

NOS VINS SERVIS AU VERRE 12cl

	10cl
CHAMPAGNE Vranken Tête de Cuvée « Demoiselle » Brut	12,00 €
CHAMPAGNE Joseph Perrier « Cuvée Royale » Brut	10,00 €

Rosés	12cl
IGP Pays d'Oc « Argali » Château Puech Haut 2024	8,00 €
IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris de Gris - Dom. Royal de Jarras 2024 (BIO)	6,00 €

Blancs	12cl
Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits - Domaine Charles Père & Fille 2023	10,00 €
Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » - Maison M. Chapoutier 2024 (BIO)	10,00 €
Bourgogne - Viré-Clessé - « Tradition » - Domaine Michel 2024	9,00 €
Alsace – Gewurztraminer, Vieille Vignes « Réserve » - Cave de Ribeauvillé 2023	7,00 €
Collines Rhodaniennes, Viognier - Le Viognier des Copains 2023	6,00 €

Rouges	12cl
Côtes du Rhône - Saint Joseph, Closier Vignerons - Domaine François Grenier 2024	10,00 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune - Maison Charles Père & Fille 2024	10,00 €
Côtes du Rhône - Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2023	8,00 €
Bourgogne « Pinot Noir » - Château de la Greffière 2023	7,00 €
Beaujolais - Brouilly Pierreux - Domaine Jean - Paul Dubost 2024	7,00 €

Vins de desserts	5cl
Premières Côtes de Bordeaux - Domaine de la Croix 2022	6,00 €
“MA” Millésime 1969 - Mas Amiel	15,00 €
Tokaji Aszu 6 puttonyos 2008	12,00 €
Mas Amiel 40 ans	10,00 €
Mas Amiel 30 ans	10,00 €
“MA” Millésime 1980 - Mas Amiel	9,00 €
Maury Vintage, Clos des Vins D'amour « Alcôve » - Famille Dornier 2021 (BIO)	5,00 €

LES CHAMPAGNES

Amour de Deutz Blanc de Blancs 2010	290,00 €
Pommery « Cuvée Louise » Brut Nature 2004	280,00 €
Pommery « Cuvée Louise » Brut Nature 2006	260,00 €
Vranken « Diamant » Blanc de Blancs	120,00 €
Pommery Apanage Blanc de Noirs	95,00 €
Vranken Brut - « Demoiselle » - Le rosé	85,00 €
Vranken Brut - « Demoiselle » Tête de Cuvée	80,00 €
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 »	50,00 €

LES VINS BLANCS

Bourgogne

Corton-Charlemagne Grand Cru - Domaine Michel Juillot 2016	180,00 €
Chassagne-Montrachet Morgeot 1 ^{er} Cru - Labruyère Prieur 2020	150,00€
Puligny-Montrachet - Champ Gain 1 ^{er} Cru - Domaine Labruyère - Prieur 2019	140,00 €
Meursault - Domaine Michelot 2023 (BIO)	110,00 €
Viré-Clessé - « Tradition» - Domaine Michel 2020 Magnum 150 cl	85,00 €
Montagny 1 ^{er} Cru « Les Coères » - Domaine de Montille 2021	85,00 €
Ladoix 1 ^{er} Cru « En Naget » - Domaine Maratray-Dubreuil 2023	80,00 €
Meursault « Clos du Cromin » - Domaine Marthe Jhean - Morey 2024	80,00 €
Pouilly - Fuissé - « Terroir » - Domaine de Lassarat & Fils 2022	75,00 €
Saint-Romain - Domaine Taupenot - Merme 2020	75,00 €
Santenay - Domaine Chapelle et Fils 2022 (BIO)	70,00 €
Saint-Aubin - Domaine Gachot-Monot 2022	70,00 €
Rully « La Créé » - Maison Chanzy 2022	65,00 €
Bourgogne « Cuvée Saint-Vincent » - Domaine Vincent Girardin 2022	60,00 €
Chablis « Père & Fils » - Domaine Christian Moreau 2023 (BIO)	60,00 €
Montagny 1 ^{er} Cru « Buissonnier » - Vignerons de Buxy 2022	55,00 €
Hautes-Côtes-De-Nuits - Domaine Charles Père & Fille 2023	55,00 €
Mâcon-Charnay « Clos de Champgrenon » - Maison Trenel 2022	50,00 €
Viré-Clessé - Domaine Michel 2024	45,00 €
Mercurey « Buissonnier » - Vignerons de Buxy 2024	45,00 €
Saint-Véran - Château de la Greffière 2024	45,00 €
Bouzeron « Les Trois » - Maison Chanzy 2023	40,00 €
Mâcon Péronne - Domaine du Mont Epin 2023 (BIO)	35,00 €

