# CARTE DES BOISSONS

# <u>A P É R I T I F S</u>

Pastis de la Maison Jacoulot 4cl	5.50
Ratafia blanc Jacoulot 6cl	8.00
Communard 12cl	6.00
Rosé en Folie 33cl	6.00
Kir (Cassis, Framboise, Pêche de Vigne, Châtaigne) 12cl	6.00
AOP Crémant de Bourgogne de chez Nadine Ferrand 12cl	8.00
AOP Champagne - Hatton – Blanc de blanc 12cl	12.00
Kir Royal 12cl	11.00
Apéritif Maison 12cl	12.00

# COCKTAILS

Expresso Martini – (Expresso, Vodka, Liqueur de Café)	12.00
Long Island - (Vodka, Gin, Rhum, Cointreau, Coca)	12.00
Virgin Mule (Jus d'ananas, Ginger Beer, Jus de citron)	8.00

Prix net, service compris

# VINS AU VERRE 12,5cl

#### ROSÉ

IGP Méditerranée – Cuvée Azur - Château Saint Maur 7.50

#### BLANC

AOP Beaujolais Blanc - Michel Guignier - 2023 7.50

Vin des Glaces - Domaine Perceval 5cl 12.00



#### ROUGE

AOP Morgon - Vieilles Vignes - Michel Guignier - 2023 7.50

Découvrez également notre sélection de la semaine sur demande.

MODE DE CULTURE & MILLESIME SUR DEMANDE

# <u>BIÈRES</u>

#### BOUTEILLE

Les bières BIO de la Brasserie du Pilat	
Saint-Julien Blanche 33cl	5.50
Girasole Blonde 33cl	5.50
Mad Max Ambrée 33cl	5.50
Veuve Noire Brune 33cl	5.50
Two Dudes Brasserie Crêches-sur-Saône	
Bière blonde « Je suis un Sanglier » 33cl	Rupture
Pression Blonde « Pale Ale »	5.00
SOFTS & SODAS	
Limonade 25cl	4.00
Sodas 25cl	4.00
Sodas 33cl	4.00
Perrier 33cl	4.00
Jus de fruit 25cl	4.50
Lemon Tonic, Maison Jacoulot 33cl	7.00
Ginger Beer 20cl	4.50
RedBull 25cl	5.00
<u>E A U X</u>	
Evian 50cl / Evian 1L	3.50 / 5.00
San Pellegrino 50cl / San Pellegrino 1L	4.00 / 5.50
Châteldon	6.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# ALCOOLS & DIGESTIFS 6cl

## MAISON JACOULOT

Liqueur de Poire	6.50
Liqueur d'Abricot	6.50
Liqueur de café	6.50
Menthe Poivrée	6.50
Plantes et Épices	7.00
Lemon	7.00
Prunelle de Bourgogne	8.00
Eau de vie de Poire	8.00
Eau de vie de Framboise	8.00
Eau de vie de Vieille Prune	8.00
Marc de Bourgogne	9.00
EAU DE GRENOUILLE	
Liqueur de Cacao	9.00
Liqueur de Menthe	9.00
Liqueur de Safran	9.00
Liqueur de Mandarine	9.00
ALCOOLS VIVANT	
Gin Decroix, Vivant	7.00
Rhum Gino, Vivant	7.00
Whisky Silène, Vivant	8.00
Armagnac 15 ans, Domaine d'Aurensan	11.00
DUDOGNON	
Cognac Dudognon, Napoléon	8.00
Cognac Dudognon, Vieille Réserve	12.00
Prix net, service compris	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

#### **CHARTREUSES**

Chartreuse Jaune	9.00
Chartreuse Verte	9.00
Liqueur d'Elixir 1605	11.00
Gentiane des pères chartreux	4.00
Vodka - Vertical	7.00
Génépi	10.00

# **BOISSONS CHAUDES**

Expresso	3.00
Allongé	3.00
Ristretto	3.00
Double Expresso	6.00

#### INFUSIONS & THÉS

#### Les Infusions Maison Nunshen:

Camomille Bio - Infusion douce parfumée, florale et miellée	4.00
Verveine Bio - Infusion rafraîchissante végétale et zestée	4.00
Hawai Cocktail - Infusion tropicale d'ananas, mangue et hibiscus	4.00
Les thés Maison Nunshen :	
Thé vert Jasmin - Thé vert frais et floral	4.00
Thé noir Earl Grey Bio - Thé noir aux notes élégantes de bergamote	4.00
Thé vert touareg Bio – Thé vert dynamique aux notes de menthes fraiches	4.50

