



CARTE DES BOISSONS

Que mon
Flacon
Me semble bon ;
Sans lui
L'ennui
Me nuit,
Me suit ;
Je sens
Mes sens
Mourants
Pesants
Quand je le tiens
Dieu que je suis bien !
Que son aspect est agréable !
Que je fais cas de ses divers présents !
C'est de son sein fécond et de ses heureux flancs
Que coule ce nectar si doux, si délectable,
Qui rend dans les esprits tous les cœurs satisfaits,
Cher objet de mes vœux tu fais toute ma gloire,
Tant que mon cœur vivra de tes charmants bienfaits
Il saura conserver la fidèle mémoire.
Ma muse à te louer se consacre à jamais,
Tantôt dans un caveau, tantôt sous ma treille,
Répètera cent fois cette aimable chanson.
Règne sans fin ma charmante bouteille
Règne sans cesse, mon cher flacon.

« QU'IMPORTE LE FLACON POURVU QU'ON AIT L'IVRESSE »

ALFRED DE MUSSET,
LA COUPE ET LES LÈVRES (1831)

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE
(PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS)*



LES VINS ROUGES

37,5CL 75CL

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC « ST ESPRIT » 13€ 20€
(DELAS) 2019

CÉPAGES : 50% SYRAH, 40% GRENACHE, 10% MOURVÈDRE.

NEZ : FRUITS NOIRS MARQUÉS PAR DES NOTES D'ÉPICES.

BOUCHE : VIN AMPLÉ, PLEIN ET RACÉ. TANINS ARRONDIS.

ACCORDS METS-VINS : VIANDES ROUGES OU BLANCHES, FROMAGES LÉGERS.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

ST JOSEPH ROUGE AOP « LES RUNES » 28€
(CAVE DE ST DÉsirAT) 2020

CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

NEZ : NOTE DE FRUITS ROUGES ET NOIRS

BOUCHE : FRAÎCHE ET RONDE, FINALE DE FRUITS, TOUT EN FINESSE.

ACCORDS METS-VINS : VIANDES ROUGES OU BLANCHE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

CROZES HERMITAGE AOC « LES LAUNES » 19€* 32€
(DELAS) 2019 / 2020

CÉPAGES : 100% SYRAH

NEZ : PETITS FRUITS ROUGES, CASSIS ET FRAMBOISE.

BOUCHE : FRAÎCHE ET RONDE, FINALE DE FRUITS, TOUT EN FINESSE.

ACCORDS METS-VINS : VIANDES ROUGES OU BLANCHE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13° (*14°)

BOURGOGNE

BOURGOGNE « EN MONTRE-CUL » AOC 30€
(CHÂTEAU DE MARSANNAY) 2019

CÉPAGES : 100% PINOT NOIR

NEZ : AU NEZ LE BOUQUET DÉLICAT DÉVOILE DES NOTES ÉPICÉES DE FRUITS NOIRS

BOUCHE : LA BOUCHE EST FRAICHE ET GOURMANDE

AVEC DE SUPERBES TANINS BIEN ENVELOPPÉS. SUPERBE LONGUEUR.

ACCORDS METS-VINS : VIANDES ROUGES, VOLAILLE ET FROMAGE LÉGER

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

MERCUREY AOP (DOMAINE VOARICK) 2018 35€

CÉPAGES : 100% PINOT NOIR

NEZ : AU NEZ LE BOUQUET DÉLICAT BOISÉ ET BIEN FRUITÉ

BOUCHE : LA BOUCHE EST FRAICHE ET GOURMANDE TOUT EN LÉGÈRETÉ

ACCORDS METS-VINS : VIANDES ROUGES, VOLAILLE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°



37,5cL

75cL

VAL DE LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY AOC « LES CHASSOIRS » 2019 **28€**

CÉPAGES : 100% CABERNET- FRANC

NEZ : DES NOTES D'ÉPICES ET DE FRUITS NOIRS.

