

Nos Vins au Verre 12cl

— BLANC CHARDONNAY, VARS IGP	3.50€
— BLANC JACQUÈRE, SAVOIE AOC	4.00€
— BLANC SAUVIGNON, LOIRE VDPF	4.00€
— BLANC TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP	5.00€
— ROUGE CÔTE DU RHÔNE AOC	3.50€
— ROUGE BORDEAUX QUANCARD RÉSERVE AOP	4.50€
— ROSÉ ROSÉ DU LUBERON AOP	3.50€
— ROSÉ CLOCHER DE ST TROPEZ, AOP CÔTE DE PROVENCE	4.00€
— ROSÉ MINUTY, CÔTE DE PROVENCE AOP	6.00€

Nos Vins au Pichet

	25CL	50CL
— BLANC CHARDONNAY, VARS IGP	6.50€	12.00€
— BLANC JACQUÈRE, SAVOIE AOC	7.50€	14.00€
— ROUGE CÔTE DU RHÔNE AOC	6.50€	12.00€
— ROSÉ ROSÉ DU LUBERON AOP	6.50€	12.00€

Nos Vins Blancs

SAVOIE AOP

75CL

— **APREMONT, GRANDE RÉSERVE CHAPPOT** 21.00€
Cépage Jacquère. Vin blanc sec, fruité sur des notes très minérales.

— **CHARDONNAY, ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE** 23.50€
Domaine Saint Romain. Vin fruité sur des notes rondes et grasses, aux arômes de beurre et de brioche.

— **ROUSSETTE MARESTEL, DOMAINE ST ROMAIN** 30.50€
Bouche ample et ronde. Saveurs exotiques, mêlées au miel. Arômes beurrés et briochés.

— **CHIGNIN BERGERON, J. PERRIER** 38.00€
Attaque franche et ronde. Saveurs fruitées de violette et abricot.

— **CRÉMANT, J. PERRIER** 27.50€
Vin très fruité à forte personnalité, apte à être consommé aussi bien en apéritif qu'en fin de repas.

CÔTE DU RHÔNE

75CL

— **CROZES HERMITAGE, DOMAINE PRADELLE AOP** 28.60€
Nez floral, notes de fruits à noyau. Persistance et fraîcheur.

BOURGOGNE AOP

75CL

— **MARSANNAY, CHÂTEAU DE MARSANNAY**

52.50€

Bouche ronde et gourmande avec une belle acidité. Idéal sur entrées froides et poissons.

— **CHABLIS, WILLIAM FEVRE**

38.50€

Fraîcheur, notes gourmandes et longue finale, où la finesse et le gras du Chardonnay se combinent à la minéralité du terroir.

LOIRE

75CL

— **SAUVIGNON, LA PETITE PERRIÈRE VDPF**

21.00€

Arômes de fruits frais qui évoluent sur une trame minérale, rafraîchissante.

— **SANCERRE, E. LOUIS AOP**

39.50€

Un vin droit frais et fruité, marqué par sa vivacité. Arômes de fruits exotiques.

SUD OUEST

75CL

— **TARIQUET, PREMIÈRES GRIVES VDPF**

34.30€

Moelleux équilibré, caractère exotique et gourmand. Grande fraîcheur et final de raisin frais.

Nos Vins Rosés

SAVOIE AOP

75CL

— **GAMAY DE SAVOIE, J. PERRIER**

19.00€

Belle expression de Gamay, fruits rouges, fraise, framboise, et mûre. Ronde et vive, attaque franche.

PROVENCE AOP

75CL

— **CHÂTEAU DE BERNE, LES OLIVIERS**

23.00€

Vin ample et frais avec des saveurs de fruits comme l'abricot ou la pêche.

— **MINUTY, CUVÉE M**

32.00€

Arômes de fruits confits, vin souple et fraîchement acidulé.

— **CLOCHER DE ST TROPEZ, CÔTE DE PROVENCE**

19.60€

Nos Vins Rouges

ARGENTINE AOP

75CL

— **MALBEC TERRAZAS, LOS ANDES MENDOZA**

35.00€

Elevé en fût de chêne, intense, persistant, grande fraîcheur.

SAVOIE AOP

75CL

— **GAMAY DE CHAUTAGNE, J. PERRIER**

22.00€

Saveur équilibrée entre rondeur et vivacité.

