

«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

COCKTAILS

Spritz 13,00
Hugo 13,00
Americano 13,00
Negroni 13,00
Cocktail sans alcool 10,00

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

Les vins rouges

	12.5cl	75cl
Puglia-Lupo Meraviglia - Tre di Tre	9,00	54,00
Saumur - Domaine de la Renière «La Cerisaie» - 2023	10,00	60,00
Saint-Emilion - Château Cheval Noir 2023	11,00	65,00
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» 2024	9,00	50,00
Menetou Salon - Van Remoortere 2025	10,00	60,00
Sancerre - Domaine Serge Laloue 2024	11,00	60,00
Chablis 1er Cru - Domaine Vocoret « Les Vaillons » 2024	11,00	60,00
Condrieu - Yves Cuilleron - La Petite Côte - 2024	12,00	73,00

Vin doux

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

Vin rosé

Vin De France J. Mourat - OVNI 2025	7,50	45,00
Côtes de Provence - M de Minuty 2025	9,00	51,00
Ile de Beauté - Mino de Sant’Armettu 2025	9,00	51,00

Prix nets taxe et service compris

L'ABUS D'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» 2024		47,00
Vallée du Rhône		
Vacqueyras - Domaine Les Ondines 2023		55,00
Saint-Joseph - Yves Cuilleron «Lyseras» 2025		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
M�acon - Domaine de la Verpaille «Vieilles Vignes» 2024		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» 2024 		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 2025		55,00
Languedoc et Roussillon		
Languedoc - Château Puech-Haut - «Tête de Bélier» 2022		64,00
Corse		
Domaine Zuria - Aria - 2024		60,00
Domaine Sant'Armetu - Rosumarinu - 2025		80,00

LES VINS ROSÉS	50cl	75cl
Vin De France J. Mourat - OVNI 2025		45,00
Côtes de Provence - M de Minuty 2025	32,00	51,00
Ile de Beauté - Mino de Sant'Armettu 2025		51,00

LES VINS ROUGES	37,5cl	75cl
Savoie / Suisse		
Savoie Mondeuse - Château de M�rande «La Belle Romaine» 2024		40,00
Valais - Pinot Noir - Domaine Gérald Besse «Calvaire» 2022		65,00
Vallée du Rhône		
Saint-Joseph - Cave de Tain 2024	28,00	
Vacqueyras Grande Réserve Duvernay 2023		60,00
Crozes-Hermitage - Domaine Laurent Combier «Cuvée L» 2025		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» 2024		92,00
Val de Loire		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil - La Jarnoterie « L'El�gante » 2024	24,00	
Reuilly - Denis Jamain «Les Fossiles» 2024		54,00
Saumur - Domaine de la Renière 2022		58,00
Bourgogne		
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - Parigot «Clos de la Perrière» 2024	32,00	
Bourgogne Côte-d'Or - Domaine Tollot-Beaut 2024		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 Beno�tes» 2024		96,00
Nuits-Saint-Georges - Domaine L�cheneaut 2021		124,00
Gevrey Chambertin - Berthaut Gerbet - 2024		180,00
Vosne Romanée - Domaine L�cheneaut 2021		200,00
Beaujolais		
Morgon - Domaine Laurent Gauthier «Grand Cras» 2024		39,00
Bordeaux		
Lalande-de-Pomerol - Château La Rose Tr�mi�re 2022		54,00
Saint-Emilion Grand Cru Château Cheval Noir « Cuvée le Fer » 2022		78,00
Saint-Estèphe - Château Ormes de Pez 2017		93,00
Saint- Julien - Château Talbot «Connétable» 2020		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 Pa�ssels « Le Banel » 2024 		41,00
Pays d'Hérault - Philippe Chesnelong « Les Creisses » 2024		71,00
Terrasses du Larzac - Domaine de Montcalmes 2022		90,00
Provence		
Bandol - Domaine Tempier «Lulu et Lucien» 2021		90,00