

Apéritifs

Spritz (Apérol)	10,00 €	Américano (6 cl)	6,00 €
Spritz (Fleur de Sureau)	10,00 €	Suze (6 cl)	4,80 €
Kir (10 cl)	4,80 €	Muscat (6 cl)	5,00 €
Kir pétillant (10 cl)	7,00 €	Pineau des Charentes(6cl)	5,00 €
Coupe pétillant (10 cl)	7,00 €	Gin (4 cl)	6,00 €
Kir champagne (10 cl)	9,50 €	Gin tonic (4 cl)	7,50 €
Coupe Champagne (10 cl)	9,50 €	Vodka (4 cl)	5,50 €
Ricard (3 cl)	4,20 €	Whisky baby (3 cl)	4,00 €
Pastis (3 cl)	4,20 €	Whisky normal (4 cl)	5,90 €
Martini (6 cl)	4,70 €	Jus de fruits (20 cl)	4,80 €
Bière Pression	4,50 €		

Eaux minérales

Le litre	5,50 €
Le ½ litre	4,20 €
Le ¼ Perrier	4,20 €

Boissons chaudes

Café	2,50 €
Grand café	3,80 €
Cappuccino	4,40 €
Thé, infusions	3,80 €

Notre sélection de vins du moment au verre ou en carafe

<u>Blanc :</u>	12 cl	50 cl
Vin blanc du moment	6 €	19 €
<u>Rouge :</u>	12 cl	50 cl
Vin rouge du moment	6 €	19 €

CHAMPAGNES

Haton, Blanc de Blancs	58 €
Arlenoble, Intense	58 €
Jacquesson, Extra Brut, Cuvée 746	90 €
Philipponat, Royale Réserve non dosé	70 €
De Venoge, Cordon Bleu	65 €
Drappier, Brut Nature, Pinot Noir, Sans soufre ajouté	75 €
Drappier, Oenothèque brut, 2023	90 €
Drappier, Grande Sendrée 2012	100€

VINS ROSES

2023 Reuilly rosé AOC, Pinot gris, Domaine Mabillot	29 €
---	------

VINS BLANCS

LOIRE

2022 Cheverny AOC, Philippe Sauger	26 € 
2022 Chinon AOC, Chante le Vent, Jérôme Billard	30 €
2022 Reuilly AOC, Domaine Mabillot	29 €
2022 Quincy AOC, Domaine Mardon	34 €
2022 Sancerre AOC, Domaine Denizot	38 €
2018 Sancerre AOC, Les Monts Damnés, Pascal Cotat	65 €
2018 Anjou AOP, Effusion, Patrick Baudoin	37 €
2022 Pouilly fumé AOP, Nicolas Gaudry	38 €
2008 Blanc Fumé de Pouilly AOC, Dagueneau	80 €
2012 Saumur AOC, Brézé, Clos Rougeard, GAEC Foucault	120 €
2010 Sancerre AOC, Mont Damné fumé, Dagueneau	140 €
2008 Pur Sang, Blanc Fumé de Pouilly AOC, Dagueneau	140 €

ALSACE

2022 Riesling AOP, Riquewihr, Domaine Trapet	35 €
--	------

SAVOIE

2023 IGP Savoie, Primitif, Domaine Giachino	35 €
---	------

VINS BLANCS suite

RHÔNE

2022	Côtes du Rhône AOC, Clos du Mont Olivet	30 € 
2022	Crozes-Hermitage AOP, Nobles Rives, Cave de Tain	39 €
2022	Saint Joseph AOC, Le Passage, Stéphane Ogier	46 €
2022	Condrieu AOC, La Combe de Malleval, Stéphane Ogier	65 €

BOURGOGNE

2022	Mâcon-Charnay-Lès-Mâcon AOC, Domaine Vessigaud	38 € 
2021	Mâcon-Soltré-Pouilly au Rompay AOP, Domaine Trouillet	38 €
2020	Meursault AOC, Les Narvaux, Domaine Jean-Marie Bouzereau	80 €
2019	Auxey-Duresses AOC, Les Hautes, Domaine Lafouge	65 €
2019	Monthelie AOP, Sous le Cellier	58 €
2022	Chassagne-Montrachet AOC, Pot Bois, Lamy Pillot	80 €

