

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	12cl	75cl
Drappier – brut	14€	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
- Citron fringant au gingembre
- Groseille chatoyante

Jus de fruits Alain Milliat 20cl :	5,5€
- Orange	- Tomate
- Pomme	- Abricot

Infusion glacée Alain Milliat 25cl :	6€
- Framboise et menthe	

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	2,8€
Latte, Cappuccino, Thé Damman	4€

Vins de dessert :

Porto blanc – Fonseca	6,5€
Porto rouge – Graham's 10 years	8€

Digestifs

Armagnac	9€
Bas Armagnac	11€
Calvados	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€ 23€

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

Loire – Silex – Jacky Preys – 2021 5,5€ 21€

Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral

Languedoc - Fleur de Sel – Vignobles David – 2022 6,5€ 25€

Vegan / Chardonnay, Grenache gris / Gourmand, arômes beurrées

Languedoc - Jardiniers – Peter Sichel – 2020 6€ 23€

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

Gard – Gourmandi'Nages – Château de Nages – NM 6,5€ 25€

Bio / Viognier, Roussanne, Colombard / Léger moelleux

Bourgogne – Saint Véran – Correaux – 2021 7€ 27€

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

Rosés :

Gard – Liberty'Nages – Château des Nages – NM 5,5€ 21€

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

Vins au verre et pichet

12cl 50cl

Rouges :

Vaucluse – Méditerranée – Daumen – 2021 6,5€ 25€

Biodynamie / Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan /

Des fruits et du caractère / bien travaillé

Bordeaux – Graves – Château de Portets – 2018 6,5€ 25€

Traditionnel / Cabernet-Sauvignon, Merlot / fruité, gourmand

Loire – Le piloris – Jacky Preys – 2020 6€ 23€

Raisonnée / Pinot noir / Vin léger ; des fruits rouges

Le Renard – Les Grandes Terres – 2021 6€ 23€

Bio / Syrah, Grenache, Carignan / La bouche est souple, ronde ; les tanins fins et belle longueur en finale

Bourgogne Côte d'Or – Domaine Huguenot – 2021 9€ 34€

Traditionnel / Pinot noir / Arômes de cassis, mûres et épices

Loire - Drôline – Valérie Forgues – 2021 6,5€ 25€

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

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 43€

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

Quincy – Domaine du Coudray – 2021 40€

Bio / Sauvignon / Bouquet de fleurs ; poire et agrumes

La Naine Blanche – Grandes Espérances – 2020 35€

Terra Vitis / Chardonnay / Agrumes et fruits à noyaux

Cour Cheverny – Luc Percher – 2020 50€

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

Silex – Jacky Preys – 2021 30€

Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral

Sauvignon – Valérie Forgues – 2020 41€

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

Entremêlés – Valérie Forgues - NM 49€

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

Vins blancs

75cl

Bourgogne

Givry – Domaine Ragot – 2020 **53€**

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

Saint Véran – Domaine des Correux – 2021 **40€**

Raisonnée / Chardonnay / Sec, agrumes et fruits à coques

Chablis – Domaine Angst – 2021 **47€**

Raisonnée / Chardonnay / Minéral, bouche tendue, agrumes

Côtes de Beaune – St Romain – Prémieux – 2018 **74€**

Bio / Chardonnay / Généreux, bouche ample, brioché

Fixin – Côte d'or – Huguenot – 2020 **82€**

*Conversion bio / Chardonnay / La bouche est ample et ronde, elle amène sur une belle trame
minérale, tout en longueur*

Beaujolais

Viognier – Domaine Jambon – 2022 **29€**

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

Vins blancs

75cl

Sud-Ouest

Fleur de Roche – Les hauts de Caillevel – 2021 32€

Nature / Sauvignon blanc, Sauvignon gris / Bel équilibre, onctuosité

Côte d'Heux – IGP Côte de Gascogne – Chiroulet – 2020 31€

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

Gard

Gourmandi'Nages – Château de Nages – NM 35€

Bio / Viognier, Roussanne, Colombard / Léger moelleu

Alsace

Cuvée de l'Ours – Charles Frey – 2021 41€

Biodynamie / Pinot gris / Fruits confits ; cannelle et muscade

Rhône

Côtes du Rhône village – Les Quatres – 2017 32€

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

Vins blancs

75cl

Languedoc

Fleur de Sel – Vignobles David – 2022 **36€**

Vegan / Chardonnay, Grenache gris / Robe jaune, gourmand, arômes beurrés

Jardiniers – Peter Sichel – 2020 **33€**

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

Parenthèse – Mas de Jon – 2020 **35€**

Raisonnée / Rolle, Roussanne, Marsanne / Robe jaune, fraîcheur, belle longueur

Pulp – Château Vieux Moulin – 2022 **38€**

Nature / Grenache gris / Vin orange/macération, arômes d'agrumes, belle acidité avec peu de tanins

Vins rosés

75cl

Provence

Roquerousse – Château de Calavon – 2022 **32€**

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

Gard

Liberty'Nages – Château de Nages – NM **28€**

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

Vins rouges

75cl

Bordelais

St Emilion Grand Cru – Château Ascumbas – 2015 **79€**

Raisonnée / Merlot, Cabernet franc / Le joyau du domaine

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

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

Loire

Naine Rouge – Grandes Espérances – 2019 **38€**

Terra Vitis / Pinot noir / Tendre, fruité et expressif

Chinon, Les Perruches – Lambert – 2020 **39€**

Biodynamie / Cabernet franc / avec des tannins très fins

Le Piloris – Jacky Preys – 2020 **32€**

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 **53€**

Traditionnel / Pinot noir / Exprime la richesse du terroir

Irancy – Pascal Bouchard – 2022 **54€**

Traditionnel / Pinot noir / Arômes de fruits rouges et épices

Coteaux Bourguignons – Moillard Grivot - 2020 **33€**

Traditionnel / 50/50 Gamay Pinot noir / Léger, souple ; persistance

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

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

Bourgogne Côte d'Or – Domaine Huguenot – 2021 **51€**

Traditionnel / Pinot noir / Arômes de cassis, mûres et épices

Gevray Chambertin – Côte de Nuits – Huguenot – 2021 **97€**

Conversion bio / Pinot noir / Fraicheur et finesse, bouche soutenue

Volnay 1^{er} cru – Côte de Beaune - Carillon – 2021 **160€**

Traditionnel / Pinot noir / Grand vin de bourgogne

Vins rouges

75cl

Vaucluse

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

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

Méditerranée – Daumen – 2021 **37€**

Biodynamie / Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan /

Des fruits et du caractère / bien travaillé

Rhône

Le Renard – Les Grandes Terres – 2021 **34€**

Bio / Syrah, Grenache, Carignan / La bouche est souple, ronde ; les tanins fins et belle longueur en finale

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

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

Cornas – L'amphore d'Or Barcillants – 2019 **83€**

Raisonnée / Syrah / Puissant, notes de poivre

Saint Joseph – Les vins de Vienne – 2022 **51€**

Raisonnée / Syrah / Pour les amoureux du Rhône; gourmand