— **PINOT NOIR, J.VULLIEN**

27.00€

Elégant Pinot aux arômes de cerise en clafoutis, léger boisé.

— **MONDEUSE ARBIN, J. PERRIER**

33.00€

Belle intensité aromatique, sur des tanins poivrés avec beaucoup de corps et une longue finale.

BEAUJOLAIS AOP

75CL

— **BROUILLY, LA CHAPELLE DE VENENGE**

24.50€

Vin léger très souple, agréablement consensuel, par la présence gourmande de son fruit.

— **MORGON, FONTCRAINE**

25.50€

Morgon moderne où le fruit rouge est mis en avant. Final à la touche de réglisse.

LANGUEDOC AOP

75CL

- **PIC SAINT LOUP**, ST HUBERT VIGNERON DU PIC 26.50€
Vin frais, fruité, qui reste puissant.
- **PIC SAINT LOUP (150CL)** 64.00€
- **LA CLAPE**, CHÂTEAU BOUISSET LES BÉCASSINES 30.00€
Nez gourmand, accent du sud, notes de fruits, épices, olives noires, Tanins souples.

CÔTES DU RHÔNE AOP

75CL

- **VACQUEYRAS**, VIEUX CLOCHER 29.00€
On apprécie ses qualités de générosité et de souplesse, de fraîcheur fruitée et la finesse des tanins. Évolution épicée.
- **SAINT JOSEPH**, LES RUNES 32.00€
Jolie structure avec des tanins en finesse. Finale persistante sur les épices et fruits rouges.
- **SAINT JOSEPH**, LES RUNES (150CL) 64.00€
- **CROZES-HERMITAGE**, LES PIERRELLES 36.00€
Une bouche acidulée et souple, aux tanins élégants et agréables.
- **CHÂTEAUNEUF DU PAPE**, CHÂTEAU VAUDIEU 57.00€
Élégance, suavité et gourmandise, qui offre toute la typicité racée de Châteauneuf du Pape.

BOURGOGNE AOP

75CL

— **MERCUREY, BOUCHARD**

41.00€

La bouche apparaît ample et les tanins harmonieux. Bel équilibre entre corps, mâche et bouquet.

— **CÔTES DE NUIT VILLAGES, BOUCHARD**

50.50€

Fruits frais avec un boisé très délicat, sur une belle structure tannique.

— **BEAUNE DU CHÂTEAU, BOUCHARD 1^{ER} CRU**

55.00€

Vin élevé en fût de chêne, riche au palais tendre et raffiné. Il est élégant et racé.

— **ALOXE CORTON, M. PICARD**

58.00€

Vin élevé en fût de chêne. C'est un vin structuré avec des tanins bien intégrés.

BORDEAUX AOP

75CL

— **BORDEAUX, QUANCARD RÉSERVE**

23.00€

Fruits rouges biens mûrs et ses notes vanillées, avec structure tannique suave.

— **PESSAC LÉOGNAN, CHÂTEAU COQUILLAS**

41.50€

Vin charmeur, associant des notes minérales aux fruits et à une belle structure tannique.

— **PAUILLAC, BARON NATHANIEL**

61.00€

Attaque ronde et ample, notes boisées, tanins fins et élégants.

— **SAINT JULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE**

62.00€

Équilibre et rondeur, des tanins bien enrobés et une très jolie longueur.

Nos Champagnes

— SMEJ VELLY	(Coupe)	10.00€
— SMEJ VELLY	(75CL)	56.00€
— MUMM	(75CL)	112.00€
— MUMM	(150CL)	193.00€
— MUMM	(300CL)	521.00€
— VEUVE CLICQUOT	(75CL)	102.00€
— VEUVE CLICQUOT	(150CL)	229.00€
— MOËT ET CHANDON ROSÉ	(75CL)	109.00€

Nos Digestifs

— COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL	7.00€
— GRAND MARNIER, COINTREAU	6.00€
— CALVADOS PÈRE MAGLOIRE FINE V.S	6.00€
— CHARTREUSE VERTE	6.00€
— ARMAGNAC CLÉ DU DUC V.S.O.P	6.00€
— GÉNÉPI, POIRE, MIRABELLE	6.00€
— FRAMBOISE, GENTIANE, MARC DE SAVOIE	6.00€
— LIMONCELLO	6.00€

