

VINS ROUGES

à emporter / sur place

CÔTES DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape, « Les Granières de la Nerthe » (famille Richard) 2012	33	48
Saint-Josèphe, « Le Grand Pompée » (Paul Jaboulet) 2011	19	34
 Côtes du Rhône, « Les 3 Garçons » 2014 (Pierre Rougon)	10	25
Crozes-Hermitage, « Inspiration » 2013 (Domaine de la Ville Rouge)	18	33
 Crozes-Hermitage, « Tradition » 2014 (Yann Chave)	19	34
 Vacqueyras, « Le Sang Des Cailloux » 2013 (Serge Ferigoule)	22	37

VIN DU SUD DE LA FRANCE

Pic-Saint-Loup, Château Lascours « Nobilis » 2013	11	26
 Côtes du Roussillon, « Le Petit Dernier » 2013 Chemin Faisant	11	26
 Roussillon « De Battre Mon Coeur S'est Arrêté » 2014 (H&C Bizeul)	27	42
 Roussillon « Les Sorcières » 2013 (H&C Bizeul)	18	33
 Corbières Les chemins de traverse 2013 (Famille Lignièrès)	19	34
 Minervois Domaine de Cantausseil « Estelum » 2013	13	28
Minervois Domaine de Cantausseil « Vin de Pays des Côtes de Brian » 2010	8	21

BORDEAUX

Bordeaux supérieur, Réserve James Deschartronic 2012	9	23
Graves, Château de Haut-Selve 2012 (Patrick Soye)	18	33
Saint-Emilion, Château du Roy Puisseguin 2013	14	29
Pomerol, « Le Carillon de Rouget » 2009 (Jean Labruyère)	42	57
Moulis, Château Poujeaux 2007 « La Salle » (Ph Cuvelier)	28	43
 Pessac-Leognan, la réserve Malartic « Le Sillage » 2012 (A-A Bonnie)	35	50
Saint-Emilion, Château « Robin des Moines » 2010 (J.M Carille)	17	32
Pauillac, « Baron Nathaniel » 2011 (Baron de Rothschild)	25	40
Pomerol, « La Tour Robert » 2009 (Dominique Leymarie)	33	48
Graves, « L'Esprit De Chevallier » 2008 Pessac-Léognan (Olivier Bernard)	38	53
 Haut-Médoc AOC « Victoria II » 2010 (Famille Richard)	16	31
L'Homme Cheval, « DLC » 2012	25	40

VINS ROUGES & TAPAS

à emporter / sur place

LOIRE & BEAUJOLAIS

Fleurie, Vieilles Vignes « La Madone » 2012 (Jean-Marc Despres)	17	32
Morgon, Corcelette 2014 (David Bouland)	14	29
Chinon Château de Vaugaudry 2012 (Antoine Belloy)	11	26
 Château de Fosse-Sèche 2012 « Eolith » (Les Frères Pires)	17	32
 Mourat « Collection » IGP Vendée 2012 (Jérémy Mourat)	9	24
Côtes Roannaises, Domaine Sérol « Les Estinaudes » 2014 (Jean Sérol)	9	24
Sancerre AOC « Jolivet » 2013	19	34

BOURGOGNE

 Savigny Les Beaune « Les Planchots » 2009 (Michel Guyon)	27	42
 Choresy Les Beaune « Les Bons Ores » 2012 (Michel Guyon)	18	33
Nuits-Saint-Georges 1er Cru, « Domaine des Perdrix » 2009 (A&A Devillard)	75	90
Givry 1er Cru, « Clos du Celliers aux Moines » 2010 (A&A Devillard) M.150 cl	90	120
Gevrey Chambertin, Château Latour, Cuvée Héritier 1998 (Louis Latour) M. 150 cl .	220	250
Givry « Sous La Roche » 2012 (Michel Sarrazin & Fils)	19	34
Château de Chamirey 2010 (A&A Devillard)	28	43
Château de Chamirey 2009 « Les Cinq » (A&A Devillard)	60	75
Château de Chamirey 2010 « Clos du Roi » (A&A Devillard)	44	59
Givry 1er Cru, « Servoisine » 2012 (A&A Devillard)	32	47

TAPAS

PLANCHES DE BEURRES, CHARCUTERIES, FROMAGES, MIXTES

Planche de beurres Bordier : 1 beurre / 3 beurres	-	2 / 5
Planche de fromage : 3 fromages affinés	-	18
Planche de charcuterie : composé de 3 charcuteries sélection Française et Ibérique ...	-	18
Planche mixte composition de 3 charcuteries et 3 fromages	-	20