# CARTE DES VINS

## Millésime & Mode de Culture sur demande

Tous les vins présents sur cette carte sont disponibles à la vente dans notre cave

# **S**OMMAIRE

<u>LES EFFERVESCENTS</u>	Page 1
<u>LES ROSÉS</u>	Page 1
LES VINS BLANCS	
Beaujolais	Page 2
Bourgogne	Page 3
Vallée du Rhône	Page 3
Vallée de la Loire	Page 3
Alsace	Page 4
Languedoc – Roussillon	Page 4
Sud-Ouest	Page 4
Côtes de Gascogne	Page 4
Corse	Page 4
Vin de France	Page 4
Vins du Monde	Page 4
LES VINS ROUGES	
Beaujolais	Page 5, 6, 7, 8, 9
Bourgogne	Page 10
Vallée du Rhône	Page 10
Vallée de la Loire	Page 11
Bordeaux	Page 11
Languedoc	Page 11
Vin de France	Page 11
Vins du Monde	Page 12

# LES EFFERVESCENTS 75cl

# - CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne - Nadine Ferrand	46.00
---------------------------------------	-------

### - CHAMPAGNE

Champagne - Brut Réserve - Bernard Robert	58.00
Champagne - Premier cru Arpège - Blanc de Blancs - Pascal Doquet	90.00
Champagne - « Zéro » - Brut Nature - Tarlant	101.00

<b>1,5L Magnum Champagne</b> - « Zéro » - Brut Nature - Tarlant	164.00
-----------------------------------------------------------------	--------

# **LES ROSÉS** 75cl

IGP Cévennes - Primavèra - David Rey - 2022	50.00
AOP Côtes de Provence - Saint M - Château Saint-Maur - 2024	Rupture
IGP Méditerranée- Cuvée Azur - Château de Saint Maur - 2024	27.00
AOP Côtes du Roussillon - « Les Millères » - Domaine Gardiés - 2020	
<b>1,5L Magnum AOP Côtes de Provence</b> - « Grande Réserve » - Château Maravenne - 2022	80.00
1,5L Magnum IGP Méditerranée - Cuvée Azur – Château de Saint Maur	57.00

# LES VINS BLANCS 75cl

## - BEAUJOLAIS

### LE VIN DE LA MAISON

AOP Beaujolais Blanc - Les Améthystes - Michel Guignier - 2023	25.00
LES VINS DES CRUS BEAUJOLAIS	
AOP Beaujolais-Villages Blanc - Sylvain Donjon - 2023	24.00
AOP Beaujolais-Villages Blanc - La friche - Domaine de la Ronze - 2023	31.00
AOP Beaujolais Blanc - Domaine des Nugues - Gilles Gelin - 2023	33.00
AOP Beaujolais Blanc - Clos de Rochebonne - Château Thivin - 2023	Rupture
AOP Beaujolais Blanc - Domaine des Terres Dorées - Jean-Paul Brun - 2023	48.00
VDF Viognier - Passot Rémy & Fils - 2024	25.00
VDF Viognier - « Perle de Viognier » - Emmanuel Fellot - 2023	35.00
IGP Comtés Rhodaniens - Les bêtises de Thulon - Domaine de Thulon - 2022	45.00

