

## **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

<b>Champagne / Mousseux</b>	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
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

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

<b>Infusion glacée Alain Milliat 25cl :</b>	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 3 ans	10€
Calvados 10 ans	12€
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 :

<b>Loire – Muscadet Prestige – La Bretonnerie – 2019</b>	<b>6€</b>	<b>23€</b>
<i>Raisonnée / Melon de bourgogne / Fût de chêne, sec avec léger gras</i>		
<b>Loire – Silex – Jacky Preys – 2022</b>	<b>5,5€</b>	<b>21€</b>
<i>Raisonnée / Sauvignon blanc / Vin sec mais très floral</i>		
<b>Languedoc - Fleur de Sel – Vignobles David – 2022</b>	<b>6,5€</b>	<b>25€</b>
<i>Vegan / Chardonnay, Grenache gris / Gourmand, arômes beurrées</i>		
<b>Languedoc - Parenthèse – Mas de Jon – 2020</b>	<b>6,5€</b>	<b>25€</b>
<i>Raisonnée / Rolle, Roussanne, Marsanne / Robe jaune, fraîcheur, belle longueur</i>		
<b>Gard – Gourmandi’Nages – Château de Nages – NM</b>	<b>6,5€</b>	<b>25€</b>
<i>Bio / Viognier, Roussanne, Colombard / Léger moelleux</i>		
<b>Bourgogne – Saint Véran – Correaux – 2021</b>	<b>7€</b>	<b>27€</b>
<i>Raisonnée / Chardonnay / Sec, notes d’agrumes et de fruits à coques</i>		

### Rosés :

<b>Gard – Liberty’Nages – Château des Nages – NM</b>	<b>5,5€</b>	<b>21€</b>
<i>Bio / Grenache, Merlot, Syrah / Un concert de fraises et de cassis</i>		

## 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*

**Rhône - Le Renard – Les Grandes Terres – 2022** 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 – 2021 33€**

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

**Aurore – Grandes Espérances – 2020 43€**

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

**Quincy – Domaine du Coudray – 2022 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 – 2022 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 – 2020** **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 – 2023** **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

**Côte du Rhône – Chateau Cohola - 2022 33€**

*Bio / Viognier, Roussanne, Clairette / Arômes de pêche et abricot sec.*

Vins blancs

75cl

Languedoc

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

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

**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 – 2019** **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*

**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 - 2021**

**33€**

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

**Côtes de Nuits Village – Château de Prémieux – 2021**

**74€**

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

**Bourgogne Côte d'Or – Domaine Huguenot – 2022**

**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<sup>er</sup> cru – Côte de Beaune - Carillon – 2021**

**160€**

*Traditionnel / Pinot noir / Grand vin de bourgogne*

Vins rouges

75cl

Vaucluse

**Vacqueyras – Domaine de Verquière – 2022** **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*