

Carte des Vins et boissons

A partager à l'apéritif

Saucisse sèche de la maison Duculty : 1/2 pour 2 : 4€ ; entier : 8€,
Coppa Di Parma IGP : 7€, Ventrèche de thon : 6,5€, Chipirons à l'encre : 6,5€, Moules à l'Escabèche : 6,5€, maquereaux : 5€,
Sardines à l'huile d'olive bio : 5€

Apéritifs :

Cocktails maison :

		Vol en cl	
Le Skritz (cocktail maison)	Skos, Tonic, eau gazeuse, orange	12cl	9,50€
Kir		15cl	6,50€
Communard		15cl	6,50€
Verre de Champagne	Comte Hugues De La Bourdonnaye, Pinot Meunier	12cl	10,00€
Verre de vin pétillant	Domaine Duspasquier, Blancs de blancs	12cl	8,00€
Kir pétillant		12cl	8,50€
Anisé	Pastis Crozet, Beaujolais	2cl	6,50€
Vermouth rouge	Routin, Chambéry	5cl	6,50€
Vermouth blanc	Routin, Chambéry	5cl	6,50€
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	Hubster Beer (Lyon)	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€
Limonade	Garçon	25cl	3,50€
Tonic	La French	25cl	3,00€
Diabolo		25cl	3,60€
Sirop à l'eau		25cl	2,50€

Les bouteilles (75cl)

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 »	25€
Domaine Joubert	AOC Beaujolais, cuvée à l'ancienne	26€

La Bourgogne

Les blancs		
Domaine Coteaux des Margaux	AOC Mâcon-Village	27€
Clos des Roc	AO Mâcon-Loché, En prés forêt	30€
Domaine Jacques Saumaize	AOC Saint Véran	36€
Domaine Xavier et Jérôme Garnier	AO Chablis, 2016	38€
Clos des Roc	AO Pouilly-Loché, Monopole	40€
Les rouges		
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 Huchet	VDF, Chapeau Melon	24€
Domaine les terres d'ocre	AOC Saint Pourçain, L 'instant T	25€
Domaine Huchet	AOC Muscadet, Chemin des prières	27€
Domaine Fief Noir	AOC Anjou, Ouest Coast	28€
Les rouges		
Domaine Éric Louis	VDF, Pinot noir	25€
Domaine Gasnier	AOC Chinon, Pierres Chaudes	30€
Domaine Le petit St Vincent	AOC Saumur Champigny	30€
Château Yvonne	AOC Saumur Champigny, l'île quatre sous	35€

La vallée du Rhône

Les blancs

Domaine Grangeon	IGP Ardèche, les Péquelous, Viognier	23€
Domaine Vincent Giraudon	VDF, Primavera, aligoté	25€
Domaine Prapin	VDF, le printemps des hirondelles, Viognier	28€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Il était une fois	28€

Les rouges

Domaine Prapin	AOC coteaux du Lyonnais, Gofiacus, Gamay	24€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Il était une fois	27€
Les vigneron	AOC Côte du Rhône, Prestige 2015	30€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Classic 2016	35€
Domaine Gaylord Machon	AOC Crozes-Hermitage, Ghany, 2016	40€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Parure 2017	40€

La Savoie

Les blancs

Domaine Thomas Finot	VDF, tracteur blanc	25€
Domaine Duspasquier	AOC Vin de Savoie, Jacquère, 2016	27€
Domaine Duspasquier	AOP Perles D'Aimavigne, Blancs de blancs	30€

La Provence et Pays d'Oc

Le blanc

Domaine La Maurine	AOC Saint Chinian, Viognier	23€
Château La Dournie	IGP Pays de l'Hérault, le blanc	25€
Château de Valcombe	AOC Costières de Nîmes, Folle et Douce (moelleux)	27€
Domaine Croix-Rousse	IGP Var, 2015	40€

Le rosé

Château Guiot	AOC Pays d'Oc, L'enclos de la chance	23€
Domaine La Maurine	AOC Saint Chinian, rosé	23€

Les rouges

Domaine La Maurine	AOC Saint Chinian, l'engouement	23€
Domaine Burle	VDP Vaucluse, Burle est ce que ?	25€
Château Val Joanis	AOP Lubéron, Tradition	25€

Le Sud-Ouest et le Bordelais

Le rouge

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

Les cafés et digestifs

Cafés : Torréfié par Extrait et Mokxa

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

Digestifs :

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