

«Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons.»
Louis Pasteur

«Le vin est la réponse de la terre au soleil.»
Margaret Fuller

« Le vin est la part intellectuelle d'un repas.
Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. »
Alexandre Dumas

« Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau. »
Galilée

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. »
Salvador Dalí

« Le vin, c'est la plus constante des consolations. »
Alphonse de Lamartine

« Le vin donne de l'esprit à ceux qui en ont
et en prend à ceux qui n'en ont pas. »
Jean-Jacques Rousseau

Un repas sans vin, c'est comme une journée sans soleil. »
Anthelme Brillat-Savarin



Carte des Vins & des boissons

LES ALCOOLS & LIQUEURS



RHUM

Bacardi	10,00
Havana club 3 ans	10,00
Havana club 7 ans	12,00
Doorly's	12,00
Zacapa Solera	16,00

WHISKY

Johnny Walker Red, Black	10,00
J&B	10,00
Jack Daniel's	12,00
Chivas Regal 12 ans	13,00
Cardhu Amber Rock	13,00
Glenfiddich 12 ans	13,00

COGNAC

Gautier VS	12,00
Meukow XO	25,00

EAU DE VIE

Mirabelle	10,00
Poire	12,00
Grappa	10,00
Framboise	10,00
Calvados	12,00

LIQUEUR

Chartreuse jaune	13,00
Chartreuse verte	12,00
Génépi	11,00
Amaretto	10,00
Bailey's	10,00
Cointreau	10,00
Grand Marnier	11,00
Get 27, Get 31	10,00
Limoncello	10,00

VODKA

Smirnoff rouge	11,00
Absolut	12,00

GIN

Gordon's	10,00
Bombay sapphire	12,00

Supplément soft

3,00

LES BOISSONS

JUS DE FRUITS

Orange, abricot, pamplemousse, pomme, tomate, ananas (25cl) 5,00

SODAS

Coca Cola, Coca Zéro (33cl) 5,00
 Orangina (33cl) 5,00
 Schweppes tonic ou agrumes (25cl) 5,00
 Sprite (25cl) 5,00
 Diabolo (20cl) 5,00
 Bitter San Pellegrino (10cl) 5,00
 Fuze Tea (25cl) 5,00
 Limonade (25cl) 5,00
 Perrier (33cl) 5,00

APERITIFS

Kir vin blanc (10cl) 8,00
 Kir royal (10cl) 15,00
 Prosecco (10cl) 8,00
 Martini blanc, rouge (6cl) 8,00
 Suze (6cl) 8,00
 Campari (6cl) 8,00
 Pastis 51 (4cl) 9,00
 Ricard (4cl) 8,00
 Porto blanc, rouge (6cl) 8,00

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Panaché	6,10	8,80
Bières sirop	6,10	8,80
1664	6,10	8,80
Picon bière	6,50	9,00
Grimbergen pression	6,50	9,00

BIERES EN BOUTEILLES

	33cl
1664 sans alcool	5,60
Bière du Mont-Blanc blanche	8,20

EAUX MINERALES

	50cl	75cl	1 litre
San Pellegrino	4,80		7,20
Evian	4,50	6,60	
Badoit	4,50	6,60	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, ristretto 3,40
 Double expresso, cappuccino 4,60
 Noisette 3,80
 Thés et infusions 3,60

LES CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS

	12.5cl	75cl
Champagne Gosset Grande Réserve	14,00	85,00
Champagne Gosset Grand Rosé	15,00	95,00
Champagne Laurent Perrier brut millésimé 2012		115,00
Champagne Laurent Perrier rosé		140,00
Bugey Cerdon - Domaine du Clos de la Bierle « Méthode Ancestrale »	8,50	50,00

LES VINS AU VERRE

	12.5cl	75cl
Les vins rouges		
Pouilles - Lupo Meraviglia «Tre di Tre» - 2023	9,00	55,00
Saint-Emilion Grand Cru Fonrazade 2019	11,00	65,00
Chinon - Philippe Alliet 2024	12,00	68,00
Saint-Joseph - Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » 2024	12,00	68,00
Pic Saint Loup - Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » 2023	13,00	73,00
Mercurey - Domaine Gouffier «La Charmée» 2024	14,00	83,00

Les vins blancs

Chignin-Bergeron - Domaine Jean Vullien «Harmonie» 2023	9,00	50,00
IGP Comte Tolosan - La Baie Orientale - Lionel Osmin 2025	9,00	50,00
Saint-Joseph - Domaine du Chêne 2024	11,00	60,00
Sancerre - Domaine Serge Laloue 2024	11,00	60,00
Chablis 1er Cru - Domaine Vocoret « Les Vaillons » 2022	11,00	60,00
Riesling - Peter Jakob Kühn «Jacobus» 2023	11,00	60,00

Vin doux

Côtes de Gascogne - Domaine Uby N°4 « Gros et petit Manseng»	8,00	47,00
--	------	-------

Vin rosé

Côtes de Provence - M de Minuty 2024	9,00	51,00
--------------------------------------	------	-------

Prix nets taxe et service compris

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.

