

A U X V E R R E S

Bulles

| | |
|--|-----|
| LA WIM, La bière des Chefs | 5€ |
| Blonde dorée, légère, rafraichissante aux notes de céréales et d'agrumes | |
| Champagne Brut Blanc de Noirs Gonet-Medeville | 14€ |
| Pinot noir, fraîcheur minérale et citronnée | |

Blancs Verres 12,5cl

| | |
|--|----|
| 2017 IGP PAYS D'OC « Chardonnay » Domaine Gayda | 6€ |
| Chardonnay <i>BIODYNAMIE</i> | |
| 2015 AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Christophe Buisson | 7€ |
| Aligoté | |
| 2018 VIN DE FRANCE « Solstice » Domaine Philippe Viret (Rhône) | 8€ |
| Viognier <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i> | |
| 2017 AOC CHINON « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry (Loire) | 9€ |
| Chenin <i>BIO</i> | |

Rouges Verres 12,5cl

| | |
|---|----|
| 2017 IGP PAYS D'OC « Solal » Château Haut-Blanville | 6€ |
| Merlot | |
| 2016 VIN DE FRANCE « Solstice » Domaine Philippe Viret (Rhône) | 7€ |
| Syrah <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i> | |
| 2013 BORDEAUX « Cuvée Valentine » Château Hostens-Picant | 8€ |
| Merlot et Cabernet franc | |
| 2019 AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES « Du beur dans les Pinards » Karim Vionnet | 8€ |
| Gamay <i>BIODYNAMIE</i> | |

B U L L E S 7 5 c l

| | | |
|------|---|------|
| 2017 | Pétillant naturel « Nouveau Nez » Domaine la Grange Tiphaine <i>Chenin - fraîcheur acidulée, gourmand - BIODYNAMIE</i> | 46€ |
| | Brut Nature Rosé zéro dosage Maison Drappier <i>Pinot noir - fraîcheur minérale, fruits rouges</i> | 70€ |
| | Brut Nature zéro dosage Maison Drappier <i>Pinot noir - fraîcheur minérale</i> | 76€ |
| | Brut Rosé Maison Billecart-Salmon <i>Chardonay, Pinot noir, Pinot meunier - note de fruits rouges et d'agrumes</i> | 138€ |

M A G N U M S

Rouges

| | | |
|------|---|------|
| 2015 | BORDEAUX SUPERIEUR Domaine Cru Monplaisir | 52€ |
| 2017 | CÔTE DU RHÔNE Domaine Saint Cosme | 52€ |
| 2019 | BEAUJOLAIS-VILLAGES « Du beur dans les Pinards » Karim Vionnet <i>BIODYNAMIE</i> | 76€ |
| 2015 | SUD-OUEST Madiran « Le sens de la vie » Clos Les Mets d'Ames <i>BIO</i> | 75€ |
| 2016 | LANGUEDOC Domaine Saint-Sylvestre <i>BIODYNAMIE</i> | 160€ |

2 0 B L A N C S

LOIRE

| | | |
|------|--|-----|
| 2017 | Touraine « Pierre à feu » Domaine Ricard <i>BIO</i> | 28€ |
| 2018 | Sancerre Domaine Legros | 28€ |
| 2017 | Anjou « Blanc Ivoire » Château Soucherie | 41€ |
| 2017 | Montlouis-sur-Loire « Clef de Sol » Domaine la Grange Tiphaine <i>BIODYNAMIE</i> | 54€ |

ALSACE

| | | |
|------|---|-----|
| 2015 | Riesling Domaine Christian Binner <i>BIODYNAMIE</i> | 46€ |
| 2014 | Muscat Domaine Christian Binner <i>BIODYNAMIE</i> | 56€ |

BOURGOGNE

| | | |
|------|---|-----|
| 2015 | AOC Bourgogne Aligoté Domaine Christophe Buisson | 30€ |
| 2016 | Hautes-côtes de Beaune Vieilles Vignes Domaine Parigot | 44€ |
| 2013 | Mâcon-Chaintré Domaine Valette | 60€ |
| 2016 | Givry « Clos des vignes rondes » Domaine François Lumpp | 84€ |
| 2016 | Mâcon-Pierreclos « En Crazy » Domaine Guffens Heynen | 84€ |

RHÔNE

| | | |
|------|--|-----|
| 2015 | IGP Vaucluse « Classic » Guffens Au Sud | 28€ |
| 2015 | Vin de France « La Coudée D'Or » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i> | 46€ |
| 2017 | Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillot | 48€ |
| 2018 | Saint-Joseph Domaine Aurélien Chatagnier | 52€ |

PROVENCE

| | | |
|------|---|-----|
| 2017 | IGP du Var « Cuvée Sanary » Domaine Ray-Jane <i>BIO</i> | 44€ |
|------|---|-----|

LANGUEDOC

| | | |
|------|---|-----|
| 2017 | IGP Pays d'OC « Solal » Château Haut-Blanville | 28€ |
| 2017 | IGP Pays d'Hérault « Les Cargadous » Clos de la Barthassade <i>BIODYNAMIE</i> | 50€ |

