

VINS ROUGES

Languedoc

2022 - **Mourdèvre IGP** - *Les jamelles* 20

Val de Loire

2023/2024 - **Chinon AOP** - *Domaine des Clos Godeaux* 22

Beaujolais

2024 - **Morgon AOP** - *Domaine Jambon* 25

Vallée du Rhône

2023 - **Saint-Joseph AOP** - *Maison Tardieu-Laurent* 68

2022 - **Gigondas AOP** - *Maison Tardieu Laurent* 68

2022 - **Châteauneuf du Pape AOP** - *Clos l’Oratoire* 101

2019 - **Côte-Rôtie AOP** - *Domaine E.Guial* 165

Bordelais

2018 - **Haut-Médoc AOP** - *Chateau Lamothe Cissac* 29

2022 - **Graves AOP** - *N°1 de Dourthe* 35

2023 - **Saint-Émilion AOP** - *Fortin Plaisance* 36

2020 - **Saint Estèphe AOP** - *“Héritage de la Bosq” second vin du Château le Bosq* 57

2022 - **Pauillac AOP** - *Baron Nathaniel” Philippe de Rothschild* 63

2015-2016 - **Pomerol AOP** - *Carillon de Rouget, second vin du château Rouget* 95

Bourgogne

2023 - **Mercurey AOP** - *Les Vignerons de Buxy* 45

2022 - **Pommard AOP** - *“Cuvée Émilie” Château de Pommard* 103

2022 - **Gevrey Chambertin AOP** - *“Croix des champs” Domaine Roblot Marchand* 121

2019/2022 - **Nuit Saint Georges 1er Cru Bio** - *“Les Crots” Maison Édouard Delaunay* 197

2022 - **Grand Cru Corton** - *Maison Édouard Delaunay* 403

VINS BLANCS

Centre-Loire

2024 - **Pouilly Fumé AOP** - *Domaine Chollet* 45

2023/2024 - **Sancerre** - *Domaine Crochet AOP* 62

Bourgogne

2022 - **Saint-Véran AOP** - *“Les Sentinelles” Vignerons des Monts de Bourgogne* 38

2023 - **Chablis AOP** – *Domaine Joseph Drouhin* 48

2023 - **Pouilly-Fuissé AOP** - *Cave de Prissé* 53

VINS ROSÉS

Rhône Sud

2024 - **Travel rosé AOP** - *Les vignerons de Tavel* 28

Val de Loire

2024 - **Cabernet d’Anjou AOP** - *Jean-Bernard Chauvin* 19

Provence

2024 - **Bandol rosé AOP** - *Moulin de la Roque* 38

CHAMPAGNE

Roger Guy, Champagne Brut 55

Piper-Heidsieck, Rosé 97

Piper-Heidsieck, Essentiel Blanc de Blancs Extra Brut 130

Piper-Heidsieck, Essentiel Blanc de Noirs 150

2013 - **Champagne Rare, Millésimé** 490

2013 - **Dom Pérignon** 550

Hesya



COCKTAILS

RHUBARBE POMME

Pétillant, Acidulé et Fruité

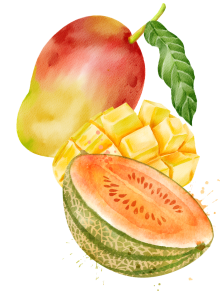


*Calvados Avalen, Rhubarbe,
Pomme et Tonic*

15

MANGUE MELON

*Gourmand, et Exotique
avec une touche de Vanille*



*Bourbon Maker's Mark, Vanille,
Mangue, et Melon*

16

HIBISCUS FLEUR DE SUREAU

Floral, Tendre et Léger



*Gin Bombay Sapphire, Hibiscus,
Cranberry, Fleur de Sureau,
et Barbe à Papa*

16

MOCKTAILS

CONCOMBRE PASSION



*Jus de Citron, Concombre,
Passion et eau Gazeuse*

11

MENTHE FRAISE



*Citron Vert, Menthe, Fraise
et Limonade*

11

POIRE VANILLE

*Sucré, Gourmand, Saveur
Equatoriale*



*Rhum Havana Especial, Poire,
Vanille, et crème de Framboise*

16

PASSION TONKA

*Le Pornstar Martini à notre image,
Irrésistible*



*Vodka Absolut,
Amaretto Disaronno
Passion, Ananas, et
Mousse de Tonka*

16

ABRICOT ROMARIN

*L'équilibre Parfait entre le fruité et
ce bon goût de Romarin*



*Mezcal Amaras Verde,
Cointreau, Crème de Pêche,
Abricot et Romarin*

16

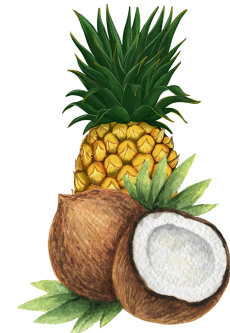
RHUBARBE CITRON VERT



*Rhubarbe, Citron vert, Pomme
et Limonade*

11

COCO ANANAS



*Sirop de Rhum, Ananas
et Coco*

11

WHISKIES 4cl		VINS AU VERRE	
Jack Daniel’s	12	VINS ROUGES 15cl	
Maker’s Mark	13	Languedoc	
Aberlour 10 ans	13	2022 Mourdèvre IGP Les jamelles	10
Chivas Regal 12 ans	14	Val de Loire	
Chivas Regal 18 ans	16	2023/2024 Chinon AOP Domaine des Clos Godeaux	10
Kujira	17	Beaujolais	
Dalmore 12 ans	18	2024 Morgon AOP Domaine Jambon	12
Lagavulin 16 ans	21	Bordelais	
		2018 Haut-Médoc AOP Chateau Lamothe Cissac	13
		2022 Graves AOP N°1 de Dourthe	13
		2022 Saint-Émilion AOP Fortin Plaisance	14
		Bourgogne	
		2023 Mercurey AOP Les Vignerons de Buxy	15
		CHAMPAGNE 10cl	
		Roger Guy, Champagne Brut	15
</			

JUS

Orange	4
Ananas	4
Pomme	4
Fraise	4

SODA

Coca-Cola 33cl	5
Coca-Cola Zero 33cl	5
Fuzetea 25cl	5
Sprite 25cl	5
Orangina 25cl	5
Red Bull 25cl	6

EAUX

San Pellegrino 50cl	5
Evian 50cl	5
San Pellegrino 1L	8
Evian 1L	8

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5
Café long	2,8
Noisette	2,8
Double expresso	4,5
Capuccino	5
Café crème	5
Chocolat chaud	5