

Nous servons tous nos alcool avec 40ml ;)

### Cocktails Signature

#### Espresso Martini

Grey Goose vodka, liqueur de café, espresso 13,5€

#### Bacardi Daiquiri

Rhum Bacardi Anejo Cuatro, citron vert, fruits de la passion 12,5€

#### Negroni

Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari 12,5€

#### Amaretto Sour

Amaretto, angostura, sucre de canne, citron 12€

#### St-Germain Spritz

Liqueur fleur de Sureau St Germain, prosecco, eau pétillante 13€

#### Pisco Sour

Pisco, angostura, sucre de canne, citron 12€

### Cocktails Classiques 11,5€

Mojito

Moscow Mule

Cosmopolitan

Caipirinha

Bloody Mary

Margarita

### Cocktails Sans Alcool 9 €

#### Virgin Spritz

Martini Vibrante, tonic et eau pétillante

#### Virgin Mule

Martini Floreale, citron vert, ginger beer

### Champagne / Mousseux

Drappier – brut 12cl 13,5€ 75cl 85€

Perles de Folie 7€ 43€

---

### Bière bouteille 33cl :

Paillette 6€

Rebelle Blanche 6,5€

LBF IPA 6,5€

---

**Cidres 33cl :** Récolte Bio ou Bio sans alcool 6€

---

### Softs

Evian / Badoit 1L 6,5€

Evian / Badoit 50cl 4,5€

Coca cola / Coca Zero 33cl 6€

Limonade 25cl 4,5€

### Les Filles de l'Ouest 33 cl

**(jus de fruits Bio artisanal gazéifié) :** 6€

- Rhubarbe pimpante - Groseille  
chatoyante

- Citron fringant au gingembre

### Jus de fruits Alain Milliat 20cl :

- Orange - Tomate

- Pomme - Abricot

**Infusion glacée Alain Milliat 25cl :** 6€

- Framboise et menthe

Nous servons tous nos alcool avec 40ml ;)

---

### Apéritifs / Alcools

Spritz	10€
Kir vin blanc / Martini blanc ou rouge	7€
Kir Royal	13,5€
Ricard	7€
Gin Bombay Sapphire	8,5€
Vodka Grey Goose	9€
Rhum Fair	9€
Tequila	8€

### Whisky

Clan Campbell, Jameson	8€
Jack Daniel, Glenlivet	9€
Nikka	10€
Fuji Sanroku	14€

Extra soft	1,5€
------------	------

### Boissons chaudes

Expresso, Déca, Allongé	2,5€
Latte, Cappuccino, Thé Damman	4€

---

### Digestifs

Armagnac	9€
Bas Armagnac	11€
Calvados – Le père Jules	10€
Cognac	8,5€

Poire / Mirabelle / Coing / Cerise noire – Binner	8€
Amaretto / Limoncello / Bailey's / Get 27 / Jagermeister	7€
Rhum arrangés	6,5€