SUD-OUEST

| | | |
|------|--|-----|
| 2017 | IGP Côtes de Gascogne Domaine de Pellehaut | 28€ |
|------|--|-----|

2 O R O U G E S

LOIRE

| | | |
|------|---|-----|
| 2017 | Vin de France « Red Red Wine » Domaine de la Vinoterie <i>BIO</i> | 30€ |
| 2018 | Touraine « L'affreux Jojo » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i> | 36€ |
| 2017 | Vin de France « 8 semaines ½ » Philippe Delmée <i>NATURE</i> | 38€ |
| 2016 | Touraine « Le Bois Bonnard » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i> | 46€ |

BOURGOGNE

| | | |
|------|--|-----|
| 2017 | Pinot Noir « Chapitre suivant » Domaine René Bouvier | 40€ |
| 2017 | Saint Romain Domaine Taupenot-Merme | 54€ |
| 2017 | « La Myotte » Domaine Guillot-Broux <i>BIO</i> | 68€ |

BEAUJOLAIS

| | | |
|------|---|-----|
| 2018 | Beaujolais-Villages Karim Vionnet <i>BIODYNAMIE</i> | 28€ |
| 2018 | Morgon Domaine Marcel Lapierre <i>BIODYNAMIE</i> | 48€ |

RHÔNE

| | | |
|------|---|-----|
| 2017 | Vin de France « Alliance » Domaine de l'Isèrand <i>NATURE</i> | 30€ |
| 2015 | Vin de France « Renaissance » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i> | 36€ |
| 2017 | Saint-Joseph Domaine Aurélien Chatagnier | 54€ |
| 2017 | Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier | 76€ |

PROVENCE

| | | |
|------|------------------------------------|-----|
| 2014 | Bandol Domaine Ray-Jane <i>BIO</i> | 44€ |
|------|------------------------------------|-----|

LANGUEDOC

| | | |
|------|---|-----|
| 2018 | Coteaux du Languedoc « Cuvée H » Clos de la Barthassade <i>BIODYNAMIE</i> | 36€ |
| 2017 | Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby <i>BIODYNAMIE</i> | 56€ |
| 2017 | Coteaux du Languedoc Domaine Saint Sylvestre <i>BIODYNAMIE</i> | 72€ |

BORDEAUX

| | | |
|------|--|-----|
| 2014 | Bordeaux Supérieur Château Barrail Guillon | 28€ |
|------|--|-----|

E X C E P T I O N

BOURGOGNE

| | | |
|------|--|------|
| 2014 | Chambolle-Musigny « Les Maladières » Domaine R.Gibourg | 98€ |
| 2015 | Clos Vougeot Grand Cru Domaine Capitain-Gagnerot | 168€ |

BORDEAUX

| | | |
|------|--|------|
| 2013 | Haut Médoc « Moulin la Lagune » Château la Lagune | 85€ |
| 2011 | Saint-Estèphe « La Dame de Montrose » Château Montrose | 110€ |
| 2011 | Côtes-de-Bourg Château Roc de Cambes | 169€ |
| 1996 | Pauillac Château Clerc Milon | 249€ |

SOFTS

| | |
|---|----|
| Limonade citron gingembre | 6€ |
| Jus de raisin artisanal <small>LA GRANGE TIPHAINE</small> | 5€ |
| Evian 50cl | 5€ |
| Evian 1L | 8€ |
| San Pellegrino 50cl | 5€ |
| San Pellegrino 1L | 7€ |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 5€ |
| Jus d'oranges 20cl | 5€ |

APERITIFS

| | |
|------------------------------|-----|
| Pastis 51 | 4€ |
| Ricard | 4€ |
| Martini Bianco | 7€ |
| Kir Cassis | 7€ |
| Cointreau | 7€ |
| Américano Maison | 8€ |
| Gin Tonic | 9€ |
| Whisky Laphroaig Simple Malt | 10€ |
| Whisky Nikka From the Barrel | 12€ |
| Vermouth Forest | 12€ |
| Kir Royal | 14€ |

COCKTAILS

| | |
|--|-----|
| SPRITZ | 10€ |
| Campari, Prosecco, eau gazeuse | |
| GINGER MARGARITA | 12€ |
| Tequila, Cointreau, infusion gingembre maison, citron vert | |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------|-------|
| Café expresso | 2,5€ |
| Café Crème | 3,50€ |
| Cappuccino | 4€ |
| Double expresso | 5€ |
| Thé Earl Grey | 5€ |
| Camomille Bio | 5€ |

DIGESTIFS

| | |
|---------------------------|-----|
| Limoncello | 7€ |
| Get 27 | 7€ |
| Amaretto | 7€ |
| Prune de Souillac | 9€ |
| Calvados Toutain | 9€ |
| Poire Williams Brana | 9€ |
| Eau de Framboise Brana | 9€ |
| Eau de Clémentine Brana | 9€ |
| Tequila | 9€ |
| Rhum Diplomatico | 9€ |
| Rhum Don Papa | 10€ |
| Rhum Sailor Jerry | 12€ |
| Cognac Leopold Gourmel XO | 15€ |
| Bas-Armagnac Darroze 1995 | 18€ |