

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis de la Maison Jacoulot 2cl	4.00
Martini Blanc 6cl	4.50
Communard 12cl	5.00
Kir (<i>Cassis, Framboise, Pêche de Vigne, Châtaigne</i>) 12cl	6.00
AOP Crémant de Bourgogne de chez <i>Nadine Ferrand</i> 12cl	7.50
AOP Champagne <i>Jean-Noel Haton</i> « Classic Brut » 12cl	9.00
Kir Royal 12cl	10.50
Apéritif Maison (<i>Rikiki, Crème de Cassis, Champagne</i>) 12cl	11.00

VINS AU VERRE 12,5cl

ROSÉ

AOP Côtes de Provence, « Grande Reserve », <i>Château Maravenne</i> , 2020	4.50
--	------

BLANC

AOP Beaujolais Blanc, <i>Michel Guignier</i> , 2019	4.00
AOP Jurançon, sec, cuvée <i>Météore</i> , <i>Clos Larrouyat</i> , 2020	7.00
AOP Crozes Hermitage, « Un vigneron heureux », <i>Laurent Habrard</i> , 2017	7.00

ROUGE

AOP Morgon, « Canon », <i>Michel Guignier</i> , 2020	6.50
AOP Gigondas, « Tradition », <i>Domaine du Gour de Chaulé</i> , 2019	7.00
AOP Rully Premier Cru, « Les Préaux », <i>Domaine de Suremain</i> , 2017	8.00

MODE DE CULTURE & MILLESIME SUR DEMANDE

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

BIÈRES

PRESSION

Stella Artois 25cl	3.00
Stella Artois 50cl	5.00
Leffe Abbaye Blonde 25cl	3.50
Leffe Abbaye Blonde 50cl	5.50

BOUTEILLE

Les bières BIO de la *Brasserie du Pilat*

Girasole Blonde 33cl	5.50
Saint-Julien Blanche 33cl	5.50
Veuve Noire Brune 33cl	5.50
<hr/>	
Saint Idesbald Rousse 33cl	5.00
Carolus whisky infused, <i>Het Anker</i> 33cl	6.00
Cognac barrel, <i>Brasserie La débauche</i> 33cl	8.00

SOFTS & SODAS

Limonade 25cl	2.50
Sodas 25cl	3.50
Sodas 33cl	3.50
Ice tea pêche 25cl	3.50
Perrier 33cl	3.50
Jus de fruit, <i>La Ferme bio margerie</i> 25cl	4.50

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

EAUX

Evian 50cl / Evian 1L	3.50 / 5.00
San Pellegrino 50cl / 1L	4.00 / 5.50
Chateldon 75cl	

ALCOOLS & DIGESTIFS 4cl

MAISON JACOULOT

Menthe Poivrée, <i>Maison Jacoulot</i>	6.50
Plantes et Epices, <i>Maison Jacoulot</i>	7.00
Lemon, <i>Maison Jacoulot</i>	7.00
Prunelle de Bourgogne, <i>Maison Jacoulot</i>	8.00
Eau de vie de Poire, <i>Maison Jacoulot</i>	8.00
Eau de vie de Framboise, <i>Maison Jacoulot</i>	8.00

EAU DE GRENOUILLE

Liqueur de Cèpes, <i>Eau de Grenouille</i>	6.00
Liqueur de Cacao, <i>Eau de Grenouille</i>	6.00
Liqueur de Menthe, <i>Eau de Grenouille</i>	6.00
Liqueur de Safran, <i>Eau de Grenouille</i>	9.00

ALCOOLS VIVANT

Gin Decroix, <i>Vivant</i>	7.00
Rhum Gino, <i>Vivant</i>	7.00
Whisky Silène, <i>Vivant</i>	8.00
Cognac XO Decroix, <i>Vivant</i>	9.00
Marc d'Arbois, <i>Domaine de la Pinte</i>	7.00
Fine de Faugères, <i>Mas d'Alezon</i>	10.00
Armagnac 15 ans, <i>Domaine d'Aurensan</i>	11.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

BOISSONS CHAUDES

GRAIN D'FOLIE

Expresso	2.50
Alongé	2.50
Ristretto	2.50
Double Espresso	5.00

INFUSIONS & THÉS

Infusions aux plantes d'Ouroux	3.00
Thés Bio	3.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CARTE DES VINS