23.00

IGP Comtés Rhodaniens Viognier- Maison Piron 2023

## - BOURGOGNE

AOP Mâcon Villages - Les Améthystes - Michel Guignier - 2022	25.00
AOP Bourgogne - cuvée Adrien Gilles - Domaine Tano Péchard - 2023	27.00
AOP Saint-Véran - « D'en Faux » - Renaud Bodillard - 2023	29.00
AOP Mâcon Charnay-lès-Mâcon - Nadine Ferrand - 2023	34.00
AOP Viré-Clessé - « Quintaine » - Domaine Michel - 2022	44.00
AOP Bourgogne Aligoté - Aligato - Domaine La Soufrandière – 2023	63.00
AOP Pouilly-Fuissé - 1 <sup>er</sup> cru - « Lise-Marie » - Domaine Nadine Ferrand - 2023	57.00
<b>AOP Pouilly-Fuissé - 1</b> er <b>cru</b> - Le clos de Monsieur Noly - Domaine de la Creuze Noire - 2022	59.00
AOP Viré-Clessé - « La Barre » Levrouté - Domaine Michel - 2022	65.00
AOP Saint-Véran - « La Bonnode » - Domaine La Soufrandière - 2022	72.00
AOP Beaune 1er Cru « Les Coucherias » - Jean-Claude Rateau - 2022	105.00
1,5l Magnum Mâcon Nadine Ferrand 2023	75.00
1,5l Magnum Pouilly-Fuissé Nadine Ferrand 2021	160.00
- VALLÉE DU RHONE	
AOP Crozes-Hermitage - « Un vigneron heureux » - Laurent Habrard - 2024	46.00
AOP Crozes-Hermitage - Cuvée Domaine - Domaine Combier - 2022	Rupture
AOP Cairanne - Marcel Richaud - 2022	Rupture
AOP Condrieu - « La Roncharde » - Martin Clerc - 2019	104.00
- VALLÉE DE LA LOIRE	
AOP Anjou - Le clos des Cosses - Château de Bois-Brinçon - 2023	45.00
AOP Sancerre Domaine Fouassier – 2022	53.00
AOP Saumur - « Chenin du Puy » - Frédéric Mabileau - 2019	48.00

### - ALSACE

AOP Alsace - Muscat « Schloessel Mühle » - Domaine Schmitt and Carrer - 2018	22.00
AOP Alsace - Riesling « Schlossberg » - Domaine Schmitt and Carrer -	51.00
- LANGUEDOC – ROUSSILLON	
IGP Côtes Catalanes - Muscat Sec - Domaine de Las Coumes - 2022	19.00
VDN Muscat de Rivesaltes - Domaine de Las Coumes	23.00
IGP Pays de l'Hérault - cuvées Les Nigelles - Le Champ des Barbiers - 2023	25.00
AOP Coteaux du Languedoc - « Saturne » - Virgile Joly - 2019	26.00
AOP Côtes du Roussillon - cuvée Laïs - Olivier Pithon - 2022	61.00
IGP Côtes Catalanes - cuvée D18 - Olivier Pithon - 2020	124.00
- SUD-OUEST	
AOP Jurançon - sec - cuvée Météore - Clos Larrouyat - 2022	48.00
- CÔTES DE GASCOGNE	
IGP Côtes de Gascogne - « Le Noisette » - Domaine de Pajot - 2023	28.00
- CORSE	
AOP Ajaccio - Aja Donica - Domaine de Vaccelli - 2020	148.00
Appellation Ajaccio Protégée - Campo Di Magna - Domaine de Vaccelli - 2020	194.00
Appellation Ajaccio Protégée – Vaccelli – Domaine Vaccelli – 2023	85.00
- VINS DE FRANCE	
VDF Chardonnay - Jean-Christophe Pellerin - 2020	34.00
VDF Viognier - Jean-Christophe Pellerin - 2021	40.00
Vin des Glaces - Domaine Perceval	82.00
VDF Petite Sainte Marie – Jean- Christophe Pellerin 2023	56.00

# LES VINS ROUGES 75cl

## - BEAUJOLAIS

## LES VINS DE LA MAISON

AOP Beaujolais - Michel Guignier - 2023	23.00
AOP Chiroubles - Michel Guignier - 2023	26.00
AOP Brouilly - Michel Guignier - 2024	26.00
AOP Saint-Amour - Michel Guignier - 2024	28.00
AOP Fleurie - Michel Guignier - 2023	28.00
AOP Morgon - « Vieilles Vignes » - Michel Guignier - 2023	29.00
AOP Moulin à vent - Michel Guignier - 2023	33.00
AOP Morgon - Côte du Py - Michel Guignier - 2023	36.00
AOP Morgon - « Canon » - Michel Guignier - 2023	38.00
1/2 Bouteille - AOP Saint-Amour - Michel Guignier - 2024	18.00
1/2 Bouteille - AOP Morgon - « Vieilles Vignes » - Michel Guignier - 2023	18.00
1,5L Magnum - AOP Beaujolais - « Big Bang » - Michel Guignier - 2022	56.00
1,5L Magnum - AOP Morgon - « Vieilles Vignes » - Michel Guignier - 2020	67.00

