

Vins au Verre

Champagne

27 Champagne Brut 9,00 €

Henri Abelé

40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier

Nez gourmand aux notes florales et fruités. Au palais, une belle maturité, la pain grillé côtoie le miel et la cannelle.

Blanc

21 Les Becs Fins, Cote du Rhône 6,00€

Maison Tardieu Laurent 2018

40% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Grenache

Vin frais, équilibré aux notes d'agrumes.

22 Chardonnay, Bourgogne 5,50€

J-C Garnier 2016

100% Chardonnay

Vin ample, tout en finesse. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

Rouge

23 Clarendelle, Bordeaux 5,50€

2015

80% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet Franc

Vin équilibrée, frais et aux notes de fruits rouge et de bois

24 Pinot noir, Bourgogne 7,50€

J-C Garnier 2016

100% Pinot Noir

Ce vin propose des arômes de fruits rouges et de notes épicées.

24 Loire, Sancerre 6,00€

Les Panseillots

100% Cabernet Franc

Ce vin frais et vif propose des arômes de fruits confits, de poire

Rosé

25 Côtes de Provence 7,50€

Château les Sarrins, 2019

40% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Mourvèdre, 10% Syrah

Rosé de Provence de gastronomie ample et bien équilibré.

Vins blancs 75 cl



Vallée de la Loire

30 Pouilly Fumé, Le Petit F **30 €**

Miche Redde 2018

100% Sauvignon

Vin minéral frais idéal pour les salades et poissons.

31 Chinon Pied rôtis **27 €**

Château de Coulaine 2017

100% Chenin

Vin frais et fruité.

32 Chardonnay **24 €**

J-C Garnier 2016

100% Chardonnay

Vin ample, tout en finesse. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

33 Pouilly-Fuissé Authentique **37 €**

Sanguard-Guyot 2018

100% Chardonnay

Vin minéral vif accompagné de fleurs blanche.

34 Les Becs Fins **21 €**

Maison Tardieu Laurent 2018

40% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Grenache

Un vin frais, légèrement gras et équilibré aux arômes d'agrumes et salin.

35 Guy Louis **32 €**

Maison Tardieu Laurent 2018

35% Roussanne, 25% Clairette, 20% Grenache, 10% Marsanne, 10% Viognier

Cuvée gourmande de fruits (pomme, pêche) en bouche et légèrement épicé.

36 IGP d'Oc **18 €**

A. Riboud 2018

100% Sauvignon

Vin frais aux arômes citronnés, agrumes et fruits exotiques.

37 Clarendelle **27 €**

Clarence-Dillon 2018

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan

Vin rond, gras et gourmand. C'est une cuvée aromatique, minérale et fruitée.

39 Kritt **30 €**

Gresser 2017

100% Gewurztraminer

Ce vin propose des arômes de fruits exotiques et de notes épicées.

Bourgogne

Côte du Rhône

Languedoc

Bordeaux

Alsace

Vins rouges 75 cl



Vallée de la Loire

41 Bourgueil Les Rochettes

18 €

Domaine Les Pins, 2018

100% Cabernet franc

Vin fin et léger malgré une bonne intensité

42 Sancerre, Les Panseillots

30 €

Domaine du Prieuré, 2017

100% Cabernet Franc

Vin au nez intense et au palais doux et rond

43 Mercurey

41 €

Le Meix d'Arconcey, Bourgogne, 2016

100% Pinot Noir

Un gout de fruits rouge et de bois discret se discerne en bouche.

44 Pinot Noir

37 €

J-C Garnier, Bourgogne, 2018

100% Pinot Noir

Vins fruité aux arômes de cassis et de fraises, tannins équilibrés.

45 Amour du Fruit

21 €

Domaine Dieu le Fit, 2019

50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah

Vin sur la cerise et la framboise. Les tanins sont légers.

46 Luberon

24 €

Domaine de Fontenille, 2016

70% Syrah, 30% Grenache

Vin de caractère, puissant. On y retrouve des arômes de réglisse et de cacao.

47 Crozes-Hermitage

34 €

Domaine les quatre vents, 2018

100% Syrah

Vin doux et gourmand aux tanins veloutés.

48 Pic Saint Loup

26 €

Mas de Jon, 2018

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan

Ce Pic Saint Loup tout en fruit et en légèreté est incomparablement frais.

Bourgogne

Côte du Rhône

Languedoc

Vins rouges 75 cl



Provence

49 Château les Sarrins

35 €

Grande Cuvée, 2015

Clarence-Dillon 2018

42% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 28% Muscadelle

Des arômes de fruits rouge, d'épices et de garrigue se discerne au palais.

50 Clarendelle

23 €

Bordeaux, 2015

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan

Vin rond, puissant, aux notes de fruits rouge et au nez boisé.

52 Haut-Médoc

33 €

Château Lagrange, 2012

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vin gourmand, frais et printanier. Les tanins sont discrets.

53 Pessac – Leognan

37 €

Château Trigant, 2014

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Un nez puissant de fruits noires soutenus par des notes toastés.

54 Saint – Estèphe

55 €

Le marquis de Calon, 2012

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vin rond et gourmand aux notes de fruits rouge et au tanins légers.