Millésime & Mode de Culture sur demande

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

SOMMAIRE

LES ÉFFERVESCENTS **Page 1**

LES ROSÉS **Page 1**

LES VINS BLANCS

Beaujolais **Page 2**

Bourgogne **Page 2**

Languedoc – Roussillon **Page 2**

Vallée du Rhône **Page 3**

Vallée de la Loire **Page 3**

Alsace **Page 3**

Sud-Ouest **Page 3**

Côtes de Gascogne **Page 3**

Vin De France **Page 3**

LES VINS ROUGES

Beaujolais **Page 4,5,6,7**

Bourgogne **Page 8**

Vallée de la Loire **Page 8**

Vallée du Rhône **Page 8**

Languedoc **Page 8**

Bordeaux **Page 9**

Vin De France **Page 9**

LES VINS ITALIENS **Page 9**

LES ÉFFERVESCENTS 75cl

- CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne, Nadine Ferrand 37.00

- CHAMPAGNE

Champagne, « Classic Brut » , Jean-Noel Haton 48.00

Champagne, « Zéro », Brut Nature, Tarlant 57.00

Champagne 1^{er} Cru, « Arpèges » Nature Blanc de Blanc, Pascal Doquet 67.00

1,5L Magnum Champagne, « Zéro », Brut Nature, Tarlant 103.00

LES ROSÉS 75cl

IGP Cévennes, « Canhàs », David Rey, 2019 18.00

AOP Côtes de Provence, « Grande Reserve », Château Maravenne, 2020 25.00

AOP Côtes du Roussillon, « Les Millères », Domaine Gardiès, 2019 32.50

LES VINS BLANCS 75cl

- BEAUJOLAIS

LE VIN DE LA MAISON

- AOP Beaujolais Blanc, Les Améthystes, Michel Guignier, 2019 23.00

LES VINS DES COPAINS

AOP Beaujolais Villages Blanc, Sylvain Donjon, 2021 22.00

AOP Beaujolais Villages Blanc, Domaine des Nuges, Gilles Gelin, 2019 24.00

AOP Beaujolais Blanc, « Futs », Domaine des Terres Dorées, Jean-Paul Brun, 2020 35.00

VDF Viognier, Passot Rémy & Fils, 2020 23.00

VDF Viognier « Perle de Viognier, Emmanuel Felot, 2019 30.00

- BOURGOGNE

AOP Mâcon Villages, Les Améthystes, Michel Guignier, 2018 25.00

AOP Saint-Véran « D'en Faux », Renaud Bodillard, 2019 29.00

AOP Mâcon Charnay-lès-Mâcon, Nadine Ferrand, 2019 32.00

AOP Viré-Clessé « Quintaine », Domaine Michel, 2018 35.00

AOP Viré-Clessé « La Barre » Levroulé, Domaine Michel, 2018 39.00

AOP Beaune Premier Cru « Les Coucheries », Jean Claude Rateau, 2017 68.00

2019 68.00

- LANGUEDOC – ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes Muscat Sec, Domaine de Las Coumes, 2020 15.00

VDN Muscat de Rivesaltes, Domaine de Las Coumes 23.00

AOP Coteaux du Languedoc « Saturne », Virgile Joly, 2019 26.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

- VALLÉE DU RHONE

AOP Crozes Hermitage « Un vigneron heureux », <i>Laurent Habrard, 2017</i>	38.00
AOP Condrieu « La Roncharde », <i>Martin Clerc, 2019</i>	74.00

- VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Sancerre « Les Romains », <i>Domaine Fouassier, 2018</i>	40.00
AOP Saumur « Chenin du Puy », <i>Frédéric Mabileau, 2017</i>	43.00

- ALSACE

AOP Alsace Muscat « Schloessel Mühle », <i>Domaine Schmitt and Carrer, 2017</i>	22.00
AOP Alsace Riesling « Schlossberg », <i>Domaine Schmitt and Carrer, 2019</i>	43.00

- SUD-OUEST

AOP Jurançon , sec, cuvée Météore, <i>Clos Larrouyat, 2020</i>	38.00
---	-------

- CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne « Le Noisette », <i>Domaine de Pajot, 2020</i>	23.00
---	-------

- VIN DE FRANCE

VDF Chardonnay , <i>Jean-Christophe Pellerin, 2019</i>	31.00
VDF Viognier , <i>Jean-Christophe Pellerin, 2018</i>	34.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS ROUGES,75cl

