

## Carte des Vins et boissons

		<i>Vol en cl</i>	
<b><u>Cocktails maison :</u></b>			
<i>Le Skritz</i>	<i>Skos, Tonic, eau gazeuse, orange</i>	<i>18cl</i>	<i>9,50€</i>
<i>Fiero mint ice tea</i>	<i>Martini Fiero, thé glacé menthe, jus de citron vert</i>	<i>25cl</i>	<i>9,50€</i>
<i>Saint Germain Verveine tonic</i>	<i>Liqueur St Germain à la verveine citron, vin pétillant, Tonic eau gazeuse</i>	<i>18cl</i>	<i>11,50€</i>
 <i>Virgin Martini Tonic</i>	 <i>Martini blanc, rouge sans alcool, tonic, eau gazeuse, orange</i>	 <i>18cl</i>	 <i>8,50€</i>
<b><u>Apéritifs :</u></b>			
<i>Kir</i>		<i>15cl</i>	<i>7€</i>
<i>Communard</i>		<i>15cl</i>	<i>7€</i>
<i>Verre de Champagne</i>	<i>Comte Hugues De La Bourdonnaye, Pinot Meunier</i>	<i>12cl</i>	<i>11,00€</i>
<i>Verre de vin pétillant</i>	<i>Domaine Duspasquier, Blancs de blancs</i>	<i>12cl</i>	<i>8,50€</i>
<i>Kir pétillant</i>		<i>12cl</i>	<i>9,50€</i>
<i>Anisé</i>	<i>Pastis Crozet, Beaujolais</i>	<i>2cl</i>	<i>7€</i>
<i>Vermouth rouge</i>	<i>Routin, Chambéry</i>	<i>5cl</i>	<i>7€</i>
<i>Vermouth blanc</i>	<i>Routin, Chambéry</i>	<i>5cl</i>	<i>7€</i>
<i>Porto Blanc</i>	<i>Offley's</i>	<i>10cl</i>	<i>7€</i>
<i>Gin</i>	<i>The Botanist</i>	<i>4cl</i>	<i>8€</i>
<i>Gin &amp; Tonic</i>		<i>4cl</i>	<i>9€</i>
<i>Rhum Spicy</i>	<i>Beach House white rum</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Rhum Blanc</i>	<i>La compagnie des Indes, Tricorne</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50€</i>
<b><u>Bières :</u></b>			
<i>Pression</i>		<i>25cl</i>	<i>4,5€</i>
<b><u>Softs :</u></b>			
<i>Jus de fruits</i>	<i>Ferme de Margerie, bio</i>	<i>25cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Coca Cola, et Zéro</i>		<i>33cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Limonade</i>	<i>Garçon</i>	<i>25cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Tonic</i>	<i>La French</i>	<i>25cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Diabolo</i>		<i>25cl</i>	<i>3,60€</i>
<i>Sirop à l'eau</i>		<i>25cl</i>	<i>2,50€</i>

## Les bouteilles (75cl)

### La Champagne

Comte Hugues De La Bourdonnaye	Pinot Meunier	52€
Comte Hugues De La Bourdonnaye	Rosé	67€
Comte Hugues De La Bourdonnaye	Grande Réserve	72€

### Le beaujolais

#### **Les blancs**

Domaine Joncy	AOC Beaujolais, Hédoniste	26€
Domaine Joncy	AOC Quincié, Empreinte	28€

#### **Les rouges**

Domaine Nicolas Chemarin	AOC Beaujolais Village	26€
Domaine Joncy	AOC Beaujolais, Hédoniste	26€
Domaine Joncy	AOC Morgon, Bois des Lys	27€
Domaine Joncy	AOP Régnié, La pierre	28€

### La Bourgogne et Mâconnais

#### **Les blancs**

Domaine Joncy	AOC Bourgogne, Les Jonnerys	30€
Domaine Vrignaud	AOC Chablis	40€
Domaine Joncy	AOC Crémant de Bourgogne	30€

#### **Les rouges**

Domaine Pernot et fils	AOC Bourgogne	35€
------------------------	---------------	-----

