

NOS VINS SERVIS AU VERRE 12cl

	10cl
CHAMPAGNE Vranken « Cuvée Diamant » Brut	12,00 €
CHAMPAGNE Joseph Perrier brut	10,00 €

Rosés	12cl
AOP Côtes-de-Provence - Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2023 (BIO)	7,00 €
IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2023 (BIO)	6,00 €

Blancs	12cl
Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Domaine Charles Père & Fille 2023	10,00 €
Bourgogne - Viré-Clessé - « Tradition » Domaine Michel 2022	9,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Dom. des Remizières 2023	8,00 €
Alsace - Gewurztraminer « Les Princes Abbés » - Domaine Schlumberger 2022	7,00 €
Côtes du Rhône - Viognier - Château Gigognan 2023 (BIO)	7,00 €

Rouges	12cl
Côtes du Rhône - Saint Joseph « Tolondière » - Domaine Louis Chomel 2023	10,00 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Maison Charles Père & Fille 2022	10,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2022	8,00 €
Bourgogne « Pinot Noir » - Château de la Greffière 2022	7,00 €
Beaujolais - Brouilly Pierreux - Domaine Jean - Paul Dubost 2022	6,00 €

Vins de desserts

Premières Côtes de Bordeaux - Domaine de la Croix 2021	6,00 €
	5cl
“MA” Millésime 1985 - Mas Amiel	7,00 €
“MA” Millésime 1980 - Mas Amiel	9,00 €
“MA” Millésime 1969 - Mas Amiel	15,00 €
Mas Amiel 20 ans	5,00 €
Mas Amiel 30 ans	10,00 €
Mas Amiel 40 ans	12,00 €
Tokaji Aszu 5 puttonyos 2005	12,00 €
Tokaji Aszu 6 puttonyos 2008	12,00 €

LES CHAMPAGNES

Amour de Deutz Blanc de Blancs 2010	290,00 €
Pommery « Cuvée Louise » Brut Nature 2004	260,00 €
Vranken « Diamant » Blanc de Blancs	120,00 €
Pommery Apanage Blanc de Noirs	95,00 €
Vranken Brut - « Cuvée Diamant »	85,00 €
Laurent Perrier Brut - « La Cuvée »	70,00 €
G. H. Mumm Brut - Cordon Rouge	70,00 €
G. H. Mumm Brut - Cordon Rouge Magnum 150 cl	120,00 €
G. H. Mumm Brut - Le Rosé	75,00 €
Joseph Perrier Brut - « Cuvée Royale »	60,00 €
Joseph Perrier Brut - « Cuvée Royale » Demi bouteille 37,5 cl	35,00 €
Champagne Devaux Brut « Grande Cuvée »	60,00 €

LES VINS BLANCS

Bourgogne

Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Michel Juillot 2016	180,00 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot Marquis de Laguiche - Dom. Joseph Drouhin 2020	150,00€
Puligny-Montrachet - Champ Gain 1 ^{er} Cru - Domaine Labruyère - Prieur 2019	140,00 €
Meursault « Clos du Cromin » - Domaine Patrick Javillier 2020	95,00 €
Viré-Clessé - « Tradition» Domaine Michel 2020 Magnum 150 cl	85,00 €
Montagny 1 ^{er} Cru « Les Coères » Domaine de Montille 2018	82,00 €
Pouilly - Fuissé - Domaine de Montille 2022	80,00 €
Saint-Romain - « Le Jarron » Domaine Germain Père & Fils 2022	75,00 €
Santenay – Domaine Chapelle et Fils 2022 (BIO)	70,00 €
Saint-Aubin - Domaine Gachot-Monot 2022	70,00 €
Rully « La Créé » - Maison Chanzy 2021	65,00 €
Hautes-Côtes-De-Beaune « Chardonnay » - Domaine Charles Père & Fille 2023	55,00 €
Chablis « Père & Fils » - Domaine Christian Moreau 2022 (BIO)	50,00 €
Viré-Clessé - Domaine Michel 2022	45,00 €
Saint-Véran - Château de la Greffière 2023	42,00 €
Bouzeron « Les Trois » - Maison Chanzy 2022	40,00 €
Mâcon Péronne - Domaine du Mont Epin 2023 (BIO)	35,00 €

