

CARTE

DES VINS ET BOISSONS

Pour accompagner votre apéritif,

Le Chef vous propose des verrines à partager :

| | |
|---|------|
| Petites Sardines à l'huile 115 gr | 12 € |
| Rillette de Maquereaux 90 gr | 12 € |
| Mousse de Foie de Volaille et Foie Gras artisanal | 12 € |
| Tarama blanc à la truffe d'été 90 gr | 15 € |

Bonne dégustation !!!

Vins au Verre (15 cl)

Blancs :

| | |
|---|------|
| Chardonnay Prestige Jean Vullien, Savoie | 9 € |
| Demoiselle de la Balle, côte de Gascogne (moelleux) | 9 € |
| Saint-Péray Paul Jaboulet, vallée du Rhône | 10 € |
| Pouilly Fumé Emile Balland Loire | 12 € |
| Saint-Véran Maison Louis Jadot Bourgogne | 12 € |
| Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille) | |

Rouges :

| | |
|---|------|
| Mondeuse Château St Philippe, Savoie | 10 € |
| Crozes-Hermitage Bio Chapoutier, vallée du Rhône | 12 € |
| Pic Saint-Loup, Puech Haut (AOP) | 11 € |
| Château Fief de la Haye St Esthèphe | 12 € |
| Mercurey Maison Louis Jadot Bourgogne | 12 € |
| Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille) | |

Rosé :

| | |
|---|-----|
| Moment de Plaisir Languedoc | 8 € |
| Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille) | |

Les grandes appellations

Bourgogne

Clos Vougeot Grand Cru de Louis Jadot, millésime 2016

Un joli classique de Pinot noir, pour une année exceptionnelle en Bourgogne
250€

Vallée du Rhône

Hermitage La Chapelle de Paul Jaboulet Aîné 2011

Un vin mythique pour cette pure Syrah d'un millésime équilibré
340€

Bordeaux, Médoc et Graves

Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru de Saint-Estèphe

Château emblématique du Bordelais, expression à la fois virile et élégante
360€ (millésimes 2016 et 2017, grandes années)

Château Margaux, 1er Grand Cru 1998

Un classique d'une grande puissance, pour un millésime de grande qualité
520€

Pauillac Carruades de Lafite 2009

Un Médoc d'une grande élégance, d'un millésime exceptionnel
720€

Château Haut-Brion, Pessac-Léognan, 1er Cru Classé

Un Graves dont l'appellation légendaire est synonyme du plus haut niveau
770€ (millésimes 2007 et 2008)

Château Angélys, 1er Grand Cru classé A de Saint-Emilion 2003

Une petite merveille d'élégance pour ce grand millésime
1 000€

APERITIFS

| | |
|---|---------------|
| Kir maison (cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre, violette) | 7 € |
| Kir Royal (cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre, violette) | 15 € |
| Coupe de Champagne Jeeper brut 1 ^{er} Cru | 14 € |
| Coupe de Pétillant (crème de fruit au choix : + 1 €) | 7 € |
| Apéritif Maison (pétillant, crème de châtaigne, jus de pomme) | 9 € |
| Cocktail du Moment | 13 € |
| St Germain (pétillant, liqueur St-Germain de sureau, citron vert) | 13 € |
| Nos Spritz (Aperol, campari, hugo ou limoncello) | 11 € |
| Mojito | 13 € |
| Mojito Fruit de la passion | 14 € |
| Gin Altitude (Haute-Savoie) Tonic | 12 € |
| Americano (Campari, vermouth rouge) | 11 € |
| Negroni (Campari, vermouth rouge et gin) | 11 € |
| Campari | 6 € |
| Suze | 6 € |
| Vermouth rouge ou blanc | 7 € |
| Porto rouge ou blanc | 6 € |
| Ricard | 5 € |
| Bière sans alcool Peroni blonde | 5 € |
| Bières artisanales Caquot 33 cl (blonde, blanche ou rousse) | 6.50 € |
| Bière blonde pression blonde 25 cl / Pinte | 5 € / 10 € |
| Monaco/Panaché 25 cl / Pinte | 5 € / 10 € |
| Picon bière 25 cl / Pinte | 5.50 € / 11 € |

APERITIFS SANS ALCOOL 0.0 %

| | |
|---|------|
| Coupe de pétillant Corse Frizzante | 7 € |
| Virgin Mojito | 10 € |
| Virgin Mojito Passion | 11 € |
| Virgin Hugo Spritz | 11 € |
| Comme une Madeleine (sober Amaretto, citron vert, jus d'ananas, Franklin ananas) | 11 € |
| Tanqueray 0.0 (Tanqueray, tonic franklin mallorcan, citron jaune) | 11 € |
| Bitter San Pellegrino | 4 € |
| Cocktail de jus de fruits | 9 € |