## LES VINS DES AMIS

#### **AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES**

La Pointe - Domaine de Mont Joly - 2021	33.00
Lantignié « Fructus Agapès » - Maison Piron 2022	33.00
AOP BROUILLY	
« Pisse Vieille » - Domaine Bertrand - 2023	33.00
« Combiliaty » - Château de la Chaize - 2023 🕖	56.00
Château Cambon - 2023	52.00
« Vieilles Vignes » - Georges Descombes- 2021	48.00
AOP CÔTE DE BROUILLY	
Château de la Valette - 2021	29.00
« Les Diorites » - Michel Aubry - 2021	33.00
Cuvée « Zaccharie » - Château Thivin - 2023	82.00

## **AOP RÉGNIÉ**

Domaine du Crêt d'Oeillat Vieilles Vignes- 2023	27.00
Domaine Striffling - 2022	25.00
« Perle de Granit » - Jean-Paul Guignier - 2023	26.00
« Victor Sornin » - Frédéric Sornin - 2022 🕢	29.00
Coteaux de Vallière - Domaine de Colette - 2022	35.00
Guy Breton (ou P'tit Max) - 2023	39.00
Julien Sunier - 2022	41.00
AOP FLEURIE	
Clos de la Roilette - Famille Coudert - 2024	30.00
« Montgenas » - Domaine Matray & Filles – 2023	37.00
« Clos de la Grand'Cour » - Domaine de la Grand'Cour - Jean-Louis Dutraive - 2023	56.00
« Greta Carbo » - Marc Delienne - 2023 🕡	61.00
AOP CHIROUBLES	
Claudie Salignon - 2023	23.00
« La Scandaleuse » - Bernard Metrat - 2023	Rupture
Cuvée Emilessence - Sylvain Donjon - 2022	26.00
Jacky Bulliat - 2022	24.00
« Les Roches » - Domaine de Montvaillant - Bruno Adamiak - 2022	27.00
« Vin de Kav » - Karim Vionnet - 2022	36.00
Cuvée Cœur de Femme - Christophe Savoye - 2020	39.00
Prix net, service compris	
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé	7

### **AOP JULIENAS**

La Centenaire - Château Moulin Favre - Céline & Armand Vernus - 2023	25.00
AOP SAINT-AMOUR	
Stéphane Aviron - 2022	27.00
AOP CHENAS	
Chat'au Bonnet - Château Bonnet - 2023 🕖	26.00
« Les Darroux » - Sébastien Besson - 2019	46.00
Anthony Thevenet - 2018	45.00
AOP MOULIN À VENT	
Didier Desvignes - 2023	33.00

#### **AOP MORGON**

« Signature » - Domaine Poulard - Christophe et Jean-Louis - 2024	27.00
« Côte du Py » - Nature - Gwenael Jambon - 2023	Rupture
« Jacky Grolet - Bellevue 2024	29.00
« Vielles Vignes » - Javerniere - Laurent Guillet - 2022	29.00
« Vieilles Vignes » - Petit Pérou - Laurent & Hugo Thevenet - 2022	31.00
« Côte du Py » - Jean-Marc Burgaud - 2023	52.00
« Côte du Py » - Jean Foillard – 2022	Rupture
« Vieilles Vignes » - Jean-Paul & Charly Thévenet - 2023	48.00
« La Centenaire » - Château de Pizay - 2023	56.00
« Vieilles Vignes » - Marcel Lapierre - 2024	65.00
« Cuvée Camille » - Marcel Lapierre - 2024	82.00
« Cuvée Marcel » - Marcel Lapierre 2024	107.00

### VINS DE FRANCE

Cuvée Phénomène - Guillaume Striffling	25.00
Cuvée du Chat - Jean-Claude Chanudet - 2021	36.00
Pinot noir - Domaine du Penlois – 2023	35.00

