

Carte des Vins et boissons

A partager avec l'apéritif

Pâté en croûte maison (toujours en quantité limitée) : 6,5€, saucisson sec noisette : 1/2 pour 2 : 3,5€ ; entier : 7€
Burratina : 6,5€, Moules à l'Escabèche : 6,5€, petites sardines piquantes : 6,5€, maquereaux : 5€,
sardines à l'huile d'olive bio : 7€,

Apéritifs :

		Vol en cl	
Sapinette Royale		19cl	12,00€
Kir		15cl	6,50€
Verre de Champagne		12cl	10,00€
Verre de Crémant d'Alsace		12cl	8,00€
Kir pétillant		12cl	8,50€
Anisé	Pastis Crozet, Beaujolais	2cl	6,00€
Vermouth rouge	Routin, Chambéry	5cl	6,00€
Vermouth blanc	Routin, Chambéry	5cl	6,00€
Porto Blanc	Offley's	10cl	6,50€
Gin	The Botanist	4cl	7,00€
Gin & Tonic		4cl	8,50€
Rhum Spicy	Beach House white rum	4cl	6,50€
Rhum Blanc	La compagnie des Indes, Tricorne	4cl	6,50€

Bières :

Pression	Leffe blonde	25cl	4,50€
Blonde	Brasseurs Savoyards, bio	33cl	6,00€
Blonde	Hubster Beer (Lyon)	33cl	6,50€
Ambrée	Brasseurs Savoyards, bio	33cl	6,00€
Brune	La Sauvage	33cl	6,50€
APA	Brasseurs Savoyards, bio	33cl	6,50€
IPA	Hubster Beer (Lyon)	33cl	6,50€
Blonde Génépi	Brasseurs Savoyards, bio	33cl	6,00€
Blanche Myrtille	Brasseurs Savoyards, bio	33cl	6,00€

Softs :

Jus de fruits	Ferme de Margerie, bio	25cl	4,50€
Coca Cola, et Zéro		33cl	4,50€
Ginger Ale	Fever Tree	25cl	3,50€
Limonade	Garçon	25cl	3,50€
Tonic	La French	25cl	3,00€
Diabolo		25cl	3,60€
Sirup à l'eau		25cl	2,50€

Les vins du moment aux verres (15cl), pots (23 ou 46cl) et bouteilles (75cl)

		<u>Vr(15cl)</u>	<u>¼(23cl)</u>	<u>Pot(46cl)</u>	<u>Btl(75cl)</u>
Les blancs					
Domaine Éric Louis	VDF Sancerre, Sauvignon	6€	8,5€	13,5€	22€
Domaine Nicolas Chemarin	AOC beaujolais village, Chardonnay	6,5€	9€	14€	25€
Le rosé					
Domaine des Masques	VDF, Corbières, Essentielle	6€	8,5€	13,5€	22€
Les rouges					
Quinta de Vale de Pios	Douro DOC, Excomungado	6€	8,5€	13,5€	22€
Domaine François Grenier	IGP Ardèche, les jardins de Syrah	6,5€	9€	14€	25€

Les bouteilles (75cl)

L'Argentine

Bodega Etchart Privado	Torrontés (blanc)	25€
------------------------	-------------------	-----

L'Italie

Domaine ERA	IGT Sangiovese, 2016 (rouge)	25€
-------------	------------------------------	-----

La Champagne

Comte Hugues De La Bourdonnaye	Pinot Meunier	50€
Comte Hugues De La Bourdonnaye	Rosé	65€
Comte Hugues De La Bourdonnaye	Grande Réserve	70€

Le Beaujolais

Le blanc		
Domaine Nicolas Chemarin	AO Beaujolais Village, Pti Grobis, Chardonnay	25€
Les rouges		
Domaine Quentin Harel	AOC Beaujolais, cuvée « Buyon »	22€