Beaujolais

Beaujolais-Lantignié - Jean-Paul Dubost 2023 35,00 €

Loire

Sancerre « Vigneron de Chavignol » – Domaine Pierre Martin 2021 55,00 €

Sancerre « Cuvée Initiale » - Domaine de la Gemière 2022 50,00 €

Pouilly-Fumé - Domaine Florian Mollet 2022 48,00 €

Chinon « Les Puys Rochette » - Domaine Pascal Lambert 2020 (BIO) 45,00 €

Le Fief Noir « Nouvelles Confidences » 2020 (BIO) 38,00 €

Touraine Chenonceaux « TNK » 2019 35,00 €

Muscadet « Chemin des Prières » - Jérémie Huchet 2019 (BIO) 30,00 €

Alsace

Alsace Gewurztraminer « Les Princes Abbés » – Domaine Schlumberger 2022 38,00 €

Alsace Pinot Gris « Les Princes Abbés » – Domaine Schlumberger 2019 30,00 €

Grand-Sud

IGP Alpilles « Ultima Laude » - Abbaye Sainte Marie de Pierredon 2020 38,00 €

Côtes du Roussillon « Cavalcade » - Château de Corneilla 2022 35,00 €

Vallée du Rhône

Condrieu « Lys d'Or » - Domaine Christophe Semaska 2022 78,00 €

Châteauneuf-du-Pape « Clos du Roi » Château Gigognan 2021 (BIO) 70,00 €

Crozes-Hermitage « Aux bêtises » - Domaine Les Bruyères, D.Reynaud 2021 (BIO) 50,00 €

Saint-Péray « Harmonie » - Alain Voge 2021 (BIO) 49,00 €

Saint-Joseph « Emisphère » - Domaine Boissennet 2022 45,00 €

Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » Domaine des Remizières 2023 40,00 €

Viognier - Côtes du Rhône - Château Gigognan 2023 (BIO) 38,00 €

Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2022 32,00 €

Côtes-du-Rhône « Le Colombier » - Domaine Benetto Fabrol 2022 (BIO) 30,00 €

LES VINS ROSES

Côtes de Provence Cru Classé « Fantastique » - Ch. St. Mar. 2022 **Magnum 150 cl** 85,00 €

Côtes de Provence Cru Classé « Fantastique » - Ch. Sainte Marguerite 2022 (BIO) 45,00 €

Minuty Prestige - Côtes de Provence 2023 38,00 €

IGP - Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2023 30,00 €

AOP - L'Art d'Été Côtes de Provence 2021 25,00 €

LES VINS ROUGES

Bourgogne

Mazoyères-Chambertin Grand Cru - Domaine Taupenot-Merme 2017	220,00 €
Gevrey-Chambertin - Domaine Armand - Geoffroy 2020	155,00 €
Nuits-Saint-Georges « Les Hautes Pruliers » - Aurélien Verdet 2017	99,00 €
Aloxe -Corton - Domaine Maldant - Pauvelot 2020	95,00 €
Maranges 1 ^{er} Cru « Les Clos Roussots » Domaine Chevrot 2019 (BIO)	95,00 €
Savigny-lès-Beaune Premier Cru « Les Serpentières » - Domaine P.Javillier 2017	90,00 €
Pommard - Maison Charles Père & Fille 2022	85,00 €
Savigny-lès-Beaune « Les Grands Liards » - Domaine P.Javillier 2021	75,00 €
Mercurey « Le Bois Cassien » - Maison Chanzy 2020	60,00 €
Santenay - Domaine Maldant - Pauvelot 2017	60,00 €
Chorey-Lès-Beaune - Domaine Maldant Pauvelot 2021	55,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Maison Charles Père & Fille 2022	55,00 €
Givry - Domaine Deliance 2022	50,00 €
Hautes - Côtes de Nuits « Les Dames Huguette » - Dom. Guy & Yvan Dufouleur 2020	50,00 €
Bourgogne « Les Cras » - Domaine Merlin 2019	50,00 €
Bourgogne « Pinot Noir » - Château de La Greffière 2022	40,00 €

Beaujolais

Morgon Côte du Py « Cuvée Esteban » - Jean-Paul Dubost 2020	50,00 €
Saint-Amour - « Paradis » - Château de La Greffière 2021	45,00€
Fleurie - Domaine de la Bouronière 2021	40,00 €
Brouilly Pierreux - Domaine Jean – Paul Dubost 2022	35,00 €
Chiroubles - « La Fontenelle » - Domaine Ruet 2021	30,00 €

Vallée du Rhône

Hermitage « La Maison Bleue » - Domaine Paul Jaboulet Ainé 2017	115,00 €
Côte-Rôtie « Les Schistes » - Domaine Clusel-Roch 2020	96,00 €
Vacqueyras « 1717 » - Château Lestours Clocher 2017	85,00 €
Cornas « Les Chailles » - Domaine Alain Voge 2021	82,00 €
Côtes du Rhône « Bois des Moines » Château Gigognan 2018 (BIO) Magnum 150 cl	75,00 €
Châteauneuf-du-Pape « Clos du Rois » – Château Gigognan 2019	70,00 €
Saint-Joseph – Christophe SEMASKA 2022	65,00 €
Crozes-Hermitage « Les Croix » - Domaine Les Bruyères, D.Reynaud 2020	58,00 €
Saint-Joseph « Tolondière » - Domaine Louis Chomel 2022	50,00 €
Lirac « Antarès » - Domaine Duseigneur 2020 (BIO)	45,00 €
Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2022	45,00€
Côtes du Vivarais - Domaine Gallety 2018	40,00 €
Côtes du Rhône « Les Figuees » - Domaine de La Bastide 2023 (BIO)	35,00 €