Bouteilles de 75cl sauf indication contraire. Prix nets ttc, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS BLANCS

Beaujolais

Beaujolais-Lantignié - Jean-Paul Dubost 2023	35,00 €
Beuolais Village - Domaine Ruet 2024 (BIO)	25,00 €

Loire

Sancerre « Vigneron de Chavignol » – Domaine Pierre Martin 2022	55,00 €
Pouilly-Fumé - « Premiers pas » - Les Collines de Lise 2024	48,00 €
Chinon « Les Puy Rochette » - Domaine Pascal Lambert 2021 (BIO)	45,00 €
Le Fief Noir « Nouvelles Confidences » 2020 (BIO)	38,00 €
Touraine Chenonceaux « TNK » 2020	35,00 €
Muscadet « Chemin des Prières » - Jérémie Huchet 2019 (BIO)	30,00 €

Alsace

Alsace Gewurztraminer - Vieilles Vignes « Réserve » - Cave de Ribeauvillé 2023	38,00 €
Alsace Pinot Gris - Vieilles Vignes « Réserve » - Cave de Ribeauvillé 2023	30,00 €

Grand-Sud

Alpilles « Ultima Laude » - Abbaye Sainte Marie de Pierredon 2024	38,00 €
Côtes du Roussillon « Cavalcade » - Château de Corneilla 2022	35,00 €
Côtes de Gascogne « Pigmentum » - Gros Manseg 2024	35,00 €
Côtes de Provence « Mon plaisir » - Château Ferrages 2023 (BIO)	28,00 €

Vallée du Rhône

Condrieu « Lys d'Or » - Domaine Christophe Semaska 2022	80,00 €
Châteauneuf-du-Pape « Clos du Roi » - Château Gigognan 2021 (BIO)	70,00 €
Saint-Joseph « Emisphère » - Domaine Boissennet 2024	65,00 €
Crozes-Hermitage « Aux bêtises » - Domaine Les Bruyères, D.Reynaud 2023 (BIO)	60,00 €
Saint Joseph « Closier-Vignerons » Domaine François Grenier 2024	55,00 €
Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière » - Domaine des Remizières 2024	50,00 €
Saint-Péray « Harmonie » - Alain Voge 2024 (BIO)	50,00 €
Brézème Monicault « Cuvée Culte » - Domaine Lombard 2024 (BIO)	45,00 €
Viognier - Côtes du Rhône - Château Gigognan 2024 (BIO)	38,00 €
Côtes-du-Rhône « Artesis » - Domaine Ogier 2023	32,00 €
Côtes-du-Rhône « Le Colombier » - Domaine Benetto Fabrol 2023 (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 €
IGP - Pays d'Oc « Argali » - Château Puech Haut 2024	35,00 €
AOP – Sable de Camargue « Tête de Cuvée » - Domaine Royale de Jarras 2024 (BIO)	30,00 €
AOP - Coteaux Varois en Provence 2024	25,00 €

LES VINS ROUGES

Bourgogne

Mazoyères-Chambertin Grand Cru - Domaine Taupenot-Merme 2017	220,00 €
Vosne - Romanée « Vigneux » - Zito Bernard 2022	160,00 €
Beaune 1 ^{er} Cru « Les Tuvilains » - Zito Bernard 2022	130,00 €
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 €
Gevrey-Chambertin - Domaine Armand - Geoffroy 2020	90,00 €
Pommard - Maison Charles Père & Fille 2023	85,00 €
Savigny-lès-Beaune « Les Grands Liards » - Domaine P.Javillier 2021	80,00 €
Saint - Romain « La Périère » - Zito Bernard 2022	75,00 €
Meursault « Clos du Cromin » - Domaine Marthe Jhean - Morey 2021	70,00 €
Marange 1 ^{er} Cru « Les Clos Roussots » Domaine Du Beauregard 2022	65,00 €
Santenay - Domaine Florian Regnard 2022	65,00 €
Mercurey « Le Bois Cassien » - Maison Chanzy 2023	60,00 €
Givry 1 ^{er} Cru « Clos Marole » - Domaine Deliance 2024	60,00 €
Chorey-Lès-Beaune - Domaine Maldant Pauvelot 2023	55,00 €
Hautes - Côtes de Nuits « Les Dames Huguette » - Dom. Guy & Yvan Dufouleur 2023	55,00 €
Hautes Côtes de Beaune - Maison Charles Père & Fille 2024	50,00 €
Bourgogne « Pinot Noir » - Château de La Greffière 2023	40,00 €