- BEAUJOLAIS

LES VINS DE LA MAISON

AOP Beaujolais, Michel Guignier, 2020	22.00
AOP Chiroubles, Michel Guignier, 2018	26.00
AOP Brouilly, Michel Guignier, 2020	26.00
AOP Saint Amour, Michel Guignier, 2020	26.00
AOP Fleurie, Michel Guignier, 2019	28.00
AOP Morgon, « Vieilles Vignes », Michel Guignier, 2020	29.00
AOP Morgon, « La Roche Pilée », Michel Guignier, 2020	30.00
AOP Moulin à vent, Michel Guignier, 2019	33.00
AOP Morgon, « Canon », Michel Guignier, 2020	35.00
½ Bouteille AOP Morgon, « Tradition », Michel Guignier, 2020	14.00
1,5L Magnum AOP Morgon « Canon », Michel Guignier, 2020	65.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DES COPAINS

AOP BEAUJOLAIS

<i>Renaud Bodillard, 2016</i>	19.50
« Sous le sabot », <i>Olivier Renard, 2018</i>	24.50
« Lancié », <i>Nestor Belicard, 2018</i>	31.50

AOP RÉGNIÉ

« Crêt d'Oeillat », <i>Domaine Striffling, 2018</i>	23.00
« Perle de Granit », <i>Jean-Paul Guignier, 2020</i>	24.00
« Cœur de Régnié », <i>Frédéric Sornin, 2020</i>	26.00
<i>Guy Breton (ou P'tit Max), 2020</i>	32.50
<i>Julien Sunier, 2020</i>	35.00

AOP CHIROUBLES

« La Scandaleuse », <i>Bernard Metrat, 2019</i>	21.00
<i>Patrick Bouland, 2019</i>	22.00
« Les Roches », <i>Domaine de Montvaillant, Bruno Adamiak, 2018</i>	22.00
<i>Cuvée Emilessence, Sylvain Donjon, 2020</i>	24.00
<i>Jacky Buillat, 2019</i>	24.00
<i>Loic & Noel Buillat, 2020</i>	28.00
« Vin de Kav », <i>Karim Vionnet, 2020</i>	28.00
<i>Cuvée Cœur de Femme, Christophe Savoye, 2018</i>	37.00

AOP FLEURIE

<i>Clos de la Roilette, Famille Coudert, 2020</i>	24.00
« Grille Midi », <i>Domaine Matray & Filles, 2020</i>	30.00
« Clos de la Grand'Cour », <i>Domaine de la Grand'Cour, Jean-Louis Dutraive, 2020</i>	39.00
« Greta Carbo », <i>Marc Delienne, 2018</i>	48.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

AOP BROUILLY

« Pisse Vieille », <i>Domaine Bertrand, 2017</i>	28.00
<i>Château Cambon, Marie Lapierre et Jean-Claude Chanudet, 2018</i>	33.00
« Combiliaty », <i>Château de la Chaize, 2018</i>	35.00
« Vieilles Vignes », <i>Georges Descombes (dit le Noun), 2019</i>	36.00

AOP CÔTE DE BROUILLY

Côte de Brouilly, <i>Domaine du Château de La Valette, 2017</i>	25.00
« Les Diorites », <i>Michel Aubry, 2018</i>	28.00

AOP SAINT-AMOUR

Gourmandise des Pins, <i>Domaine des Pins, 2018</i>	21.00
<i>Stéphane Aviron, 2019</i>	23.00
<i>Domaine du Paradis, Rosette et Roger Burgdorfer, 2019</i>	

AOP JULIENAS

Château Moulin Favre, <i>Céline & Armand Vernus, 2020</i>	24.00
Domaine du Penlois, <i>Sébastien Besson, 2018</i>	27.00

AOP CHENAS

« Maréchal », <i>Christophe Terrier, 2018</i>	37.00
---	-------

AOP MOULIN À VENT

<i>Didier Desvignes, 2020</i>	28.00
<i>Laura Lardy, 2019</i>	31.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

