**C** A R T E **D** E S **B** O I S S O N S

**A** P É R I T I F S

Pastis de la Maison Jacoulot 2cl 4.00

Martini Blanc 6cl 4.50

Communard 12cl 5.00

Kir (*Cassis, Framboise, Pêche de Vigne, Châtaigne*) 12cl 6.00

AOP Crémant de Bourgogne de chez *Nadine Ferrand* 12cl 7.50

AOP Champagne, *Bernard Robert,* Réserve Brut 12cl 9.00

Kir Royal 12cl 10.50

Apéritif Maison (*Rikiki, Crème de Cassis, Champagne*) 12cl 11.00

**V** I N S **A** U **V** E R R E12,5cl

**R O S É**

AOP Côtes de Provence, « Grande Réserve », *Château Maravenne, 2021*  4.50

**B L A N C**

AOP Beaujolais Blanc, *Michel Guignier, 2019* 4.00

AOP Jurançon, sec, cuvée Monplaisir, Domaine de Souch, 2020 7.00

AOP Sancerre « Les Romains », *Domaine Fouassier, 2019* 8.00

**R O U G E**

AOP Beaujolais « Big Bang », *Michel Guignier, 2019, servi en Magnum* 4.50

AOP Saumur Champigny, La *Source du Ruault, 2018* 5.00

AOP Gigondas « Tradition », *Domaine du Gour de Chaulé, 2020*  8.00

*MODE DE CULTURE & MILLESIME SUR DEMANDE*

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé

**B** I È R E S

**P R E S S I O N**

Stella Artois 25cl 3.00

Stella Artois 50cl 5.00

Leffe Abbaye Blonde 25cl 3.50

Leffe Abbaye Blonde 50cl 5.50

**B O U T E I L L E**

**Les bières BIO de la** *Brasserie du Pilat*

Girasole Blonde 33cl 5.50

Saint-Julien Blanche 33cl 5.50

Veuve Noire Brune 33cl 5.50

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Saint Idesbald Blonde 33cl 5.00

Carolus whisky infused, *Het Anker* 33cl  6.00

Cognac barrel, *Brasserie* *La débauche* 33cl 8.00

**S** O F T S **&**  **S** O D A S

Limonade 25cl 2.50

Sodas 25cl 3.50

Sodas 33cl 3.50

Ice tea pêche 25cl 3.50

Perrier 33cl 3.50

Jus de fruit, *La Ferme Bio Margerie* 25cl 4.50

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé

**E** A U X

Evian 50cl / Evian 1L 3.50 / 5.00

San Pellegrino 50cl / San Pellegrino 1L 4.00/ 5.50

Châteldon 6.00

**A** L C O O L S **& D** I G E S T I F S 4cl

**M A I S O N J A C O U L O T**

Menthe Poivrée, *Maison Jacoulot* 6.50

Plantes et Epices, *Maison Jacoulot* 7.00

Lemon, *Maison Jacoulot* 7.00

Oranges amères, Maison Jacoulot 7.00

Prunelle de Bourgogne, *Maison Jacoulot* 8.00

Eau de vie de Poire, *Maison Jacoulot* 8.00

Eau de vie de Framboise, *Maison Jacoulot* 8.00

**E A U D E G R E N O U I L L E**

Liqueur de Cèpes, *Eau de Grenouille* 6.00

Liqueur de Cacao, *Eau de Grenouille* 6.00

Liqueur de Menthe, *Eau de Grenouille* 6.00

Liqueur de Safran, *Eau de Grenouille* 9.00

**A L C O O L S V I V A N T**

Gin Decroix, *Vivant*  7.00

Rhum Gino, *Vivant*  7.00

Whisky Silène, *Vivant* 8.00

Cognac XO Decroix, Vivant 9.00

Marc d’Arbois, *Domaine de la Pinte* 7.00

Fine de Faugères, *Mas d’Alezon* 10.00

Armagnac 15 ans, *Domaine d’Aurensan* 11.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé

**B** O I S S O N S **C** H A U D E S

**G R A I N D’ F O L I E**

Expresso 2.50

Alongé 2.50

Ristretto 2.50

Double Expresso 5.00

**I N F U S I O N S & T H É S**

Infusions 3.00

Thés Bio 3.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé

**C** A R T E **D** E S **V** I N S

*Millésime & Mode de Culture sur demande*

*Tous les vins présents sur cette carte sont disponibles à la vente dans notre cave*

**S**OMMAIRE

**L** E S **É** F F E R V E S C E N T S **Page 1**

**L** E S **R** O S É S **Page 1**

**L** E S **V** I N S **B** L A N C S

Beaujolais **Page 2**

Bourgogne **Page 2**

Languedoc – Roussillon **Page 2**

Vallée du Rhône **Page 3**

Vallée de la Loire **Page 3**

Alsace **Page 3**

Sud-Ouest **Page 3**

Côtes de Gascogne **Page 3**

Vin De France **Page 3**

**L** E S **V** I N S **R** O U G E S

Beaujolais **Page 4,5,6,7**

Bourgogne  **Page 8**

Vallée de la Loire **Page 8**

Vallée du Rhône  **Page 8**

Languedoc **Page 8**

Bordeaux  **Page 9**

Vin De France **Page 9**

**L** E S **V** I N S **E**TRANGERS  **Page 9**

**L** E S **É** F F E R V E S C E N T S75cl

* **CRÉMANT DE BOURGOGNE**

**Crémant de Bourgogne**, *Nadine Ferrand*  37.00

* **CHAMPAGNE**

**Champagne**, Brut Réserve, Bernard Robert 45.00

**Champagne**, « Zéro », Brut Nature, *Tarlant*  63.00

**Champagne 1er Cru**, « Arpèges » Nature Blanc de Blanc, *Pascal Doquet* 67.00

**1,5L Magnum Champagne**, « Zéro », Brut Nature, *Tarlant* 140.00

**L** E S **R** O S É S 75cl

**AOP Côtes de Provence**, « Grande Reserve », *Château Maravenne, 2021*  25.00

**AOP Côtes du Roussillon,** « Les Millères », *Domaine Gardiés, 2019* 35.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 1