### La vallée du Rhône

#### **Les blancs**

Domaine Romain Paire	VDF, La Colline en flamme	25€
Clos des Saumanes	AOC Côte du Rhône Village	26€
Domaine Prapin	AOC Coteaux du Lyonnais, Trivia	26€
Domaine Prapin	VDF, le printemps des hirondelles	29€
Domaine Prapin	AOC Coteaux du Lyonnais, Antica	30€
Domaine Prapin	AOC Coteau du Lyonnais, Terre de Gaïa (Élevage en Amphore)	53€

#### **Les rosés**

Domaine Prapin	AOC Coteaux du Lyonnais, Gallica	25€
Clos des Saumanes	AOC Côte du Rhône	25€
Domaine de Vigier	AOP Côte du Vivarais, cuvée Romy	25€

#### **Les rouges**

Domaine de la première Etoile	AOC Coteaux du Lyonnais, Jamais sans toi	25€
Domaine de Vigier	AOP Côte du Vivarais, L'intemporel	27€
Domaine Prapin	AOC Coteaux du Lyonnais, Antica	29€
Domaine Prapin	AOC Coteau du Lyonnais, L'envol du Milan noir	29€
Château Bois d'Arène	AOC Vacqueyras, RE.NE.SENS	36€
Domaine Prapin	AOC Coteau du Lyonnais, Terre de Silène, 2018 (Élevage en Amphore)	53€

## La Loire

### **Les blancs**

Domaine Éric Louis	VDF, Sauvignon	25€
Clos Roussely	AOP Touraine Chenonceaux	28€
Domaine des Sables Vert	AOC Saumur Blanc	29€
Clos Roussely	VDF, Irréductible	30€
Domaine Lambert	AOC Chinon, Le Droit Chenin	37€

### **Les rouges**

Domaine Éric Louis	VDF, Pinot Noir	25€
Clos Roussely	AOP Touraine Chenonceaux	28€
Domaine des Sables Vert	AOC Saumur Champigny, Glouglou	30€
Clos Roussely	VDF, Rêve de gosse	43€

## La Savoie

### **Les blancs**

Domaine Dupasquier	AOC Savoie, Jacquère, 2017	27€
Domaine Dupasquier	AOP Perles D'Aimavigne, Pétillant Blancs de blancs	30€

### **Les rouges**

Domaine Dupasquier	AOC Savoie, Pinot noir, 2017	28€
--------------------	------------------------------	-----

## La Provence et Pays d'Oc

### **Les blancs**

Domaine Laballe	AOC Côtes de Gascogne, Terres Basses	25€
Domaine de la Maurine	IGP d'Oc, Viognier	25€
L'enclos de la chance	AOC Pays d'Oc, les Aiguillettes	25€
Domaine Croix-Rousse	IGP Var, 2015	40€

### **Les rosés**

Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Ni Moi Ni Toi	25€
---------------	---------------------------------------	-----

### **Les rouges**

Domaine de la Maurine	AOC Saint Chinian, Engouement	25€
Château Valcombe	AOC Costières de Nîmes, Mas Basile	25€
Domaine Rimbert	VDF, For me Formidable	26€
Mas Peyrolle	AOC Pic Saint Loup, Esprit	35€

## 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	9€
	-Tullamore D.E.W (Irlande)	4cl	9€
	-Bellevoye	4 cl	10€
	-Domaine des Hautes Glaces (Ain)	4cl	15€
	-Port Charlotte, Barley (Ecosse)	4cl	13€
Marc de Bourgogne	Jacoulot, extra égrappé (Bourgogne)	4cl	7,50€
Cognac	Fanny Fougerat, VSOP, La petite Ciguë	4cl	9,50€
Rhum Vieux	-Rhum des îles Française, Maison Crozet	4cl	9€
	-Santa Teresa	4cl	9€
Porto Tawny	Passadouro	10cl	9€
Liqueur de Framboise	La Vertueuse	4cl	8,50€
Liqueur de Citron	La Vertueuse	4cl	8,50€
Liqueur de Menthe	La Vertueuse	4cl	8,50€
Liqueur de Verveine	La Vertueuse	4cl	8,50€
Élixir du Père François	Maison Crozet	4cl	8,50€
Sapinette	Maison 16	4cl	8€