## Vins au verre et pichet

12cl 50cl

### Blancs :

**Loire – Muscadet Prestige – La Bretonnerie – 2019** 6€ 21€

*Raisonnée / Melon de bourgogne / Fût de chêne, sec avec léger gras*

**Loire – Silex – Jacky Preys – 2020** 5,5€ 19€

*Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral*

**Languedoc - Fleur de Sel – Vignobles David – 2021** 6,5€ 23€

*Vegan / Chardonnay, Grenache gris / Gourmand, arômes beurrées*

**Jardiniers – Peter Sichel – 2020** 6,5€ 23€

*Biodynamie / Roussanne / Roussanne fraîche perchée à 500m d'altitude*

**Gard – Gourmandi'Nages – Château de Nages – NM** 6,5€ 23€

*Bio / Viognier, Roussanne, Colombard / Léger moelleux*

**Bourgogne – Saint Véran – Correaux – 2021** 7€ 25€

*Raisonnée / Chardonnay / Sec, notes d'agrumes et de fruits à coques*

### Rosés :

**Gard – Liberty'Nages – Château des Nages – NM** 5,5€ 19€

*Bio / Grenache, Merlot, Syrah / Un concert de fraises et de cassis*

## Vins au verre et pichet

12cl 50cl

### Rouges :

**Vaucluse – Méditerranée – Daumen – 2020** 6€ 21€

*Biodynamie / Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan /*

*Des fruits et du caractère / bien travaillé*

**Bordeaux – Graves – Château de Portets – 2018** 6,5€ 23€

*Traditionnel / Cabernet-Sauvignon, Merlot / fruité, gourmand*

**Loire – Le piloris – Jacky Preys – 2020** 5,5€ 19€

*Raisonnée / Pinot noir / Vin léger ; des fruits rouges*

**Château Rouge – Château Vessière – 2020** 6€ 21€

*Nature / Syrah, Grenache / Beaux arômes, fraîcheur, tanins soyeux*

**Bourgogne - Irancy – Pascal Bouchard – 2018** 9€ 29€

*Traditionnel / Pinot noir / Arômes de fruits rouges et épices*

**Loire - Drôline – Valérie Forgues – 2021** 7€ 25€

*Bio / Pineau d'aunis / Vin léger avec de beaux tanins*

Vins blancs

75cl

Bourgogne

**Givry – Domaine Ragot – 2021**

**52€**

*Traditionnelle / Chardonnay / Bon compromis entre le fruité du chardonnay et une belle vivacité ; belle longueur*

**Saint Véran – Domaine des Correux – 2021**

**38€**

*Raisonnée / Chardonnay / Sec, agrumes et fruits à coques*

**Chablis – Domaine Angst – 2021**

**44€**

*Raisonnée / Chardonnay / Minéral, bouche tendue, agrumes*

**Côtes de Beaune – St Romain – Prémieux – 2018**

**73€**

*Bio / Chardonnay / Généreux, bouche ample, brioché*

Beaujolais

**Viognier – Domaine Jambon – 2022**

**28€**

*Conversion Bio / Viognier / Fruits de la passion, abricots et oranges confites*

Rhône

**Côtes du Rhône village – Les Quatres – 2017**

**32€**

*Bio / Grenache, Viognier / Ampleur de la Grenache, fraîcheur aromatique du Viognier*

Vins blancs

75cl

Sud-Ouest

**Les Canilles – Domaine Ribiera – 2020**

**37€**

*Bio / Clairette / Vin orange plein de fraîcheur*

**Fleur de Roche – Les hauts de Caillevel – 2021**

**30€**

*Nature / Sauvignon blanc, Sauvignon gris / Bel équilibre en bouche entre fraîcheur, minéralité et onctuosité*

**Côte d'Heux – IGP Côte de Gascogne – Chiroulet – 2019**

**31€**

*HVE / Gros Manseng / Blanc sec, bouche fruitée, complexe et caractère*

Gard

**Gourmandi'Nages – Château de Nages – NM**

**35€**

*Bio / Viognier, Roussanne, Colombard / Léger moelleux*

Alsace

**Cuvée de l'Ours – Charles Frey – 2021**

**41€**

*Biodynamie / Pinot gris / Fruits confits ; cannelle et muscade*

Vins blancs

75cl

## Loire

**Muscadet Prestige – Château de la Bretonnerie – 2019** 33€

*Raisonnée / Melon de bourgogne / Fût de chêne, léger gras*

**Aurore – Grandes Espérances – 2019** 48€

*Terra Vitis / Chenin / Fruits et leurs blanches, belle minéralité*

**Quincy – Domaine du Coudray – 2021** 39€

*Bio / Sauvignon / Bouquet de fleurs ; poire et agrumes*

**La Naine Blanche – Grandes Espérances – 2020** 32€

*Terra Vitis / Chardonnay / Agrumes et fruits à noyaux*

**Cour Cheverny – Luc Percher – 2019** 50€

*Bio / Romorantin / arômes de miel ; agrumes, fleurs blanches*

**Silex – Jacky Preys – 2021** 28€

*Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral*

**Sauvignon – Valérie Forgues – 2020** 39€

*Bio / Sauvignon blanc / Sec et très aromatique aux notes exotiques*

**Entremêlés – Valérie Forgues - NM** 48€

*Bio / Orbois et Chenin / Vieux cépages plantés ensemble, délicat avec une belle longueur*