Bordeaux

Haut Médoc - Château Sociando - Mallet 2017	80,00 €
Saint-Emilion Grand Cru - Château La Fleur Penin 2020	45,00 €
Bordeaux - Château Penin - Grande Sélection 2018	35,00 €

Loire

Chinon - « Sénonien » Sandrine & Fabrice Gasnier 2019 (BIO)	45,00 €
Saumur - Brendan Starter West 2021	42,00 €
Bourgueil Vieilles Vignes - Domaine des Fontenys 2021	30,00 €
Le Fief Noir « Somnambule » - Domaine Le Fief Noir 2022 (BIO)	30,00 €

Grand-Sud

Vin de Pays des Alpilles « Vespro » - Abbaye Sainte Marie de Pierredon 2016	45,00 €
Côtes du Roussillon Villages Les Aspres « Cavalcade » - Château de Corneilla 2019	40,00 €
Pic-Saint-Loup « Esprit » - Domaine Mas Peyrolle 2021	39,00 €
Cahors - K'Or « Clos Troteligotte » - Emmanuel Rybinski 2020 (BIO)	35,00 €
Pays d'Hérault - Bastide des Songes « Pinot Noir » 2021	35,00 €
Mas des Agrunelles - « Cariño » Stéphanie Ponson & Frédéric Porro 2020 (Bio)	30,00 €

Alsace

Alsace Pinot Noir « Réserve » - Domaine Barmès – Buecher 2018 (BIO)	49,00 €
---	---------

LES POTS LYONNAIS (46cl)

Blanc : AOP Bourgogne - Chardonnay – Chateau de La Greffière	18,00 €
Blanc : IGP Vin de Pays du Gard - Viognier - Les vigneron du Castelas	12,00 €
Rosé : IGP Vin de Pays du Gard - Les vigneron du Castelas	12,00 €

LES VINS DE DESSERT

Rouge - Maury Vintage, Clos des Vins D'amour « Alcôve » - Famille Dornier 2021 (BIO)	35,00 €
Blanc - Premières Côtes de Bordeaux - Domaine de la Croix 2021	30,00 €

Maury

“MA” Millésime 1969 - Mas Amiel	140,00 €
“MA” Millésime 1980 - Mas Amiel	66,00 €
“MA” Millésime 1985 - Mas Amiel	50,00 €

Tokaji ASZÚ *Hongrie*

Tokaji Aszú 5 puttonyos - Château Hellha 2005 50cl	120,00 €
Tokaji Aszú 6 puttonyos - Hegyalján 2008 50cl	120,00 €

Nos spiritueux (5cl)

RHUM

La Hechicera - Solera 21	10,00 €
Diplomatico Réserve	8,00 €
Havana Club 7 ans Especial	7,00 €
Captain Morgan	6,00 €
Bacardi Blanc	5,00 €

GIN

Monkey 47	8,00 €
Gin XII	8,00 €
Hendrick's	7,00 €
Tanqueray	6,00 €
Gin Gaston	6,00 €
Bombay Sapphire	6,00 €

VODKA

Grey Goose	9,00 €
Belvédère	7,00 €
Absolut Vodka	6,00 €

LES APÉRO MIX

La Fée verte (<i>Chartreuse verte, pomme verte, schweppes tonic</i>)	12,00 €
Charro Negro (<i>Tequila, citron verte, coca-cola</i>)	10,00 €

0 % Alcool

NIVERS glacé	9,00 €
--------------	--------

MEZCAL & TEQUILA

Mezcal Del Maguey Vida	9,00 €
Tequila Herradura Reposado	9,00 €
Tequila Herradura Plata	8,00 €
Tequila José Cuervo Tradicional	7,00 €

COGNAC & WHISKY

Cognac Hennessy Very Special	9,00 €
Laphroaig, <i>Écossais</i>	9,00 €
Monkey Shoulders « batch 27 »	8,00 €
Ballantine's <i>Écossais</i>	6,00 €
Jack Daniel's, <i>Américain</i>	6,00 €

+ 3 euros supplément soft
(Pepsi, Perrier, Tonic, jus...)