BOUCHE : VIN FRUITÉ, GÉNÉREUX AVEC DES TANINS SOYEUX ET ÉLÉGANTS.

ACCORDS METS-VINS : VIANDES BLANCHES, VOLAILLE, POISSON ET FROMAGES

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

LES VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

VIIGNIER IGP (PAYS D'OC) « ABRIÈRES » **18€**

CÉPAGES : 100% VIIGNIER

NEZ : LE NEZ EST FRUITÉ ET LÉGÈREMENT FUMÉ

BOUCHE : UNE LÉGÈRE ACIDITÉ QUI RELÈVE LE COTÉ FRUITÉ

ACCORDS METS-VINS : PORC, GIBIERS, CRUSTACÉS, METS ÉPICÉS,

VOLAILLE, FROMAGE DOUX ET À PÂTE MOLLE.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

CÔTES DU RHÔNE AOP « VIEUX CLOCHER » 2019 **20€**

CÉPAGES : GRENACHE, CLAIRETTE, VIIGNIER & ROUSSANE

NEZ : ÉLÉGANT, FRUITÉ ET FLORAL

BOUCHE : FRAICHE, GÉNÉREUSE ET ÉQUILIBRÉE

ACCORDS METS-VINS : APÉRITIF, VOLAILLE, FRUITS DE MER ET POISSONS

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

BOURGOGNE

MACON VILLAGE

(LES EMALIÈRES) 2018 / 2019

16€

25€

CÉPAGES : 100% CHARDONNAY

NEZ : LE NEZ OFFRE DES TOUCHES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE ET D'AGRUMES.

BOUCHE : LA BOUCHE EST SIMPLE ET BIEN FAITE, UN VIN SIMPLE MAIS EFFICACE.

ACCORDS METS-VINS : POISSONS, GRENOUILLES, ESCARGOTS, ANDOUILLETTE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°



75CL

ST VÉRAN AOC « LES PRÉLUDES » 2020

32€

CÉPAGES : 100% CHARDONNAY

NEZ : DES ARÔMES EXPRESSIFS D'AGRUMES ET LÉGER BEURRÉ

BOUCHE : BOUCHE ÉQUILIBRÉE SUR LE FRUIT PUIS LE BEURRE AVEC DES NOTES POIVRÉES.

ACCORDS METS-VINS : CHARCUTERIE, POISSON GRILLÉ ET FROMAGES.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

VAL DE LOIRE

**COTEAUX DU LAYON AOC « Bio »
(CHÂTEAU DE LA ROULERIE) 2017**

30€

CÉPAGES : 100% CHENIN BLANC

NEZ : SUR LE MIEL ET LA CIRE D'ABEILLE, UN RIEN DE BRIOCHE

BOUCHE : BOUCHE ÉPAISSE ET BIEN BALANCÉE PAR L'ACIDITÉ QUI RESTE, PÂTE DE COING, FRUITS COMPOTÉS ET PAS TROP DE SUCRE QUI RESTE.

ACCORDS METS-VINS : VIANDES BLANCHES, POISSONS ET FROMAGES LÉGERS

DEGRÉ D'ALCOOL : 11°

**SANCERRE AOC « LES ORMEAUX »
(DOMAINE JOSEPH MELLOTT) 2020**

36€

CÉPAGES : 100% SAUVIGNON

NEZ / BOUCHE : UN SANCERRE ASSEZ RICHE PARTAGÉ ENTRE MINÉRALITÉ ET EXOTISME, NOTE DE LITCHI PUIS CITRON JEUNE

ACCORDS METS-VINS : VIANDES BLANCHES, POISSONS ET FROMAGES LÉGERS

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

SUD-OUEST

**CÔTES DE GASCOGNE IGP « XVIII » ST LUC
(VIN MOELLEUX)**

25€

CÉPAGES : GROS MANSÉNG, COLOMBARD

NEZ / BOUCHE : CE VIN SE CARACTÉRISE PAR UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE FRAÎCHEUR ET MOELLEUX. LA BOUCHE EST GOURMANDE ET FINEMENT ACIDULÉE, STRUCTURÉE SUR LE FRUIT À CHAIR BLANCHE ET SE MÊLE À DES NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. LA FINALE EST HARMONIEUSE ET CROUSTILLANTE.