LES VINS BLANCS

37,5cl 75cl

Savoie / Suisse

Roussette de Savoie - Domaine Raymond Barlet & Fils «Marestel» 2024	37,00	
Fendant du Valais - Domaine Gérald Besse «Les Bans» 2023	47,00	


Vallée du Rhône

Vacqueyras - Domaine Les Ondines 2023	55,00	
Saint-Joseph - Yves Cuilleron «Lyseras» 2024	58,00	
Condrieu - Yves Cuilleron «La Petite Côte» 2024	73,00	
Châteauneuf-du-Pape - Le Clos du Caillou «Les Safres» 2023	110,00	

Bourgogne

Saint-Véran - Domaine Luquet « Tradition » 2024	24,00	47,00
Mâcon - Domaine de la Verpaille «Vieilles Vignes» 2023		50,00
Montagny - Gouffier «Les Bassets» 2023		60,00
Pouilly Fuissé - Domaine Luquet - Cuvée Terroir 2023		64,00
Chassagne-Montrachet - Château de la Charrière «Les Champs de Morjot» 2024		79,00

Val de Loire

Reuilly - Domaine Denis Jamain «Les Fossiles» 2023 		45,00
Saumur - Domaine de la Renière « La Cerisaie » 2023		50,00
Pouilly fumé - Domaine Roger Pabiot « Le Coteau » 2024	26,00	53,00
Menetou Salon - Van Remoortere 2023		55,00

Languedoc et Roussillon

Val de Montferrand - Bergerie de l'Hortus 2023		46,00
Languedoc - Château Puech-Haut - «Tête de Bélier» 2022		64,00

LES VINS ROSÉS

50cl 75cl

Côtes de Provence - M Minuty 2024	32,00	51,00
-----------------------------------	-------	-------

LES VINS ROUGES

37,5cl 75cl

Savoie / Suisse

Savoie Mondeuse - Château de Mérande «La Belle Romaine» 2023		40,00
Valais - Pinot Noir - Domaine Gérald Besse «Calvaire» 2022		65,00

Vallée du Rhône

Saint-Joseph - Domaine du Chêne 2024	28,00	
Vacqueyras Grande Réserve Duvernay 2022		60,00
Crozes-Hermitage - Domaine Laurent Combier «Cuvée L» 2024		60,00
Châteauneuf-du-Pape - Mas Saint Louis 2021		68,00
Cornas - Vincent Paris «Granit 60» 2022		75,00
Côte Rôtie - Domaine Bonnefond « Colline de Couzou» 2023		92,00

Val de Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil - La Jarroterie « L'Elégante » 2024	24,00	
Reuilly - Denis Jamain «Les Fossiles» 2023		54,00
Saumur - Domaine de la Renière 2021		58,00

Bourgogne

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - Parigot «Clos de la Perrière» 2022	32,00	
Bourgogne Côte-d'Or - Domaine Tollot-Beaut 2023		71,00
Marsannay - Domaine René Bouvier «Le Finage» 2022		83,00
Mercurey 1er cru - Theulot-Juillot «Les Croichots» 2023		90,00
Pommard - Domaine Parigot « Les Vignots » 2023		93,00
Chassagne-Montrachet - Vincent Bachelet «Les Benoîtes» 2024		96,00
Nuits-Saint-Georges - Domaine Lécheneaut 2021		124,00
Gevrey Chambertin - Domaine René Bouvier 2021		164,00
Vosne Romanée - Domaine Lécheneaut 2021		200,00


Beaujolais

Morgon - Domaine Laurent Gauthier «Grand Cras» 2024		39,00
---	--	-------

Bordeaux

Lalande-de-Pomerol - Château La Rose Trémière 2022		54,00
Graves - Château Crabitey 2019		60,00
Saint-Emilion Grand Cru Château Cheval Noir « Cuvée le Fer » 2019		78,00
Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez 2017		93,00
Saint- Julien - Château Talbot «Connétable» 2019		104,00
Margaux- Château Palmer « Alter Ego » 2019		144,00
Moulis-en-Médoc «Château Chasse-Spleen» 2019		149,00
Pauillac - Château Pichon Longueville - Réserve de la Comtesse 2020		160,00

Languedoc-Roussillon

Faugères - Domaine Saint Antonin « Les Jardins » 2024		40,00
Saint-Chinian - Domaine des Païssels « Le Banel » 2024 		41,00
Pays d'Hérault - Philippe Chesnelong « Les Creisses » 2024		53,00
Terrasses du Larzac - Domaine de Montcalmes 2022		80,00

Provence

Bandol - Domaine Tempier «Lulu et Lucien» 2021		90,00
--	--	-------