Beaujolais

Morgon Côte du Py « Cuvée Esteban » - Jean-Paul Dubost 2021	50,00 €
Saint-Amour - « La Bretaude » - Domaine de l'Héritage 2021	40,00 €
Fleurie - Domaine de la Bouronière 2022	40,00 €
Morgon Grand Cras - Domaine Ruet 2024 (BIO)	35,00 €
Brouilly Pierreux - Domaine Jean - Paul Dubost 2023	35,00 €
Moulin à Vent « En Brenay » - Domaine Boulet & Fils 2023	30,00 €

Vallée du Rhône

Hermitage « La Maison Bleue » - Domaine Paul Jaboulet Aîné 2017	115,00 €
Côte-Rôtie « Enomis » - Mouton Père & Fils 2023	95,00 €
Vacqueyras « 1717 » - Château Lestours Clocher 2017	85,00 €
Cornas « Les Chailles » - Domaine Alain Voge 2022	85,00 €
Cornas « Granit 30 » - Domaine Vincent Paris 2023	80,00 €
Côtes du Rhône « Bois des Moines » - Château Gigognan 2018 (BIO) Magnum 150 cl	75,00 €
Châteauneuf-du-Pape « Clos du Rois » - Château Gigognan 2020	70,00 €
Crozes-Hermitage « Les Croix » - Domaine Les Bruyères, D.Reynaud 2022	65,00 €
Saint -Joseph « Les Granilites » - Maison M. Chapoutier 2023 (BIO)	65,00 €

Bouteilles de 75cl sauf indication contraire. Prix nets ttc, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS ROUGES

Vallée du Rhône

Saint-Joseph - Christophe SEMASKA 2023	60,00 €
Saint-Joseph, Closier Vignerons - Domaine François Grenier 2024	50,00 €
Gigondas – « Combe Sauvage » - Domaine Fontavin 2022 (BIO)	50,00 €
Brézème « Cuvée Culte » - Domaine Lombard 2023 (BIO)	45,00 €
Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine Combat 2024	45,00 €
Vacqueyras « il était une fois » - Domaine Fontavin 2023 (BIO)	45,00 €
Côtes du Vivarais - Domaine Gallety 2021	40,00 €
Côtes du Rhône « Les Figues » - Domaine de La Bastide 2023 (BIO)	35,00 €

Bordeaux

Haut Médoc - Château Sociando - Mallet 2020	80,00 €
Saint-Emilion Grand Cru - Château La Fleur Penin 2022	50,00 €
Bordeaux - Château Penin - Grande Sélection 2018	35,00 €

Loire

Saumur - Brendan Starter West 2022	45,00 €
Chinon - « Les Perruches » - Domaine Lambert 2022 (BIO)	40,00 €
Bourgueil Vieilles Vignes - Domaine des Fontenys 2022	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 2018	45,00 €
Côtes du Roussillon Villages Les Aspres « Cavalcade » - Château de Corneilla 2019	40,00 €
Pic-Saint-Loup « Esprit » - Domaine Mas Peyrolle 2023	39,00 €
Cahors - K'Or « Clos Troteligotte » - Emmanuel Rybinski 2020 (BIO)	35,00 €
Pays d'Hérault - « Pinot Noir » - Bastide des Songes 2023	35,00 €
Côtes du Roussillon « Occultum Lapidem » - Domaine de Bila-Haut 2020 (BIO)	35,00 €
Les Chemins de Bassac « L'Univers Parallèle » - Vin de France 2020 (Bio)	30,00 €