55 Saint Julien

56 €

Connétable de Talbot, 2015

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Vin fruité (framboises, mûres) aux notes de fruits secs et de pain grillé.

56 Saint Emilion

42 €

Domaine Clarence Dillon, 2015

61% Merlot, 28% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon.

Vin aux notes de tabac et de moka accompagné d'une bouchée fruitée.

57 Mission Haut-Brion

88 €

Domaine Clarence Dillon, 2014

36% Merlot, 21% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon.

Vin incroyable au nez mur et aux aromes de fruits noirs, longs en bouche.

Bordeaux

Champagne 75 cl



- 
- 58** Extra Brut, Première Cuvée, Bruno Paillard **59 €**
45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Dominante d'agrumes, de fruits blanc complété de miel. Vin aérien et frais.
- 59** Brut, Réserve, Charles Heidsieck **66 €**
33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier
Un champagne élégant et riche aux notes de vanille et de pralines.
- 60** Rosé Extra Brut, Bruno Paillard **75 €**
J-C Garnier 2016
85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Les fruits rouges et une belle fraîcheur se ressentent au palais.
- 61** Blanc de Blanc Grand Cru, Bruno Paillard **83 €**
100% Chardonnay
Champagnes aux notes d'agrumes, de fleurs et d'amande.
- 62** Brut, 2012, Charles Heidsieck **134 €**
100% Chardonnay
Grand Champagne au goût de noisettes, et d'agrumes confits.

Vins rosé 75 cl



- 40** Côte de Provence, Château, les Sarrins, 2019 **28 €**
40% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Rosé rond et frais sur des notes de violettes.

Bières et apéritif

Nos kirs sont à base de Sauvignon

64	Kir Cassis	6,00 €
65	Kir Pêche	6,00 €
66	Kir Framboise	6,00 €

67	Campari 5cl	7,00 €
68	Martini blanc 5cl	7,00 €
69	Martini rouge 5cl	7,00 €
70	Porto rouge 5cl	7,00 €
71	Ricard 2cl	4,00 €
72	Pastis 51 2cl	4,00 €

Bières Pression

14	Grimbergen 25 cl	4,50 €
15	Grimbergen 50 cl	7,50 €
16	Panaché 25cl	4,50 €

17	Monaco 25 cl	4,50 €
18	Tango 25cl	4,50 €

Bières Bouteilles (33cl)

19	Pietra IPA	6,00 €
20	Bière de Chartre Blonde	6,00 €

Whiskies

Tous les verres sont servis par 4cl

73	Jack Daniel's	7,50 €
74	J&B	7,50 €
75	Chivas Regalas 12 ans	7,50 €

EAUX DE VIE

76	Chartreuse verte	7,50 €
77	Gin Citadelle	7,50 €
78	Cognac Martell VSOP	7,50 €
79	Vieil Armagnac, Clés des Ducs	7,50 €
80	Rhum Havana Anejo Special	7,50 €
81	Vodka Zubrowka	7,50 €

Eaux et soda

E1	Castalie Plate (77cl)	3,50 €
E2	Castalie Pétillante (77cl)	3,50 €
E3	Evian	4,50 €
E4	Badoit	4,50 €
2	Coca-Cola	5,00 €
3	Coca-Cola Zero	5,00 €

1	Orangina	4,50 €
4	Limonade	4,50 €
	Jus des Rêves bio	5,00 €
	5 orange, 6 pomme, 7 ACE, 8 Tomate	
	Sirop à l'eau	2,50 €
	9 Grenadine, 10 Menthe, 11 Fraise	
	12 Citron, 13 Pêche	



Café



C1	Espresso	2,70 €	C4	Décaféiné	2,70 €
C2	Café noisette	2,70 €	C5	Capuccino	5,50 €
C3	Double espresso	5,00 €	C6	Café crème	4,50 €

Thé



T1	Thé noir Au temps des Tsars	4,50 €
	<i>Mélange de thés noirs d'Asie centrale et d'agrumes dont l'orange douce, la bergamote et le citron.</i>	
T2	Thé vert des Amours	4,50 €
	<i>Thé vert Sencha agrémenté de boutons de bruyère développant des notes de fruits rouges sur fond fleuri</i>	
T3	Thé vert Escale à Essaouira	4,50 €
	<i>Inspiration marocaine : thés verts Gunpower et Sencha, agrémenté de pétales de roses et de menthe nanah</i>	
T4	Thé Wulong Jardin des rêves	5,50 €
	<i>Thé semi oxydé à 70% qui s'épanouit sur un double accord fleuri et fruité, violette et mûre. Délicat et gourmand.</i>	
T5	Tisane Rêves enfantins	4,50 €
	<i>Mêle des morceaux de pomme, de fleurs d'hibiscus, de cynorrhodon et une pointe de réglisse. Gourmande et acidulée</i>	
T6	Rooibos Mélange de Johannesburg	5,00 €
	<i>Rooibos rouge d'Afrique du Sud aromatisé aux fruits rouges, à la pêche et à l'orange.</i>	
T7	Tisane Digestive	5,50 €
	<i>Tisane bio combinant des graines d'anis vert, de fenouil, d'aneth et d'étoile de badiane.</i>	