ACCORDS METS-VINS : APÉRITIF, DESSERTS

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°



LES VINS ROSES

37,5CL 75CL

LANGUEDOC – ROUSSILLON

COCHON VOLANT IGP (BIO) CORBIÈRES 2019 19€
CÉPAGES : ASSEMBLAGE DE GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, MOUVÈDRE
NEZ / BOUCHE : ÉQUILIBRE ENTRE L'ACIDITÉ AVEC UNE CERTAINE GOURMANDISE
ACCORDS METS-VINS : APÉRITIF, GRILLADES, CHARCUTERIE
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

PIC ST LOUP AOP (DOMAINE HAUT-LIROU) 2018 24€
CÉPAGES : ASSEMBLAGE DE GRENACHE ET SYRAH (DOMINANTE)
NEZ / BOUCHE : BELLE EXPRESSION AROMATIQUE DE FRUITS FRAIS
ET FLEURS PRINTANIÈRES. UNE ACIDITÉ RAFFRAÎCHISSANTE ET UN BEL ÉQUILIBRE.
ACCORDS METS-VINS : APÉRITIF, GRILLADES, CHARCUTERIE
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

CÔTES DE PROVENCE

MIRAVAL AOP 2020 30€
CÉPAGES : SYRAH, ROLLE, GRENACHE, CINSAULT
NEZ / BOUCHE : UNE TRÈS BELLE EXPRESSION AROMATIQUE AUX ARÔMES DE FRUITS
FRAIS ET DE FLEURS PRINTANIÈRES. UNE ACIDITÉ RAFFRAÎCHISSANTE, AVEC UNE
POINTE DE MINÉRALITÉ ET UNE FINALE SALINE.
ACCORDS METS-VINS : VIANDE BLANCHE, POISSON, DESSERT, CHARCUTERIE,
APÉRITIF
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°



LES « BULLES »

	37,5cl	75cl
CHAMPAGNE MUMM « CORDON ROUGE » (BRUT/12,5°)		60€
CHAMPAGNE TAITTINGER (BRUT/12,5°)	35€	
CERDON (DEMI-SEC / 8°) « MÉTHODE ANCESTRALE » (CELLIER LINGOT MARTIN)		25€
CRÉMANT DE BOURGOGNE (11,5°) (BRUT / BLANC DE BLANC)		25€

LES POTS (46CL)

CÔTES DU RHÔNE AOP (ROUGE) « LES MAGÉRANS »	9€
VIOGNIER IGP (BLANC) « CELLIERS DES CHARTREUX »	9€

LES VINS AU VERRE

VINS ROUGES (12CL)

CÔTES DU RHÔNE « LES MAGÉRANS »	3€
SAUMUR CHAMPIGNY « LES CHASSOIRS »	6€
SAINT JOSEPH « LES RUNES (CAVE ST DÉsirAT)	7€

VINS BLANCS (12CL)

VIOGNIER « CELLIER DES CHARTREUX »	3€
MACON VILLAGE « LES EMALIÈRES »	4€
CÔTES DE GASCOGNE (<u>VIN MOELLEUX</u>)	5€

VINS ROSÉS (12CL)

COCHON VOLANT « BIO » (CORBIÈRES)	4€
PIC ST LOUP ROSÉ (LANGUEDOC)	4€



LE BAR

LES APÉRITIFS (4CL)

