

Les Vins Blancs

Verre 12cl / bouteille

Loire - VDF - Famille Saget - El Chardo 2023 	28
<i>100 % Chardonnay</i>	
AOC Corbière - Famille Fabre - Lux de Luc 2022 	8 / 30
<i>34% Roussanne, 34% Rolle, 32% Grenache</i>	
Rhône - VDF - Famille Coulon, Domaine Beaurenard - Le Petit Renard 2021	8 / 30
<i>30% Roussanne, 25% Viognier, 25% Clairette, 20% Marsanne</i>	
Bordeaux - Château Sigalas Rabaud, La Demoiselle de Sigalas	36
<i>70% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc</i>	
Loire - AOP Muscadet - Joe Landron – Amphibolite 2019 	9 / 36
<i>100% Melon de Bourgogne</i>	
Loire - Vin de France - Clément Baraut - Herbes Folles 2023 	37
<i>80% Chenin, 20% Grolleau</i>	
Provence – Domaine des Terres Promises – A bouche que du blanc 2024	9 / 40
<i>60% Clairette, 40% Rolle</i>	
Bourgogne - AOP Chablis - Domaine Bardet et Fils 2023	50
<i>100% Chardonnay</i>	
Bourgogne - AOC Macon Village - Du Grappin 	61
<i>100% Chardonnay</i>	
Loire - Vin de France - Les Justices, La Guerriere 2022 	63
<i>40% Chenin Blanc, 40% Grolleau Gris, 20% Cabernet Franc</i>	

Les Vins Rouges

Verre 12cl / bouteille

IGP Pays d'Oc - Famille Fabre - Lux de Fortis 2023 	7 / 25
<i>100 % Cabernet Sauvignon</i>	
Rhône - VDF - Famille Coulon, Domaine Beaurenard - Le Petit Renard 2021	8 / 27
<i>60% Grenache, 35% Syrah, 5% Viognier</i>	
Loire - VDF - Famille Saget - El Pinot 	8 / 29
<i>100 % Pinot Noir</i>	
Loire - Domaine de la Chevalerie - Franco de Porc 2020 	8 / 30
<i>100 % Cabernet Franc</i>	
AOC Corbière - Famille Fabre - Lux de Luc 2022 	30
<i>80 % Carignan, 20 % Mourvèdre</i>	
Occitanie - Domaine du Grand Cres, Adagio 2022 	30
<i>80% Syrah, 10% Carignan, 10% Mourvèdre</i>	
Beaujolais - Georges Descombes – Morgon 2023 	44
<i>100 % Gamay</i>	
Bourgogne AOP Hautes-Cotes de Nuits - Domaine MOE 2022.	12 / 46
<i>100 % Pinot Noir</i>	
Loire - Domaine de la Bergerie, Métamorphisme 2023 	46
<i>100% Pineau d'Aunis</i>	
Bordeaux - Château Vieux Chevrol, Lalande de Pomerol 2020 	49
<i>80% Merlot, 20% Cabernet Franc</i>	
Rhône - AOP Crozes-Hermitage - Jeannine Boutin - Les Védias 2023.	53
<i>100 % Syrah</i>	

Les Vins Rosés

Var – AOP Coteau Varois – Pink Butterfly	7 / 27
80 % Grenache, 20 % Cinsault	
Provence – AOP Côte de Provence – Clos de l’ours - l’Accent 	11 / 39
100 % Melon de Bourgogne	

Les bulles

Vin Pétillant Naturel - Domaine Joe Landron - Strike ! 	8 / 31
100 % Melon de Bourgogne	
Pet’ Nat’ rosé Somnan – Fabien Jouvès 	35
100 % Jurançon Noir	
Champagne AOP - Virginie T. - Famille Taittinger – 15 crus	13 / 69
67-70 % Pinot Noir, 23-20 % Chardonnay , 10 % Pinot	