## **BOURGOGNE**

AOP Ladoix - Domaine Nudant – Les Buis – 2022	61.00
AOP Bourgogne - « Les Crays » - Julien Guillot au Clos des Vignes du Maynes - 2022	73.00
AOP Rully 1 er Cru – Préau- Château de Monthelie- 2021	70.00
AOP Aloxe-Corton - Clos de la Boulotte - Monopole - Domaine Nudant - 2022	92.00
AOP Marsannay - « Les Amoureux » - Domaine Ballorin & Fils - 2022	88.00
AOP Echezeaux Grand Cru - Domaine Nudant - 2018	390.00

# - VALLÉE DU RHONE

1/2 Bouteille - AOP Crozes-Hermitage - Laurent Combier - 2022	Rupture
IGP Ardèche - cuvée Syrah - Domaine Mirabel Charmis - 2020	23.00
AOP Gigondas - « Tradition » - Domaine du Gour de Chaulé - 2022	65.00
AOP Crozes-Hermitage - « Un vigneron heureux » - Laurent Habrard - 2022	48.00
AOP Saint Joseph - « Cap Nord » - Laurent Combier - 2022	65.00
AOP Crozes-Hermitage- « Clos des grives » - Domaine Combier- 2021	80.00
AOP Crozes-Hermitage- « Clos des grives » - Domaine Combier- 2022	95.00
AOP Crozes-Hermitage - Laurent Combier - 2021	65.00
AOP Crozes-Hermitage - Laurent Combier - 2022	50.00
AOP Châteauneuf-Du-Pape - « Le Château » - Domaine Croze-Granier - 2019	78.00
AOP Côte-Rôtie - « Collet » - Martin Clerc - 2022	135.00
AOP Hermitage - « La Chapelle » - Domaine Paul Jaboulet Ainé - 2005	264.00
1,5L Magnum - AOP Crozes-Hermitage - « Clos des Grives » - Laurent Combier - 2020	168.00

# - VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Saumur Champigny - La Source du Ruault - 2021	33.00
<b>VDF</b> - Cuvée Garance - Pineau d'Aunis - Château de Bois-Brinçon	51.00
AOP Cheverny - Les Veilleurs - Domaine de Veilloux - 2020	45.00
- BORDEAUX	
AOP Haut-Médoc - Mademoiselle L - Château La Lagune -2017	35.00
AOP Saint-Emilion Grand Cru - Château Moulin La Grangère - 2017	Rupture
Château Cheval Blanc - Saint-Emilion Grand Cru classé « A » 2014	1333.00
- LANGUEDOC	
AOP Languedoc - Saint Saturnin - « Saturne » - Virgile Joly - 2019	28.00
AOP Languedoc - « La Pimpanela » - La Jasse Castel - 2022	29.00
AOP Languedoc - « La Jasse » - Domaine David Rey - 2018	29.00
AOP Languedoc- « Les Grés » Domaine David Rey - 2018	25.00
AOP Terrasses du Larzac - « La Jasse » - La Jasse Castel - 2022	50.00
AOP Côtes du Roussillon - Cuvée Laïs - Olivier Pithon - 2020	65.00
- VINS DE FRANCE	
VDF - « Villa des Anges » - Réserve - Jeff Carrel - 2022	40.00
VDF - cuvée Zinzolin - Domaine Valérie Courrèges - 2020	27.00
<b>VDF</b> - Chair à Canon - Domaine Poivre D'Âne - 2020	37.00
VDF - 100 Pur Sang - Domaine Poivre D'Âne - 2021	38.00
VDF - « Pinot Noir » - Jean-Christophe Pellerin - 2022	46.00
VDF - Le clos Rousseau - Domaine Mélaric - 2018	42.00
Prix net, service compris	

11

\_

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## - VINS DU MONDE

<b>Grèce</b> - The Lion - Giannikos Winery - 2020	50.00
Portugal - DOC Abanico - Casa Da Passarella - 2018	54.00
IGT Sicilia -SP 68- "Ariana Occhipinti"- Frappeto, Nero Davola -2023	56.00
Maroc - Tandem - Alain Graillot - 2022	Rupture
Liban - Château Marsyas- Vallée de la Békaa Rouge - 2016	79.00
Autriche – Holass – Burgenland Blanc – 2019	52.00
Espagne - Menade Verdejo –Blanc - 2021	31.00

## - CORSE

**IGP Ile de Beauté** – Quartz – Domaine Vaccelli – 2022

141.00