pape "Omnia", Domaine Rotem &amp; Mounir Saouma (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>150.-</b>
-----	<i>Mâcon Village, Domaine Valette (<u>Vignoble du Maconnais</u>)</i>	<b>75.-</b>
-----	<i>*Saint Aubin Village, Pierre-Yves Colin-Morey (<u>Côte de Beaune</u>)</i>	<b>165.-</b>
-----	<i>*Meursault Village, Domaine Coche Dury (<u>Côte de Beaune</u>)</i>	<b>320.-</b>
-----	<i>Meursault 1<sup>er</sup> Cru "Les Charmes", Fabien Coche (<u>Côte de Beaune</u>)</i>	<b>125.-</b>
-----	<i>*Meursault "Les Chevalières", Domaine Anne Boisson (<u>Côte de Beaune</u>)</i>	<b>240.-</b>
-----	<i>Corton Charlemagne Grand Cru, Domaine Henri Boillot (<u>Côte de Beaune</u>)</i>	<b>390.-</b>
-----	<i>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru "Morgeot", Domaine Fontaine-Gagnard</i>	<b>160.-</b>

---

## Notre Sélection de vins en Rouge 75 cl

---

-----	<i>*CDR, Château Des Tours, Famille Reynaud (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>N.M.-</b>
-----	<i>*VDP, Domaine des Tours, Famille Reynaud (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>N.M</b>
-----	<i>Château des Tours Grande Réserve, Famille Reynaud (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>125.-</b>
-----	<i>*Saint-Joseph, Domaine Pierre Gonon (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>155.-</b>
-----	<i>*Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>450.-</b>
-----	<i>Cote Rotie, Domaine Jamet "Fructus Volupta" (<u>V.d.R</u>)</i>	<b>160.-</b>
-----	<i>*Domaine de la Grange des Pères (<u>Languedoc</u>)</i>	<b>290.-</b>
-----	<i>*Echezeaux Grand Cru", Domaine Mongeard Mugneret (<u>Côte deNuit</u>)</i>	<b>390.-</b>
-----	<i>*IGP Alpilles, Domaine de Trévallon (<u>Alpilles</u>)</i>	<b>195.-</b>
-----	<i>*Volnay "Santenots du Milieu", Domaine Arnaud Ente (<u>Côte de Beaune</u>)</i>	<b>290.-</b>