Nos Cocktails

- **MOJITO ROYAL** 14.00€
Rhum ambré, champagne, menthe, cassonade, citron vert.
- **MOJITO** 9.00€
Rhum ambré, eau gazeuse, menthe, cassonade, citron vert.
- **TI PUNCH** 10.00€
Mates Gold Rhum, citron vert, cassonade, sirop de canne.
- **MATES DRINK** 12.00€
Mates gold rhum, jus d'agrumes frais, lime, blanc d'oeuf.
- **CAIPIROSKA** 10.00€
Vodka, jus de citron vert, cassonade.
- **ESPRESSO MARTINI** 10.00€
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café
- **BLOODY MARY** 10.00€
Vodka, jus de tomate, citron, assaisonnements.
- **GIN FIZZ** 10.00€
Gin, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert.
- **GINGER GIN** 14.00€
Gin Botanist, sirop de gingembre bio, citron, eau gazeuse.
- **GIN BASIL SMASH** 11.00€
Gin Hendrix, basilic, citron, sucre de canne.

— TEQUILA SUNRISE	8.00€
<i>Tequila, jus d'orange frais, coulis de fruits rouges.</i>	
— APEROL SPRITZ	8.00€
<i>Mousseux, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange.</i>	
— FROSÉ	9.00€
<i>Fraises et menthe fraîche, vin rosé, glace.</i>	
— HUGO	10.00€
<i>Pétillant de savoie, fleur de sureau, citron vert, gingembre, menthe.</i>	
— GOD FATHER	14.00€
<i>Whiskey Jameson, Amaretto.</i>	
— OLD FASHIONED SOUR	14.00€
<i>Whisky Aberlour, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf.</i>	
— LYNCHBURG LEMONADE	12.00€
<i>Whisky Jack Daniel's, Cointreau, citron, sucre de canne.</i>	
— AMERICANO MAISON	8.00€
<i>Martini rouge, campari, eau gazeuse.</i>	
— NEGRONI	9.00€
<i>Martini rouge, campari, gin, rondelle d'orange.</i>	
<hr/>	
— VIRGIN MOJITO SANS ALCOOL	6.00€
<i>Citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse, sirop de rhum.</i>	
— COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL	5.00€
<i>Jus de pomme, orange, ananas, grenadine.</i>	

Nos Alcools

RHUM

	4CL	70CL
— RHUM HAVANA ESPECIAL AMBRÉ (40°)	7.00€	90.00€
— RHUM HAVANA CLUB (40°) 3 ans d'âge	6.00€	80.00€
— MATES GOLD RHUM (40°)	8.00€	
— RHUM PACTO NAVIO	8.00€	
— RHUM BARCELO IMPERIAL	9.00€	
— RHUM ZACAPA 6 à 23 ans d'âge	12.00€	

VODKA

— VODKA SMIRNOFF (37,5°)	6.00€	80.00€
— VODKA BELVÉDÈRE (40°)	7.00€	105.00€

GIN

— GIN TANQUERAY (43,1°)	6.00€	
— GIN GENEROUS (44°)	7.00€	
— GIN HENDRIX	8.00€	
— GIN THE BOTANIST	9.00€	

TEQUILA

— TEQUILA OLMECA	7.00€	
— TEQUILA JOSE CUERVO	6.00€	

WHISKY

	4CL	70CL
— J&B (40°)	6.00€	80.00€
— JAMESON (40°)	6.00€	
— JACK DANIEL'S (40°)	7.00€	90.00€
— ABERLOUR A'BUNADH	9.00€	
— BALLANTINES 17 ans d'âge	10.00€	
— NIKKA FROM THE BARREL (51,4°)	12.00€	

SPIRITUEUX

— GET 27 (21°)	6.00€	80.00€
— BAILEYS (17°)	6.00€	

Tous nos alcools peuvent être servis sec ou en accompagnement de soft (eau gazeuse, pepsi, limonade, jus de fruits, schweppes, energy drink).

Nos Shots

— KISS COOL	3.00€
— SHITT ON THE GRASS	3.00€
— NICKY LARSON	3.50€
— MICK JAGGER	3.50€
— SCHNAPPS	3.50€
— SAMBUCA	3.50€
— JAGERBOMB	6.00€