Cuba libre (<i>Rhum Havana 7, citron verte, coca-cola</i>)	9,00 €
Gin-To (<i>Gin Gaston, schweppes tonic</i>)	8,00 €

Spicy Hibiscus (<i>Hibiscus, jus de cranberry, ginger beer, sirop d'agave</i>)	9,00 €
--	--------

Nos Liqueurs & Eaux de Vies (5cl)

Génépi	6,00 €
Eau de vie de Poire Williams	6,00 €
Eau de vie de Cidre des Ruelles	6,00 €
Grand Marnier	6,00 €
Limoncello	6,00 €
Menthe Poivré Jacoulot	6,00 €
La Mentheuse	6,00 €
Menthe Pastille	6,00 €

Liqueur Abricot Jacoulot	6,00 €
Liqueur Sinfonia Amaretto	6,00 €
Noyau de Vernon	6,00 €
Kahlua	6,00 €
Baileys	6,00 €
Sambuca	6,00 €
Get 31	6,00 €
Get 27	6,00 €

Notre sélection de Liqueurs & Digestifs Prestige

Chartreuses



Les Cuvées d'exception et cuvées spéciales

(5cl)

Chartreuse V.E.P Jaune 42 % VOL

Elle est élaborée pour la première fois en 1963. Le Vieillissement Exceptionnellement Prolongé lui permet de développer des arômes d'une grande complexité et d'une longue persistance

25,00 €

Chartreuse V.E.P Verte 54 % VOL

Année d'élaboration 1963. De la finesse et de la fraîcheur sur des arômes végétales et mentholés d'une longue persistance

25,00 €

Chartreuse du 9em Centenaire 47 % VOL

Créée en 1984 par les Pères Chartreux pour commémorer le 900ème anniversaire de la fondation de l'Ordre des chartreux. Elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale

15,00 €

Chartreuse - Liqueur d'Élixir 1605 56 % VOL

Une sélection des liqueurs rappelant la puissance aromatique de l'Élixir Végétal

15,00 €

Chartreuse - Liqueur du Foudre 147 49 % VOL

Une liqueur d'assemblage, vieilli dans le foudre 147 à Voiron. Ici on trouve un équilibre aromatique dans lequel le végétal s'exprime sur une base moelleuse

15,00 €

Chartreuse M.O.F 45 % VOL

Créée par les Pères Chartreux en collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers. A base des liqueurs de Chartreuse Jaune traditionnelles elle recherche un équilibre aromatique différent, mettant en avant la fraîcheur et la vivacité

15,00 €

Les Liqueurs Traditionnelles

Chartreuse Jaune 43 % VOL

Une robe jaune dorée, intense et profonde, une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, d'agrumes et des notes légères d'anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation

10,00 €

Chartreuse Verte 55 % VOL

Une couleur Vert Chartreuse, très brillante et naturelle, une texture fluide. Une bouche fraîche sur des notes végétales, mentholées, sève de pin et agrumes. Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation

10,00 €

Les Armagnacs

(5cl)

Marquis de Montesquiou Rare Armagnac XO Imperial 40 % VOL

Ugni blanc, Colombar, Baco – Riche en arômes, on trouve de la pâte d'amandes, noix, chocolat au lait. Un parfait équilibre entre le sucré et fumé

15,00 €

Bas Armagnac – Résistance 43 % VOL

100 % Baco - Il est composé de trois armagnacs de six ans minimum. Un nez intense, frais et complexe développant des arômes de pomme granit, d'agrumes et de torréfaction. La bouche est ronde et gourmande, épicée avec une belle longueur sur la réglisse

13,00 €

Bas Armagnac – Exode XIV 43 % VOL

100 % Ugni Blanc - L' Exode XIV a la fraîcheur d'un jeune armagnac, les notes d'agrumes et de pâte d'amande que l'on retrouve sur les Ugni Blanc de Laballe, terroir des Sables fauves

11,00 €

Les whiskies

Arlet Single Malt Tourbé 43 % VOL

Français - Un single malt français légèrement tourbé et vieilli 3 ans en fûts de bourbon. En bouche, l'attaque est nette et franche avec un tourbé affirmé de note cendrée mais qui reste aérien

10,00 €

Aberlour « Forest Reserve » 10 ans 40 % VOL

Écossais - Un whisky riche et vivant, le nez est marqué par le bois humide, le sherry avec des notes mentholées et de bonbon. La bouche assez sèche mais douce évoque le miel chaud et les épices

10,00 €

Nikka From The Barrel 51,4 % VOL

Japonais - Un blended whisky unique en son genre, d'une grande richesse et intensité aromatique. Assemblage de nombreux whiskies, dont une base de whisky de grain de maïs, divers whiskies de malt des distilleries Miyagikyo et Yoichi

10,00 €