Vins blancs 75cl

## Languedoc

**Fleur de Sel – Vignobles David – 2021** 34€

*Vegan / Chardonnay, Grenache gris / Robe jaune, gourmand, arômes beurrées*

**Jardiniers – Peter Sichel – 2020** 38€

*Biodynamie / Roussanne / Roussanne fraîche perchée à 500m d'altitude*

Vins rosés 75cl

## Provence

**Roquerousse – Château de Calavon – 2021** 31€

*Bio / Grenache, Vermontino, Syrah / Léger et fruité, fraîcheur*

## Gard

**Liberty'Nages – Château de Nages – NM** 27€

*Bio / Grenache, Merlot, Syrah / Un concert de fraises et de cassis*

Vins rouges 75cl

## Bordelais

**St Emilion Grand Cru – Château Chante Alouette – 2019** 59€

*HVE / Merlot, Cabernet franc / Gourmand et frais, tanins fondus*

**Graves – Château de Portets – 2018** 37€

*Traditionnel / Cabernet-Sauvignon, Merlot / Nez merveilleux, bouche franche et gourmande*

### Loire

**Naine Rouge – Grandes Espérances – 2019** 37€

*Terra Vitis / Pinot noir / Tendre, fruité et expressif*

**Chinon, Les Perruches – Lambert – 2018** 39€

*Biodynamie / Cabernet franc / avec des tannins très fins*

**Le Piloris – Jacky Preys – 2020** 29€

*Raisonnée / Pinot noir / Vin léger ; des fruits rouges*

**Le petit Vaillant – Grandes Vignes – 2020** 33€

*Nature / Cabernet franc, Grolleau / Léger et fluide*

**Drôline – Valérie Forgues – 2021** 40€

*Bio / Pineau d'aunis / Vin léger avec de beaux tanins*

Vins rouges 75cl

### Beaujolais

**Brouilly – Domaine Jambon – 2022** 30€

*Conversion Bio / Gamay / Fruits rouges et légèreté*

### Bourgogne

**Givry – Domaine Ragot – 2020** 52€

*Traditionnel / Pinot noir / Exprime la richesse du terroir*

**Irancy – Pascal Bouchard – 2018** 49€

*Traditionnel / Pinot noir / Arômes de fruits rouges et épices*

**Pinot Noir – Domaine de Champ-Fleury – 2021** 39€

*Terra Vitis / Pinot noir / Ample et raffiné, tanins soyeux*

**Côtes de Nuits Village – Château de Prémieux – 2019** 65€

*Bio / Chardonnay et Pinot noir / Longueur en bouche ; Arômes de fruits noirs*

Vins rouges 75cl

### Vaucluse

**Vacqueyras – Domaine de Verquière – 2021** 50€

*Bio / Grenache, Syrah, Cinsault / équilibré, tanins légers ; mûre, cassis et réglisse*

**Méditerranée – Daumen – 2020** 33€

*Biodynamie / Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan /*

*Des fruits et du caractère / bien travaillé*

## Rhône

**Côtes du Rhône Village – Les Quatres – 2018 31€**

*Bio / Syrah, Grenache / Jolie Rhône avec le plaisir du fruit*

**Châteauneuf-du-pape – Chateau Cohola – 2010 99€**

*Raisonnée / Syrah, Grenache, Mourvèdre / top qualité/prix*

**Cornas – L’amphore d’Or Barcillants – 2019 91€**

*Raisonnée / Syrah / Complexe, puissant, notes de poivre*

**Saint Joseph – Les vins de Vienne – 2021  
51€**

*Raisonnée / Syrah / Pour les amoureux du Rhône; gourmand*

**Château Rouge – Château Vessière – 2020 29€**

*Nature / Syrah, Grenache / Beaux arômes, fraîcheur, tanins soyeux*