VINS ROUGES

LOIRE

2022	Touraine Chenonceaux AOC, Le Long Bec, Domaine des Echardières	27 €
2023	Reuilly AOC, Domaine Mabillot	29 €
2016	Chinon AOC, Pierre de Tuf, Domaine de la Noblaie	34 € 
2011	Chinon AOP, Dessus Narçay, Pithon-Paille	36 €
2018	Chinon AOP, Les Picasses, Olga Raffault	38 €
2019	Chinon AOC, Gabare, Nicolas Grosbois	40 €
2020	Mennetou Salon AOC, Les Bornés, Henry Pellé	39 €
2022	Sancerre AOC, Domaine Denizot	39 €
2022	Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Ma Cuvée Dor, Estelle Cognard	33 €
2010	Bourgueil AOC, Grands Monts, Pithon-Paille	42 €  
2020	Bourgueil AOC, Brunetière, Lamé Delisle Boucard	30 €
2022	Saumur Champigny AOC, Bois Pivain, Eric et Léo Charruau	29 €
2004	Saumur Champigny AOC, La Marginale, Thierry Germain	42 €

VINS ROUGES suite...

BEAUJOLAIS

2022	Brouilly AOC, L'Enfer des Balloquets, Robert Perroud	32 €
2022	Morgon AOC, Grand Cras, Laurent Gauthier	32 €
2021	Saint Amour AOP, Domaine Berthier	36 €

ALSACE

2022	La Chapelle 1441, AOP, Pinot noir, Domaine Trapet	40 €
------	---	------

VINS DU SUD-OUEST

2022	Cahors AOC, Croi-Zillon, Château les Croisille	27 €
2022	Cahors AOC, Silice, Château Les Croisille	32 €
2022	Cahors AOC, Calcaire, Château Les Croisille	35 € 
2022	Cahors AOP, Au Cerisier, Combel-la-Serre	39 €
2022	Cahors AOC, Divin, Château Les Croisille	42 €

SAVOIE

2023	Savoie AOP, Giac' Potes, Gamay Mondeuse, Domaine Giachino	35 € 
------	---	--

BOURGOGNE

2010	Auxey-Duresses AOC, Domaine Trapet	65 €
2021	Gevrey-Chambertin AOC, Ostrea, Domaine Trapet	90 €

LANGUEDOC

2023	Pic Saint Loup AOP, Cynarah, Château de Cazeneuve	39 €
2022	Limoux AOP, Maxime, Domaine des Hautes Terres	38 €
2023	Languedoc AOC, On a Soif, Le Clos Rouge	30 € 
2021	Languedoc AOP, Cocagne, Le Clos Rouge	37 €
2023	Vin de France, Cinsault, Piccolo, Le Clos Rouge	35 €
2021	Terrasses du Larzac AOP, Alerte Rouge, Le Clos Rouge	40 €
2023	Corbières AOC, Rozeta, Maxime Magnon	49 €
2021	Corbières AOC, Campagnes, Maxime Magnon	55 €
2022	IGP Côtes Catalanes, La Petite Sœur, Domaine Benastra	35 € 
2022	IGP Côtes Catalanes, La Garrigue, Domaine Benastra	40 €
2010	Vin de France, Peyre Rose, Marlène N°3, Marlène Soria	110 €

VINS ROUGES suite...

BORDELAIS

2022	Château Puyguéraud, AOC Francs-Côtes de Bordeaux	39 €
2018	Vin de France, Le Puy, Emilien, Famille Amoreau	45 €
2005	Côtes de Castillon AOC, Clos Puy Arnaud	45 €
2015	Castillon Côtes de Bordeaux, Amphora, Eric Prissette	40 €
2022	Clos Manou, AOC Médoc	48 €
2005	Bordeaux supérieur AOC, Le Pin Beausoleil	39 €
2019	Saint Julien AOC, Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou	60 €
2018	Pomerol AOC, Château La Rose Figeac	55 €
1996	Pomerol AOC, Château Cantelauze	85 €
2014	Pessac Léognan AOC, Château Luchey Halde	45 €
2000	Pessac Léognan Grand Cru classé AOC, Château Haut-Bailly	85 €
1999	Saint Estèphe AOC, Château Haut Marbuzet	70 €
2018	Saint Emilion Grand Cru AOC, Château Pierre 1 ^{er}	40 €
2009	Saint Emilion Grand Cru classé AOC, Château de Fonbel	50 €
2014	Saint Emilion Grand Cru AOC, Château Pavie Macquin	120 €

