

Nos Vins Rouges

La Loire

Chinon « Domaine de la Commanderie » Vieilles Vignes 2022	29€
Anjou « Domaine des Hautes Ouches » Jean-Louis Lhumeau 2018	34€
Reuilly « Dagobert » Domaine Cordailat, Pascal Delhune 2022	49€
Sancerre « Domaine Serge Laloue » 2022	58€

La Bourgogne

Pinot noir « Domaine Coteaux Des Margots » Famille Duroussay 2023	7€/42€
Hautes-Côtes de Nuits « La Croix St Balthazar » Pierre Maizières 2023	58€
Maranges 1 ^{er} Cru «Clos Des Loyères » Bernard et Florian Regnaudot 2022	74€
Marsannay « Domaine Du Vieux Collège » Vieilles Vignes Eric Guyard 2021	79€

Le Rhône

Côtes du Rhône « Saint-Cosme » Louis et Cherry Barruol 2023	7 €/34€
Cairanne «Domaine Clos Romane » Famille Charancon 2022	48€
Crozes Hermitage, Cave de Tain « Nobles Rives » 2022	48€
Gigondas « Domaine Les Sibou » Loïc Alazard 2021	64€
Saint-Joseph «Saint-Cosme» Louis et Cherry Barruol 2022	75€
Châteauneuf-du Pape « Domaine du Grand Tinel » 2021	89€
Côte-Rôtie « L'envol »Domaine Richard (Hervé & Marité) 2021	118€

Le Sud-Ouest

Pécharmant, Château La Renaudie (Dominique Samin) 2022	7€/39€
Chevalier du Château Lagrezette « 100% Malbec » 2020	39€
«Fait Du Bruit » Cabernet Sauvignon/Merlot, Dominik Benz 2020 BIO	39€

Bordeaux

Lalande De Pomerol «Château Tournefeuille » Famille Petit 2022	64€
Lalande De Pomerol « Chateau Belles-Graves » Xavier Piton 2020	62€

Languedoc et Pays d'Oc

Pinot Noir « Terroir des dinosaures » Anne de Joyeuse, 2022	29€
Pic Saint Loup, Chemin des Rêves « L'Optimiste » Benoît Viot 2023 BIO	46€
Domaine du Pas de l'Escalette » Julien & Delphine Zernott 2023	8€/48€
Terrasse du Larzac « Les Clapas » Julien & Delphine Zernott 2022	59€

Nos Vins Blancs

L'Alsace

Domaine Mann, Vignoble des 3 terres « Méli-Mélo » 8€/45€

Domaine Mann, Vignoble des 3 terres, Pinot Blanc, 2022 55€

La Loire

Vouvray « sec », Domaine Gaudron, 2023 6€/32€

Domaine des Hautes Ouches « 100% Chardonnay » Jean-Louis Lhumeau 2022 34€

Côte de la Charité, Domaine Serge Laloue 2023 « 100% Chardonnay » 34€

Reuilly « Tradition » Domaine Cordailat, Pascal Delhune 2023 36€

Sancerre, Domaine « La Croix St Laurent » Joël et Sylvie Cirotte 2023 52€

Coteaux Du Layon « Atomes Crochus » Château La Tomaze, BIO Moelleux, 2023 42€

La Bourgogne

Mâcon-Lugny, Cave de Lugny 2022 39€

Viré-Clessé, Cave de Lugny 2023 49€

Chablis, Domaine des Chaumes, Céline & Romain Pouillet , 2023 8€/48€

Saint-Veran, Domaine Martin, BIO, 2022 58€

Auxey-Duresses « Vieilles Vignes » 2021 Domaine Prunier » Laurent & Romain 98€

Meursault « Clos Des Ecoles » Alain Hudelot-Noellat 2019 159€

Le Rhône

Domaine de Saint Cosme « Les Deux Albion » Louis Barruol 2023 7€/ 42€

Saint-Joseph « Charmen » Domaone Richard 2023 60€

Châteauneuf-du Pape « Domaine du Grand Tinel » 2021 94€

Condrieu, Domaine Richard (Hervé & Marité) « M...de Martial » 2019 98€

Le Roussillon / Le Languedoc

Côtes du Roussillon, Domaine Des Schistes, 2023 BIO 36€

Domaine Monplezy, Famille Sutra de Germa-Gil, Bio 2023 32€

ROSE

Château Rosan « Evidence » 2024, Côte de Provence Bio 7€/39€

CHAMPAGNES

Pierre Brigandat & fils, Brut, Blanc de Noirs 14.50€/88€

Lallier à Aÿ « Blanc de Blancs » Brut 118€

Lallier à Aÿ « Rosé » Brut 118€

Apéritifs et Softs

Kir cassis, mûre ou pêche / Royal	7€/14€
Porto rouge ou blanc	6€
Pastis	6€
Martini rouge ou blanc	6€
J&B/ Vodka Stolichnaya Premium/ Gin Bombay Sapphire	9€
Jack Daniel's / Jameson	9€
Glenfiddich « Single Malt »15 ans / Oban 14 ans / Lagavulin 8 ans	14€
Spritz, Ti punch, Gin tonic, Whisky Coca...	10€
Bières artisanales Françaises 33cl (Rebelle Blonde Pale Ale 5.5% ou Blanche 5%)	8€
Bière « IPA » au jus de gingembre BIO, fabriquée en Bourgogne	8€
Bière pression 25cl (Moretti)	6.5 €
Eaux minérales plates ou gazeuses 75cl (Vittel, San Pellegrino)	8 €
Jus de fruits artisanaux « L'arbre à Jus » 25cl (Orange, Pomme, Abricot, Tomate)	8 €
Jus de raisin pétillant artisanal « Jean-Louis Lhumeau » 33cl	8.5€
Sodas 33cl Coca Cola/ Coca Cola zéro/Perrier/ Limonade	6 €
Ice tea 25cl	6 €
Digestifs	
Calvados Pays d'Auge « Château du Breuil »	12€
Armagnac 10 ans d'âge	14€
Bas-Armagnac, Château de Laubade 12 ans	14€
Cognac « J-L Charlemagne » VSOP	10€
Cognac « Camus » Ile de Ré	12€
Rhum Vieux Clément VO (Martinique)	10€
Rhum Vieux « Botran » 15 ans (Guatemala) / Naga (Indonésie) / HSE (Martinique)	14€
Eaux de vie « Maison Hagemeyer »	14€
Kirch, Vieille Prune, Mirabelle, Poire Williams, Framboise Sauvage	
Liqueur Framboise ou Citron « Maison Hagemeyer »	12€
Amaretto/Get 27 / Menthe pastille / Salers « Gentiane »d'Auvergne / Génépi des Alpes	8€
Espresso « Lavazza »	3.5€
Allongé, Thé, Infusion	4€
Double espresso	7€

Prix net et services compris / contenance d'une dose 4cl