Les Vins Oranges

Géorgie - Okro’s wine Zvari Orange 2022	9 / 36
100% Rkatsiteli	
Occitanie – vin de France – Fabien Jouvès - Skin-contact 2024	39
40% Gros Manseng, 40% Ugni Blanc, 20% Muscat d’Alexandrie	

Bières

Pression Blonde - Mell’s Brau 4.5°	5 / 7
Pression IPA - Paname Barge du canal IPA 6°	6 / 9
Blonde sans alcool Bio Dremmwel	5

Cocktails

Spritz (Apérol, Florente, Campari ou Lillet)	10
Gin Tonic (Tanqueray)	10
Gins Tonics premium au choix (Hendrick’s ou Roku, tonic Hysope)	12
Negroni / Cuba libre / Moscow Mule / London Mule	11
Kir vin blanc / Kir Royal (Cassis / Mûre / Pêche)	9 / 14

Cocktails sans alcool

Gin tonic <u>sans alcool</u> (Gin Tanqueray 0,0 et tonic Hysope)	8
Spritz <u>sans alcool</u>	8

Heures Joyeuses de 17h à 19h

Pression Blonde et IPA pinte 50cl	5/7
Vin blanc : Loire - VDF - Famille Saget - El Chardo 2023	5
Vin rouge : IGP Pays d’Oc - Famille Fabre - Lux de Fortis 2023	5
Vin rosé : Var – AOP Coteau Varois – Pink Butterfly	5
Vin Pétillant Naturel - Domaine Joe Landron - Strike !	5
Tous les cocktails avec et sans alcool	-2€

Boissons Fraiches

Abatilles Plate 75cl	5,5
Abatilles Gazeuse 75cl	7,5
Coca-cola / Coca-cola Zero 33cl	5
Orangina 33cl	5
Perrier 33cl	5
Charitea Black / Mate / Green 33cl	6
Orange pressé / citron pressé	
Jus de fruit Grannini (Orange / pomme / tomate / mangue / fraise / ananas)	5
Tonic / Ginger Beer Hysope 20cl	6
Sirop à l'eau (grenadine / menthe / citron)	3,5

Boissons Chaudes

Comptoir / Salle

Cafés : Sélection de « café de spécialité »

100% arabica, torréfaction artisanale, brûlerie Coffelia Paris 9

- Éthiopie (Bio)	
- Colombie décaféiné à la canne à sucre sans solvant (Bio)	
- Espresso / Décaféiné / Café allongé	2 / 2,5
- Double espresso	3 / 3,5
- Café noisette	2,5 / 3
- Café crème	4 / 4,5
- Cappuccino	4,5 / 5
- Irish Coffee	10
- Supplément lait végétal	+0,50

Thés : Sélection de thés en sachets / Maison Goutte de Thé, Paris 12

- Lapsang Souchong / thé noir de Chine fumé (bio)	6
- Brise Printanière, thé vert Chine au jasmin	6
- Earl Grey, thé noir aromatisé bergamote (bio)	6
- Genmaïcha, sencha du Japon riz soufflé grillé (bio)	6

Chocolat torréfaction artisanale de la fève (Bean to Bar), ARA Chocolat, Paris 9

- Chocolat chaud	5,5
- Chocolat froid	5,5

Alcools (4cl)

Ricard (2cl)	5
Martini / Campari / Porto (6cl)	7
Rhum Embargo Extra Brun	7
Rhum Millionario 15 ans	10
Vodka Pyla / Vodka Grey Goose	7 / 9
Gin Tanqueray	7
Gin Hendrick's / Gin Roku japonais	10
Gin Belle Rive français	12
Gin Monkey 47	15
Tequila Jose Cuervo Silver	7
Tequila Don Julio 1942	45
Whisky Jameson	7
Whisky Johnny Walker Black 12 ans / Whisky NIKKA Coffey Grain japonais	10
Whisky Lagavulin 16 ans	14

Digestifs (4cl)

Calvados	8
Vieille prune grande réserve - Louis Roque	10
Armagnac Lheraud Napoléon 10 ans	12
Chartreuse verte	14
Cognac Lheraud l'Oublié n°48	18