AOP MORGON

« Grand Cras », <i>Domaine Gaget, 2020</i>	23.00
« Signature », <i>Domaine Poulard, Christophe et Jean-Louis, 2019</i>	24.00
« Côte du Py » Nature, <i>Gwenael Jambon, 2019</i>	24.00
« Vieilles Vignes », <i>Petit Pérou, Laurent & Hugo Thevenet, 2017</i>	25.00
« Domaine de La Javernière », <i>Hervé Lacoque, 2020</i>	26.00
<i>Jacky Grolet, 2019</i>	26.50
« Côte du Py » Cuvée Joseph, <i>Laurent Guillet, 2020</i>	26.50
« Côte du Py », <i>Depardon Olivier & Fils, 2019</i>	26.50
« Vieilles Vignes », <i>Château Gaillard, Michel et Sébastien Gutty, 2017</i>	30.00
« Les Charmes », <i>Château de Bellevue, 2018</i>	34.00
« Côte du Py », <i>Jean-Marc Burgaud, 2020</i>	35.00
« Côte du Py », <i>Dominique Piron, 2019</i>	36.50
« Vieilles Vignes », <i>Jean-Paul & Charly Thevenet, 2020</i>	38.50
« Vieilles Vignes », <i>Famille Lapierre, 2021</i>	49.00

VIN DE FRANCE

« Elle et Lui », <i>Domaine des Nugues, Gilles Gelin, 2018</i>	28.00
« La cuvée du Chat », <i>Jean-Claude Chanudet, 2020</i>	29.00

- BOURGOGNE

AOP Rully Premier Cru « Les Préaux », <i>Domaine de Suremain, 2017</i>	45.00
AOP Bourgogne « Les Crays », <i>Julien Guillot au Clos des Vignes du Maynes, 2018</i>	46.00
AOP Marsannay « Les Amoureux », <i>Domaine Ballorin & Fils, 2018</i>	47.00

- VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Saumur Champigny , <i>La Source du Ruault, 2018</i>	26.00
AOP Saumur « Billes de Roche », <i>Domaine Mélaric, 2017</i>	35.00

- VALLÉE DU RHONE

IGP Ardèche , cuvée Syrah, <i>Domaine Mirabel Charmis, 2020</i>	22.00
AOP Crozes Hermitage « Un vigneron heureux », <i>Laurent Habrard, 2018</i>	37.00
AOP Gigondas « Tradition », <i>Domaine du Gour de Chaulé, 2019</i>	38.00
AOP Saint Joseph « Cap Nord », <i>Laurent Combier, 2020</i>	47.00
AOP Châteauneuf-Du-Pape « Le Château », <i>Domaine Croze-Garnier, 2016</i>	54.00
AOP Crozes-Hermitage « Clos des Grives », <i>Laurent Combier, 2019</i>	63.00
AOP Côte-Rôtie « Collet », <i>Martin Clerc, 2019</i>	67.00
1,5L Magnum AOP Crozes-Hermitage « Clos des Grives », <i>Laurent Combier, 2019</i>	118.00

- LANGUEDOC

AOP Languedoc « Villa des anges, Réserve », <i>Jeff Carrel, 2020</i>	21.00
AOP Montpeyrroux « La Pimpanela », <i>La Jasse Castel, 2019</i>	25.00
AOP Languedoc Saint Saturnin « Saturne », <i>Virgile Joly, 2017</i>	27.00
AOP Languedoc « La Jasse », <i>Domaine David Rey, 2017</i>	29.00
AOP Terrasses du Larzac « La Jasse », <i>La Jasse Castel, 2017</i>	42.00

Prix net, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

- **BORDEAUX**

AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Moulin La Grangère, 2017 36.00

- **VIN DE FRANCE**

VDF « Clos Rousseau », Domaine Mélaric, 2018 35.00

VDF « Cuvée Renaissance », Philippe Viret, 2018 35.00

1,5L Magnum VDF « Cuvée Renaissance », Philippe Viret, 2016 67.00

VDF « Pinot Noir », Jean-Christophe Pellerin, 2018 37.00

VDF, cuvée Zinzolin, Domaine Valérie Courrèges, 2019 23.00

LES VINS ITALIENS 75cl

- **BLANC :**

Friuli Aquileia - Vénétie, Pinot Grigio, Tenuta Ca' Vescovo, 2018 25.00

- **ROUGES :**

Piemont, Barbera d'Asti, Rosso Fuoco, Vite Colte, 2020 27.00

Pouilles – Surani, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Tommasi, 2017 25.00

DOC Sicilia, Nero D'Avola, Due Terre, 2019 28.00

Montesecondo-Toscane, « Chianti Classico », Silvio Messana, 2016 41.00