BOISSONS FRAICHES

| | |
|--|--------|
| Eau minérale gazeuse 33 cl | 3.50 € |
| Eau minérale gazeuse de Bonneval, Savoie 75 cl | 8 € |
| Cola artisanal Caquot 33 cl | 5.50 € |
| Thé de la « Yaute » Bio 33 cl | 5 € |
| Franklin Tonic ou Pamplemousse 20 cl | 4 € |
| Sirop à l'eau (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat) | 2.50 € |
| Limonade artisanale Caquot (citron ou myrtille) 33cl | 5.50 € |
| Diabolo (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat) | 3.50 € |
| Jus de fruits Granini Bio (orange, pomme, tomate, ananas) | 6 € |

BULLES ET CHAMPAGNES

| | <u>LA BOUTEILLE</u> | <u>LA COUPE</u> |
|---|---------------------|-----------------|
| Pétillant Corse Trimà Brut | 26 € | 7 € |
| Pétillant (<u>sans alcool</u>) Corse Frizzante | 27 € | 7 € |
| Crémant de Savoie de chez Vullien | 29 € | |
| Champagne Noël Leblond-Lenoir brut | 75 € | 14 € |
| Champagne Mailly Brut Réserve | 88 € | |
| Champagne Mailly Rosé | 118 € | |
| Champagne Michel Reybier Premier Cru | 120 € | |
| Champagne Reybier Blanc de Blanc Exception Blanche Grand Cru | 200 € | |

VINS ROSES IGP (indication géographique protégée)

| | 75 cl | 50 cl | Magnum |
|--|-------|-------|--------|
| Moment de Plaisir (Languedoc...) | 26 € | | 49 € |
| San Ghjuva (Corse) | 31 € | | |
| Puech Haut Rosé (Languedoc) | 33 € | | 65 € |
| Château de Brégançon La Réserve | 39 € | 29 € | |
| Cru classé Bio (Provence...) | | | |
| Bandol Château Pibarnon (Provence) Bio | 56 € | | |

VIN BLANC MOELLEUX

IGP (indication géographique protégée)

| | |
|---|------|
| Demoiselle de la Balle (Côte de Gascogne) | 29 € |
|---|------|

VINS BLANCS

| | 75 cl | 37.5 cl | 50 cl |
|---|-------|---------|-------|
| SAVOIE AOP (appellation d'origine protégée) | | | |
| Chardonnay Prestige, Jean Vullien | 29 € | | |
| Marestel, Raymond Barlet et fils, Jongieux | 39 € | | |
| Mondeuse Blanche, Fabien Trosset, Arbin | 40 € | | |
| Chignin Bergeron, Harmonie ou Divolettes (37,5cl), Vullien | 43 € | 24€ | |
| GRANDE BOURGOGNE AOC (appellation d'origine contrôlée) | | | |
| Mâcon-Villages Vieilles Vignes La Verpaille | 38 € | | |
| Saint-Véran Maison Louis Jadot | 49 € | | |
| Bouzeron (Aligoté doré), Domaine Chanzy | 49 € | | |
| Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chanzy | 49 € | | |
| Mercurey, Domaine Chanzy | 59 € | | |
| Pouilly Fuissé Château Beauregard | 62 € | 31 € | |
| Chablis 1 ^{er} Cru, Vau d'en Vey, Jean-Marc Brocard | 62 € | | |
| Monthélie Domaine Parent 2020 | 95 € | | |
| Pouilly Fuissé Le Grand Beauregard 2015 | 115 € | | |
| LOIRE AOC (appellation d'origine contrôlée) | | | |
| Sancerre Croq'Caillotte, Emile Balland | 56 € | | |
| Pouilly Fumé Emille Balland | 59 € | | |
| VALLEE DU RHONE ET PROVENCE AOP (appellation d'origine protégée) | | | |
| Saint-Péray Paul Jaboulet | 40 € | | |
| Château de Brégançon Bio La Réserve | 45 € | | 33 € |
| Crozes-Hermitage Bio domaine Belle | 49 € | 28€ | |
| Condrieu Paul Jaboulet Les Cassines | 79 € | | |
| LANGUEDOC IGP (indication géographique protégée) | | | |
| Morillon by Jeff Carrel | 29 € | | |
| Bergerie de L'Hortus | 35 € | | |