RICARD / PASTIS 51	4€
PORTO (BLANC / ROUGE)	4€
MARTINI (ROSSO / BIANCO / ROSSATO)	4€
CAMPARI	4€
SUZE	4€

LES BULLES (12CL)

COUPE DE CRÉMANT DE BOURGOGNE	6€
COUPE DE CHAMPAGNE	10€

LES COCKTAILS (12CL)

KIR (CRÈME DE FRUITS / VIN BLANC)	5€
TÉQUILA SUNRISE (TÉQUILA / JUS D'ORANGE / SIROP DE GRENADINE)	5€
SPRITZ (APÉROL / PROSÉCO / EAU GAZEUSE)	8€
MOJITO (RHUM BLANC / FEUILLE DE MENTHE / CITRON VERT / SIROP DE SUCRE DE CANNE / EAU GAZEUSE)	8€

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION (25 CL) :

MORETTI (BLONDE LÉGÈRE ITALIENNE) 4,6°	4€
PANACHÉ / MONACO	7€

BIÈRES (BOUTEILLES 33CL) :

PÉRONI (LAGER / BLONDE ITALIENNE) 5,1°	5€
LEFFE (BLONDE D'ABBAYE BELGE) 6,6°	5€
GRIMBERGEN AMBRÉE (BIÈRE D'ABBAYE BELGE) 6,5°	5€
LAGUNITAS IPA (BLONDE ETAS -UNIS) 6,2°	5€



LES WHISKIES & BOURBON (4CL)

LES WHISKIES :

CLAN CAMPBELL (FRANCE)	9€
JAMESON (IRLANDE)	9€

LES WHISKIES « PURE MALT » (ECOSSE) :

TALISKER	10€
GLENKINCHIE (12 ANS)	10€
CRAGGANMORE (12 ANS)	10€
OBAN (14 ANS)	10€
DALWHINNIE (15 ANS)	10€
LAGAVULIN (16 ANS)	10€

LE BOURBON (4CL) :

FOUR ROSES (ETATS – UNIS)	10€
---------------------------	-----

LES GINS / TEQUILA (4CL)

GIN GORDON'S / TÉQUILA CAMINO	7€
-------------------------------	----

RHUM (4CL)

RHUM BACARDI BLANC	7€
--------------------	----

LES DIGESTIFS (4CL)

BAILEY'S	7€
CHARTREUSE VERTE	7€
GET 27	7€
EAU DE VIE DE POIRE / FRAMBOISE	7€
ARMAGNAC	7€
COGNAC VSOP	7€
CALVADOS	7€
GRAND MARNIER	7€



LES BOISSONS « SANS-ALCOOL »

LES SODAS

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO (33CL)	4€
SCHWEPPS « TONIC » / SCHWEPPS « AGRUMES » (25CL)	4€
SPRITE (33CL)	4€
ORANGINA (25CL)	4€
FUZZTEA (25CL)	4€

LES JUS DE FRUITS « PAMPRYL »

ORANGE (25CL)	4€
POMME (25CL)	4€
ANANAS (25CL)	4€
TOMATE (25CL)	4€
ABRICOT (25CL)	4€
JUS D'ORANGE (FRAIS PRESSÉ)	7€

LES SIROPS (2 CL) :	4€
(GRENADINE / MENTHE / CITRON / ORGEAT / PÊCHE / FRAISE / PAMPLEMOUSSE)	

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN / BADOIT (50CL / 1L)	4€ / 6€
PERRIER (33CL)	4€
VITTEL (25CL)	4€

LES BOISSONS CHAUDES :



CAFÉ / DÉCAFÉINÉ	2 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
CAPPUCCINO	4€
THÉ & INFUSIONS	3,50€
THÉ EARL GREY AGRUMES, THÉ ASSAM BIO, THÉ VERT SENSCHA, THÉ VERT MENTHE MARRAKECK, ROOIBOS MANGUE MENTHE CITRON, INFUSION VERVEINE MENTHE	