NOS AMUSE-BOUCHES & TAPAS

Jambon blanc Prince de Paris 60 g	-	5
Jambon Ibérique Bellota Bellota 36 mois de maturation 60g	-	16
Boudin façon chorizo Bellota Bellota 30 g	-	5
Saucisson de boeuf Galice 24 mois de maturation 30g	-	6
Serrano 24 mois de maturation 60 g	-	11
Jambon de boeuf de Galice 24 mois de maturation 60 g	-	16

CONSULTEZ NOS RECETTES D'AMUSE-BOUCHES DU MOMENT À L'ARDOISE

CHAMPAGNES ET COCKTAILS

à emporter / sur place

BILLECART SALMON

Extra Brut Réserve	55	75
Blanc de Blanc Grand Cru	65	85
Rosé (Notre coup de cœur)	65	85

CORDON BLEU DE VENOGÉ

Extra Brut Réserve	48	68
Brut Réserve	45	65
Non-dosé	45	65
Extra Brut Réserve Magnum	90	130

PHILIPPONNAT

Non-Dosé	40	60
« Le Clos Des Goisses » 2001	150	170

PET NAT

 Cidrerie du Vulcain « Cidre de Fer » 2013	9	20
 L'Angelou Blanc Bulle, (J&J Galaud) 2013	9	20

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Bailly Lapierre Brut Réserve	13	28
------------------------------------	----	----

COCKTAILS MAISON

	alcool	alcool SUP
Caïpi Rosso : Cachaça, citron vert, cassonade, Eau Gazeuse 12cl	10	10
Jack Coffee : Jack Daniels, café, sucre de canne, arôme de vanille, Bitter 8 cl	10	12
Double S : Cognac Remy Martin, Kalhua 8 cl	-	12
Cocktail Jambon Bar : Vodka, menthe fraîche, jus d'abricot, coulis de fraise 18cl	10	12
G.V : Gin Hendricks, Vodka, cramberry, citron vert, orange, orgeat 14cl	10	12
Red Bee : Gin Hendricks, purée de fruits frais, poivre, feuilles de menthe, lime 14cl	10	12
Green Lantern : Vodka, concombre, Grand Marnier 12cl	10	12
Red Tonic : Gin Hendricks, Framboises, Cramberry Juice, Tonic 12cl	10	12
Anahita : Rhum Ambré, Abricot, Purée de Framboises, Menthe Fraiche, Lime, Bitter	10	12
Move'lt : blanc d'œuf, lait, arôme de vanille, sucre de canne, cacao, Tequila (ou PAS)	10	12
Egg Nog : Eau de Vie, jaune d'œuf, lait, sucre de canne, coulis de fruits rouges 12cl	-	12

VINS BLANCS & ROSÉS

à emporter / sur place

BOURGOGNE

Château Latour Criots Batard Montrachet 1998 (Louis Latour)	80	95
Mâcon villages « La Roche Vineuse » 2012 (Olivier Merlin)	12	27
Château de Chamirey 2010 (A&A Devillard)	22	37
Hautes-Côtes de Nuits 2012 (David Duband)	24	39

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly fumé « Les Clairières » 2014 (Denis Gaudry)	16	31
Mourat Blanc de Blanc « Moulin Blanc » 2012 (Jérémy Mourat)	15	30
Mourat « La Grenouillère » 2012 (Jérémy Mourat)	15	30
Sancerre Domaine de Carrou 2014 (Dominique Roger)	18	33

VIN DU SUD DE LA FRANCE

Domaine de Joy « L'Elixir » 2012 Gascogne Liqueux (Gaec Gessier)	9	24
 Châteauneuf du Pape « Domaine de Terre Ferme » (Paul Jaboulet)	34	49
Crozes-Hermitage « Tradition » 2014 (Yann Chave)	19	34
 Chardonnay « Grand Ardèche » 2011 (Maison Louis Latour)	15	30

ALSACE

 Gewurztraminer « Expression » 2014 (Vincent Sipp) Agapé	18	33
 Reisling « Expression » 20104 (Vincent Sipp) Agapé	20	35

ROSÉS

 Coteaux d'Aix, « Les Demoiselles Sans Gènes » 2014	9	24
 Minuty, « Prestige » Gassin 2014	14	3



Vin Bio



Vin en Biodynamie