VINS ROUGES

| | 75 cl | 37.5 cl |
|--|-------|--------------|
| SAVOIE AOP (appellation d'origine protégée) | | |
| Pinot Noir, cuvée Jeanine, Jean Vullien | 33 € | |
| Mondeuse, Château St Philippe, Jean Vullien | 40 € | |
| GRANDE BOURGOGNE AOC (appellation d'origine contrôlée) | | |
| Fleurie Poncié Château de Beauregard | 39 € | |
| Couvent des Jacobins Maison Louis Jadot | 45 € | |
| Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière | 60 € | 32 € |
| Mercrey Domaine Louis Jadot | 57 € | |
| Santenay 1er cru Maladière Domaine Prieur Brunet | 79 € | Magnum 155 € |
| Ladoix 1 ^{er} Cru la corvée Domaine Parent 2014 | 99 € | |
| Monthélie 1 ^{er} Cru Les Champs Fulliot Domaine Parent 2017 | 105 € | |
| Pommard les Vignots, Domaine Parigot 2022 | 105 € | |
| Pommard 1 ^{er} cru Les Chanlins Domaine Parent 2020 | 170 € | |
| Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2016 | 250 € | |
| COTES DU RHONE AOC (appellation d'origine contrôlée) | | |
| Clos des Lumières | 26 € | 15 € |
| Ventoux Esprit, Château Bacchus | 33 € | |
| Vacqueyras Domaine de l'Ourea Bio | 42 € | |
| Crozes Hermitage Les Meysonniers M.Chapoutier Bio | 52 € | |
| Saint Joseph Silice Coursodon | 60 € | 32€ |
| | | Magnum 119 € |
| Côte Rôtie La Chavarine Domaine Chambeyron | 82 € | |
| Châteauneuf du Pape Château Mont Redon 2020 | 86 € | |
| Cornas Phillipe et Vincent Jaboulet 2019 | 125 € | |

VINS ROUGES

| | 75 cl | 37.5 cl |
|---|-------------|-------------|
| LANGUEDOC | | |
| Audace, Les Terres d'Armelle (Cinsault) | 34€ | |
| Pic St Loup, Loup du Pic Puech Haut (AOP) | 39 € | Magnum 76 € |
| Les Creisses, domaine Philippe Chesnelong | 46 € | Magnum 88 € |
| LOIRE AOC (appellation d'origine contrôlée) | | |
| Saint-Nicolas de Bourgueil, Pulsation Les Eclaireurs Bio | 39 € | |
| Sancerre, la Louisonne, domaine Emile Balland | 62 € | |
| BORDEAUX AOC (appellation d'origine contrôlée) | | |
| Château Bousquet Graves | 39 € | 23 € |
| Château Fief de la Haye Saint-Esthèphe | 55 € | |
| Segla Second Vin Rauzan Margaux 2017 | 98 € | 49 € |
| Château Patris Saint-Emilion Grand Cru | 86 € | |
| Château Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2019 | 130 € | |
| Pomerol Château Guillot 1998/2000 | 125 €/145 € | |
| Pagode de Cos d'Estournel Saint-Esthèphe 2017 | 135 € | |
| Cos d'Estournel, 2 ^{ème} Grand Cru de Saint-Esthèphe 2016/2017 | 360 € | |
| SUD OUEST AOP (appellation d'origine protégée) | | |
| La Baie Orientale, Lionel Osmin (Syrah et Pinot noir) | 33 € | |
| PROVENCE AOC (appellation d'origine contrôlée) | | |
| Château de Brégançon Bio | 45 € | |
| Bandol Château Pibarnon 2019 Bio | 88 € | |

DIGESTIFS (4cl)

| | |
|--|------|
| Whisky Monkey Shoulder | 10 € |
| Whisky Cardhu 12 ans | 11 € |
| Whisky 2B français | 11 € |
| Whisky Nikka | 12 € |
| Whisky Chivas 18 ans | 17 € |
| | |
| Rhum arrangé maison | 7 € |
| Diplomatico réserve | 10 € |
| Dom Papa Baroko | 11 € |
| Botran (Guatemala) | 13 € |
| | |
| Cognac VSOP | 10 € |
| Cognac Camus de l'Ile de Ré | 13 € |
| Cognac XO | 22 € |
| | |
| Calvados | 10 € |
| Armagnac | 10 € |
| Get 27 ou Get 31 | 10 € |
| Baileys | 9 € |
| Limoncello | 9 € |
| Amaretto | 10 € |
| Chartreuse Jaune 43° | 10 € |
| Chartreuse Verte 55° | 10 € |
| Génépi IGP Distillerie Favier (Hautes-Alpes) | 10 € |
| Eau de vie mirabelle/poire/prune/framboise | 10 € |

BOISSONS CHAUDES

Notre café, une expérience d'exception !

Nous sommes fiers de vous proposer **MALONGO**, torréfacteur depuis 1934 et pionnier français du label commerce équitable **Max Havelaar**.

Découvrez notre café **LAOS**, un superbe arabica à la fois long en bouche et riche de délicates notes chocolatées et grillées. Une invitation au voyage dans chaque tasse.

| | |
|------------------------------|--------|
| Café expresso | 2.50 € |
| Ristretto | 2.50 € |
| Double expresso | 4.50 € |
| Café crème | 3.00 € |
| Double crème | 5.00 € |
| Café allongé | 2.50 € |
| Café crème allongé | 3.00 € |
| Déca | 2.50 € |
| Déca crémé | 3 € |
| Café viennois | 6 € |
| Cappuccino | 5 € |
| | |
| Sélection de Thés | 4 € |
| Sélection de Tisanes | 4 € |
| | |
| Chocolat | 5 € |
| Chocolat viennois | 7 € |
| Irish Coffee | 10 € |
| (whisky Jameson ou Bailey's) | |