

# Carte des Vins et boissons

## A partager à l'apéritif

Moules à l'Escabèche : 6,5€, Sardines à l'huile d'olive bio : 5€

Vol en cl

### Cocktails maison :

Fiero mint ice tea	Martini Fiero, thé glacé menthe, citron vert	15cl	9,50€
Saint Germain Verveine tonic	Liqueur St Germain, infusée à la verveine citron et Tonic	18cl	11,50€

### Apéritifs :

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		25cl	4,50€
IPA	Hubster Beer (Lyon)	33cl	6,50€

### 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 Jura

Domaine de la Touraize	AOC Arbois, Savagnin « typé »	45€
------------------------	-------------------------------	-----

### Le Beaujolais

<b>Les rouges</b>		
Domaine Nicolas Chemarin	AOC Beaujolais, Pti Grobis	25€

### La Bourgogne

<b>Les blancs</b>		
Clos des Rocs	AO Mâcon-Loché, En prés forêt	30€
Domaine Xavier et Jérôme Garnier	AO Chablis	38€
Clos des Rocs	AO Pouilly-Loché, Monopole	40€
<b>Les rouges</b>		
Domaine Pernot	AOC Bourgogne	30€
Domaine de Thalie	IGP Saône et Loire, cuvée "Plutonic"	35€
Domaine Maratray-Dubreuil	AO Chorey-les-Beaune, « les bons ores »	45€
Domaine de la Monette	AOC Mercurey, Les Chavances	55€

### La Loire

<b>Les blancs</b>		
Domaine Éric Louis	VDF, Sauvignon	25€
Domaine les terres d'ocre	AOC Saint Pourçain, L 'instant T	25€
Domaine Huchet	AOC Muscadet, Chemin des prières	27€
<b>Les rouges</b>		
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 Prapin	AOC coteaux du Lyonnais, Trivia	25€
Domaine Prapin	VDF, le printemps des hirondelles, Viognier	28€
Domaine Nicolas Badel	AOC Collines Rhodaniennes, Marsanne	29€

### **Le rosé**

Domaine de Vigier	AOP Côte du Vivarais, cuvée Romy	25€
-------------------	----------------------------------	-----

### **Les rouges**

Cave Verdier Logel	AOC Cote du Forez, Les Gourmets	23€
Domaine Prapin	AOC coteaux du Lyonnais, Gofiacus	25€
Domaine de Vigier	IGP Coteaux de l'Ardèche, cuvée Thomas	25€
Domaine de Vigier	AOP Côte du Vivarais, L'intemporel	27€
Domaine Prapin	AOC coteaux du Lyonnais, L'envol du Milan noir	28€
Les vigneron	AOC Côte du Rhône, Prestige 2015	30€
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan, Parure 2017	40€

## La Savoie

### **Les blancs**

Domaine Duspasquier	AOC Savoie, Jacquère	27€
Domaine Duspasquier	AOP Perles D'Aimavigne, Blancs de blancs	30€

### **Le rouge**

Domaine Duspasquier	AOC Savoie, Pinot noir 2016	28€
---------------------	-----------------------------	-----

## La Provence et Pays d'Oc

### **Les blancs**

Château Champs des Sœurs	IGP Aude, Les Pépettes	23€
L'enclos de la chance	AOC Pays d'Oc, les Aiguillettes	24€
Mas des Agrunelles	IGP Pays d'Oc, Barbaste	35€
Domaine Croix-Rousse	IGP Var, 2015	40€

### **Les rosés**

L'enclos de la chance	AOC Pays d'Oc, les Aiguillettes	23€
Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Nîmois Ni Toi	23€

### **Les rouges**

Château de Valcombe	AOC Costières de Nîmes, Mas Basile	23€
Domaine La Maurine	AOC Saint Chinian, Engouement	23€
Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Nîmois Ni Toi	23€
Les Chemins de Bassac	IGP Côtes de Thongue, Raiz	28€

## 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

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€
	-Santa Teresa	4cl	10€
Porto Tawny	Passadouro	10cl	8,50€
Chartreuse	Chartreuse	4cl	7,00€
Poire Williams	Mette (Alsace)	4cl	8,00€
Vieille prune	Mette (Alsace)	4cl	8,00€