

A U X V E R R E S

Bulles

	LA WIM, La bière des Chefs <small>Bouteille 33cl</small>	5€
	<small>Blonde dorée, légère, rafraichissante aux notes de céréales et d'agrumes</small>	
2018	Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine)	12€
	<small>Chenin – fraicheur vive, agrumeux et équilibré – <i>BIODYNAMIE</i></small>	
	Brut Nature zéro dosage Maison Drappier	16€
	<small>Pinot noir - fraicheur minérale</small>	

Blancs Verres 12,5cl

2017	IGP PAYS D'OC « Solal » Château Haut-Blanville	6€
	<small>Vermentino</small>	
2017	CÔTE DE GASCOGNE « Harmonie de Gascogne » Domaine du Pellehaut	6€
	<small>Sauvignon, Chardonnay, Gros et Petit Menseng, Folle blanche</small>	
2017	SAUMUR Domaine Chancelle <i>BIODYNAMIE</i>	7€
	<small>Chenin</small>	
2015	AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Christophe Buisson	7€
	<small>Aligoté</small>	

Rouges Verres 12,5cl

2017	IGP PAYS D'OC « Solal » Château Haut-Blanville	6€
	<small>Merlot</small>	
2016	VIN DE FRANCE « Solstice » Domaine Philippe Viret (Rhône)	7€
	<small>Syrah <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i></small>	
2016	BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Barrail de Guillon	7€
	<small>Merlot, Cabernet Franc</small>	
2017	VIN DE FRANCE « 8 semaines ½ » Philippe Delmée (Loire)	10€
	<small>Grolleau <i>BIODYNAMIE</i></small>	

Rosé Verres 12,5cl / Bouteille 75cl

2019	Vin de pays du Var Domaine Ray-Jane	7€/35€
	<small>Grenache, Cinsault</small>	

B U L L E S 7 5 c l

2018	Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) <small>Chenin –fraicheur vive, agrumeux et équilibré – <i>BIODYNAMIE</i></small>	48€
	Champagne Brut Nature Rosé 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier <small>Pinot noir - fraicheur minérale, fruits rouges</small>	70€
	Champagne Brut Nature 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier <small>Pinot noir - fraicheur minérale</small>	76€
	Champagne Brut Rosé Maison Billecart-Salmon <small>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier - note de fruits rouges et d'agrumes</small>	138€

M A G N U M S

BULLES

2018	VOUVRAY Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) <small>Chenin –fraicheur vive, agrumeux et équilibré – <i>BIODYNAMIE</i></small>	92€
------	--	-----

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 <small><i>BIODYNAMIE</i></small>	76€
2015	MADIRAN « Le sens de la vie » Clos Les Mets d'Ames (Sud-Ouest) <small><i>BIO</i></small>	75€
2016	TERRASSE DU LARZAC Domaine Saint-Sylvestre (Languedoc) <small><i>BIODYNAMIE</i></small>	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	35€
2017	Chinon « chenin des puys » Domaine Thierry Landry	38€
2016	Chinon « Elisabeth » Château La Trochoire	46€
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€
2013	Viré-clessé Domaine de la Bongran	58€
2015	Chablis 1 ^{er} cru « Montmains » Domaine Garnier et fils	63€
2016	Mâcon-Pierreclos « En Crazy » Domaine Guffens Heynen	84€
2016	Givry « Clos des vignes rondes » Domaine François Lump	84€

RHÔNE

2018	Vin de France « Solstice Dry » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i>	28€
2017	IGP Vaucluse « Classic » Guffens Au Sud	28€
2017	Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillot <i>BIODYNAMIE</i>	48€
2018	Saint-Joseph Domaine Aurélien Chatagnier	52€

PROVENCE

2017	Bandol « Cuvée de la ville de Sanary » Domaine Ray-Jane <i>BIO & BIODYNAMIE</i>	43€
------	---	-----

LANGUEDOC

2017	IGP Pays D'OC « Chardonnay » Domaine Gayda <i>BIODYNAMIE</i>	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 0 R O U G E S

LOIRE

2018	Touraine « L'affreux Jojo » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i>	36€
2016	Touraine « Clos de la Peuvrie » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i>	42€

BOURGOGNE

2019	Hautes-côtes-de-Nuits Domaine Julien Cruchandeau <i>BIO</i>	36€
2018	Bourgogne Domaine Taupenot-Merme	48€
2018	Ladoix Domaine Capitain-Gagnerot	55€
2017	Maconnais « La Myotte » Domaine Guillot-Broux <i>BIO</i>	68€

BEAUJOLAIS

2018	Beaujolais-Villages Karim Vionnet <i>BIODYNAMIE</i>	28€
2019	Brouilly vieilles vignes Jean-Claude Lapalu	33€

RHÔNE

2017	Vin de France « Alliance » Domaine de l'Iserand <i>BIODYNAMIE</i>	30€
2015	Vin de France « Renaissance » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i>	36€
2018	Saint-Joseph « La Sybarite » Domaine Aurélien Chatagnier	54€
2015	Vin de France Terre de « Dolia » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i>	68€
2017	Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier	76€

PROVENCE

2013	Bandol Domaine Ray-Jane <i>BIO</i>	44€
------	------------------------------------	-----

LANGUEDOC

2018	Pays d'Hérault « Billes de Grenache » Clos de la Barthassade <i>BIODYNAMIE</i>	39€
2017	Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby <i>BIODYNAMIE</i>	56€
2017	Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre <i>BIODYNAMIE</i>	72€

BORDEAUX

2013	Sainte-Foy-de-Bordeaux Cuvée Valentine Château Hostens-Picant	30€
2011	Moulis-en-Médoc Château La Garricq	45€
2013	Haut-Médoc « Moulin la Lagune » Château Moulin la Lagune	68€

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

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

Evian 50cl	5€
San Pellegrino 50cl	5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5€
Jus d'oranges 20cl	5€
Schewppes Tonic	5€
Limonade citron gingembre	6€
San Pellegrino 1L	7€
Evian 1L	8€

APERITIFS

Pastis 51	4€
Ricard	4€
Martini Blanc ou rouge	7€
Kir Cassis, mûre ou framboise	7€
Cointreau	7€
Américano Maison	8€
Whisky Jameson	9€
Whisky Laphroaig Simple Malt	10€
Whisky Nikka From the Barrel	12€
Whisky Glenfiddish 12 ans	12€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	15€
Vermouth Forest	12€
Kir Royal	14€

COCKTAILS

SPRITZ	10€
Campari, Prosecco, eau gazeuse	
GIN TONIC	10€
Gin Bombay	
GINGER MARGARITA	12€
Tequila, Cointreau, infusion gingembre maison, citron vert	
COKTAIL DU MOMENT	15€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,5€
Café Crème	3,50€
Cappuccino	4€
Double expresso	5€
Thé Noir/Vert	5€
Verveine Bio	5€

DIGESTIFS

Get 27 ou 31	7€
Limoncello	7€
Kahlua	7€
Rhum Sailor Jerry	7€
Amaretto	8€
Eau de Framboise Brana	9€
Eau de Clémentine Brana	9€
Tequila	9€
Poire Williams Brana	9€
Calvados Toutain	9€
Prune de Souillac	9€
Baileys	10€
Grand marnier	12€
Rhum Diplomatico	12€
Chartreuse verte	12€
Armagnac Darroze 2004	16€
Cognac Hennessy XO	25€