Alsace

Alsace Pinot Noir - Les Frères Engel 2023 (BIO)	49,00 €
---	---------

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 €

Bouteilles de 75cl sauf indication contraire. Prix nets ttc, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Notre sélection de Liqueurs & Digestifs Prestige

Chartreuses



(5cl)

Les Cuvées d'exception et cuvées spéciales

Chartreuse La Reine de Liqueurs 43 % VOL <i>Créée en 1840, il s'agit d'un assemblage de Chartreuse Jaune extra-vieillie, aux arômes riches et complexes</i>	25,00 €
Chartreuse V.E.P Jaune 42 % VOL <i>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</i>	25,00 €
Chartreuse V.E.P Verte 54 % VOL <i>Année d'élaboration 1963. De la finesse et de la fraîcheur sur des arômes végétales et mentholés d'une longue persistance</i>	25,00 €
Chartreuse du 9em Centenaire 47 % VOL <i>Créée en 1984 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</i>	15,00 €
Chartreuse - Liqueur d'Élixir 1605 56 % VOL <i>Une sélection des liqueurs rappelant la puissance aromatique de l'Élixir Végétal</i>	15,00 €
Chartreuse - Liqueur du Foudre 147 49 % VOL <i>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</i>	15,00 €
Chartreuse M.O.F 45 % VOL <i>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</i>	15,00 €

Les Liqueurs Traditionnelles

Chartreuse Jaune 43 % VOL <i>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</i>	10,00 €
Chartreuse Verte 55 % VOL <i>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</i>	10,00 €

Dégustation de Chartreuse

(3 shooter de 2 cl chacun)

(6cl)

Chartreuse V.E.P Jaune 2cl, Liqueur d'Élixir 2cl, Chartreuse La Reine de Liqueurs 2cl	25,00 €
Chartreuse M.O.F 2cl, Chartreuse V.E.P Verte 2cl, Liqueur du Foudre 147 2cl	20,00 €
Chartreuse du 9em Centenaire 2cl, Chartreuse M.O.F 2cl, Chartreuse Verte 2cl	15,00 €

Les Armagnacs

(5cl)

Marquis de Montesquiou Rare Armagnac XO Imperial 40 % VOL <i>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</i>	15,00 €
Bas Armagnac – Résistance 43 % VOL <i>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</i>	13,00 €
Bas Armagnac – Exode XIV 43 % VOL <i>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</i>	11,00 €

Bouteilles de 75cl sauf indication contraire. Prix nets ttc, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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 €

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 €

COGNAC

Cognac Hennessy Very Special	9,00 €
------------------------------	--------

WHISKY

Arlet Single Malt Tourbé - <i>Français</i>	10,00 €
Aberlour « Forest Reserve » 10 ans - <i>Écossais</i>	10,00 €
Nikka From The Barrel - <i>Japonnais</i>	10,00 €
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 €

MEZCAL & TEQUILA

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

GIN

Monkey 47	8,00 €
Hendrick's	7,00 €
Bombay Sapphire	6,00 €

VODKA

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

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

Nos Liqueurs & Eaux de Vies (5cl)

Génépi	6,00 €	Menthe Poivré Jacoulot	7,00 €
Eau de vie de Poire Williams	6,00 €	Liqueur Abricot Jacoulot	7,00 €
Eau de vie de Cidre des Ruelles	6,00 €	Liqueur Sinfonia Amaretto	6,00 €
Grand Marnier	6,00 €	Kahlua	6,00 €
Limoncello	6,00 €	Baileys	6,00 €
Liqueur Menthe poivré Pagés	6,00 €	Sambuca	6,00 €
La Mentheuse	6,00 €	Get 31	6,00 €
Noyau de Vernon	6,00 €	Get 27	6,00 €

Les 0 % alcool

Spicy hibiscus (Hibiscus infusé, jus de cranberries, ginger beer, citron vert)	8,00 €	Le Nona Sprints 0% & tonic	8,00 €
Vitaminé (Jus d'ananas, cranberry, citron vert, eau pétillante, sirop de fruits rouges)	7,00 €	Bière Brooklyn Special Effects 0%	6,00 €
Manzana (Jus de pomme, citron verte, limonade, cranberry, sirop de pomme verte)	7,00 €	Fever-tree framboise ou Viva Mate Bio	5,00 €