RHÔNE

Domaine Clos du Mont Olivet

2018	Lirac AOC, Marie Jausset	38 €
2021	Châteauneuf-du-Pape AOC	59 €
2018	Châteauneuf-du-Pape AOC	65 €
2017	Châteauneuf-du-Pape AOC	70 €
2015	Châteauneuf-du-Pape AOC	80 €
2012	Châteauneuf-du-Pape AOC	85 €
2011	Châteauneuf-du-Pape AOC	90 €

Domaine Usseglio Raymond & Fils

2020	Châteauneuf-du-Pape AOP	58 €
------	-------------------------	------

Domaine Famille Brunier

2021	Gigondas AOC, Terrasse du Diable, Les Pallières	47 €
2021	Châteauneuf-du-Pape AOC, Télégramme	65 €
2021	Châteauneuf-du-Pape AOC, Piedlong	75 €

Whiskys supérieurs du Monde (4 cl)

Irlande

WATERFORD, Cuvée Argot, Single Malt 12 €
Parfumé, épicé. Pomme compotée, paprika et amande

Ecosse

JURA, Journey, Single Malt Scotch 11 €
Rond et fruité. Cannelle, poire, noix

ARRAN, Single Malt Scotch, 10 ans 11 €
Doux et fruité. Agrumes, épices et noisettes

MACHRIE MOOR, Single Malt Scotch 10 €
Très tourbé. Vanille, menthe et zestes d'agrumes

LAGAVULIN, Islay Single Malt Scotch, 8 ans 12 €
Elégant et tourbé. Poivre noir et zestes d'agrumes

KILCHOMAN, Machir Bay, Islay Single Malt Scotch 12 €
Fumé et fruité. Agrumes, fruits tropicaux et iode

LAPHROAIG, Islay Single Malt, 10 ans 10 €
Tourbé, notes fruitées et de réglisse

Japon

NIKKA, Coffey Grain 10 €
Citron, cacao, miel, exotique, passion

NIKKA, Coffey Malt 11 €
Riche et boisé. Chocolat, banane, vanille

Etats Unis

BUFFALO TRACE, Bourbon 8 €
Complexe, élégant, bois, épices, toffee

Rhum du Monde (4 cl)

Caraïbes

Rhum Plantation , 5 ans, fruit cuit, pruneau, chocolat, tabac	8 €
Rhum Plantation , Pineapple, doux, gourmand, ananas, agrumes, épices	8 €
Rhum Plantation , Black Cask, riche et boisé, banane cuite, vanille, praliné	8 €
Rhum Plantation , XO 20 ^{ème} anniversaire, ample, épicé, pivoine, herbes	10 €
Black Tot , Complexe et épicé. Exotique, banane et poivre	8 €

Réunion

Isautier , Rhum vieux, 5 ans, délicat, boisé, vanille toastée, pomme verte	8 €
Isautier , Rhum vieux, 7 ans, généreux, fruité, vanille, épices	10 €
Isautier , Rhum vieux, 10 ans, équilibré, frais, bois noble, agrumes	12 €

Antigua

English Harbour , 5 ans, complexe, fruité, note boisée, banane et épices	9 €
---	-----

Cognac (4 cl)

ABK6 , VS Premium	8 €
Bache Gabrielsen , American Oak, vieilli en fût de chêne, fruité, vanille	10 €
Cognac Park , Borderies , Mizunara , vieilli en fut de chêne, puissant, onctueux	10 €

Calvados (4 cl)

Christian Drouin , fruité, frais, pommes, poire, cidre	8 €
---	-----

Armagnac (4 cl)

Demandez notre carte des armagnacs

**Eaux de Vie de Poires, Mirabelles ou
Framboises (4 cl) à 7 €**