La Bourgogne

Les blancs		
Domaine Garnier	VDF, Melon, L'instant Tannay	25€
Clos des Rocs	AO Mâcon-Loché, En prés forêt	27€
Domaine Jacques Saumaize	AOC Saint Véran	36€
Xavier et Jérôme Garnier	AO Chablis	38€
Les rouges		
Domaine Garnier	VDF, Pinot noir, L'instant Tannay	25€
Domaine Pernot	AOC Bourgogne	30€
Domaine de Thalie	IGP Saône et Loire, cuvée "Plutonic"	35€
Domaine Maratray-Dubreuil	Chorey-les-Beaune, « les bons ores »	45€

La Loire

Les blancs

Domaine Éric Louis	VDF, Sauvignon	22€
Domaine Huchet	AOC Muscadet, Chemin des prières	27€
Domaine Fief Noir	AOC Anjou, Ouest Coast	28€

Le rouge

Domaine Éric Louis	VDF, Pinot noir	25€
--------------------	-----------------	-----

La vallée du Rhône

Les blancs

Domaine Nicolas Badel	IGP Collines Rhodaniennes, Marsanne	25€
Domaine Grangeon	IGP Ardèche, les Péquelous	22€

Les rouges

Domaine de Montvac	AOC Côte du Rhône	22€
Domaine de Montvac	AOC Vacqueyras, Arabesque	30€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Classic 2016	35€
Domaine Gaylord Machon	AOC Crozes-Hermitage, Ghany	40€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Parure 2017	40€

La Savoie

Les blancs

Domaine Dupraz	Altesse, AOP, 2015	30€
Maison Yves Duport	AOC Bugey, La petite Côte	22€
Domaine Duspasquier	AOP Perles D'Aimavigne, Blancs de blancs	30€

La Provence

Les blancs

Domaine Croix-Rousse	IGP Var, 2015	40€
----------------------	---------------	-----

Les rosés

Cave Sabledoc	IGP Sable de Camargue, Gris de Gris, Dune	22€
Domaine des Masques	IGP Méditerranée, Essentielle	25€

Les rouges

Domaine Croix-Rousse	IGP Var, 2015	40€
----------------------	---------------	-----

Le Sud-Ouest

Le Blanc

Domaine Georges Vigouroux	IGP Côte de Gascogne, Pigmentum, Gros Menseng (moelleux)	25€
Château de Valcombe	AOC Costières de Nîmes, Folle et Douce (moelleux)	27€

Le rouge

Château Ollieux Romanis	IGP Languedoc, Capucine	22€
Château Fontanès	AOC Pic Saint Loup	35€

Le Bordelais

Le rouge

Domaine de l'A	AO Côte de Castillon, 2014	60€
----------------	----------------------------	-----

Les cafés et digestifs

Cafés : Torréfié par Extrait et Mokxa

Expresso, Allongé, Décaféiné	2,50€
Double expresso	4,50€
Macchiato	3,00€
Capuccino	4,00€
Thé	3,00€
Infusion maison	3,00€

Digestifs :

Whiskies :	Auchentausen, 12 ans (Ecosse)	4cl	8,50€
	Tullamore D.E.W (Irlande)	4cl	8,50€
	Domaine des Hautes Glaces (Ain)	4cl	15€
	Port Charlotte, Barley (Ecosse)	4cl	13€
Marc de Bourgogne	Jacoulot, extra égrappé (Bourgogne)	4cl	6,50€
Cognac	Fanny Fougerat, VSOP, La petite Ciguë	4cl	8,50€
Rhum Vieux	Mount Gay, XO (Barbades)	4cl	10€
Porto Tawny	Passadouro	10cl	8,50€
Chartreuse	Chartreuse	4cl	6,50€
Poire Williams	Mette (Alsace)	4cl	8,00€
Vieille prune	Mette (Alsace)	4cl	7,50€
Liqueur de feuille de menthe	Mette (Alsace)	4cl	7,50€
Sapinette	Maison 16 (Loire)	4cl	8,00€