**L** E S **V** I N S **B** L A N C S 75cl

* **BEAUJOLAIS**

**L E V I N D E L A M A I S O N**

**AOP Beaujolais Blanc**, Les Améthystes, *Michel Guignier, 2019*  23.00

**L E S V I N S D E S C O P A I N S**

**AOP Beaujolais Villages Blanc**, Sylvain Donjon, 2021 22.00

**AOP Beaujolais Villages Blanc,** Domaine des Nugues, *Gilles Gelin, 2020* 28.00

***AOP Beaujolais Villages Blanc****, La friche, Domaine de la Ronze, 2021* 27.00

**AOP Beaujolais Blanc**, « Futs », Domaine des Terres Dorées, *Jean-Paul Brun, 2020*  41.00

**VDF Viognier**, *Passot Rémy & Fils, 2021* 23.00

**VDF Viognier** « Perle de Viognier, *Emmanuel Fellot, 2019*  28.00

* **BOURGOGNE**

**AOP Mâcon Villages**, Les Améthystes, *Michel Guignier, 2021*  25.00

**AOP Saint-Véran** « D’en Faux », *Renaud Bodillard, 2020*  29.00

**AOP Mâcon** **Charnay-lès-Mâcon**, *Nadine Ferrand, 2019* 32.00

**AOP Viré-Clessé** « Quintaine », *Domaine Michel, 2018* 35.00

**AOP Viré-Clessé** « La Barre » Levrouté, *Domaine Michel, 2018* 43.00

**AOP Beaune Premier Cru** « Les Coucherias », *Jean Claude Rateau, 2017* 74.00

* **LANGUEDOC****– ROUSSILLON**

**IGP Côtes Catalanes** Muscat Sec,*Domaine de Las Coumes, 2020* 15.00

**VDN Muscat de Rivesaltes***, Domaine de Las Coumes*  23.00

**AOP Coteaux du Languedoc** « Saturne », *Virgile Joly, 2019*  26.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 2

* **VALLÉE DU RHONE**

**AOP Crozes Hermitage** « Un vigneron heureux », *Laurent Habrard, 2018* 39.00

**AOP Condrieu** « La Roncharde », *Martin Clerc, 2019*  74.00

* **VALLÉE DE LA LOIRE**

**AOP Sancerre** « Les Romains », *Domaine Fouassier, 2019* 44.00

**AOP Saumur** « Chenin du Puy », *Frédéric Mabileau, 2017* 44.00

* **ALSACE**

**AOP Alsace** Muscat « Schloessel Mühle », *Domaine Schmitt and Carrer, 2017* 22.00

**AOP Alsace** Riesling « Schlossberg », *Domaine Schmitt and Carrer, 2019* 43.00

* **SUD-OUEST**

**AOP Jurançon**, sec, cuvée Monplaisir, Domaine de Souch, 2020 31.00

* **CÔTES DE GASCOGNE**

**IGP Côtes de Gascogne** « Le Noisette », *Domaine de Pajot, 2020* 23.00

* **VIN DE FRANCE**

**VDF Chardonnay,** *Jean-Christophe Pellerin, 2019* 34.00

**VDF Viognier**, *Jean-Christophe Pellerin, 2018* 34.00

**Vin des Glaces**, Domaine Perceval 72.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 3

**L** E S **V** I N S **R** O U G E S75cl

* **BEAUJOLAIS**

**L E S V I N S D E L A M A I S O N**

**AOP Beaujolais**, *Michel Guignier, 2020* 22.00

**AOP Chiroubles**, *Michel Guignier, 2020* 26.00

**AOP Brouilly**, *Michel Guignier, 2019* 26.00

**AOP Saint Amour**, *Michel Guignier, 2020* 26.00

**AOP Fleurie**, *Michel Guignier, 2019* 28.00

**AOP Morgon,** « Vieilles Vignes », *Michel Guignier, 2020* 29.00

**AOP Morgon**, Côte du Py, Michel Guignier, *2021*  32.00

**AOP Moulin à vent**, *Michel Guignier, 2020* 33.00

**AOP Morgon,** « Canon », *Michel Guignier, 2021* 35.00

**½** **Bouteille AOP Saint Amour**, Michel Guignier, 2021 14.00

**½ Bouteille AOP Morgon**, « Tradition », *Michel Guignier, 2020* 14.00

**1,5L Magnum AOP Beaujolais** « Big Bang », *Michel Guignier, 2019* 49.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 4

**L E S V I N S D E S C O P A I N S**

**AOP BEAUJOLAIS**

*Renaud Bodillard, 2016* 20.00

« Sous le sabot », *Olivier Renard, 2018* 25.00

« Lancié », *Nestor Belicard, 2018* 32.00

**AOP RÉGNIÉ**

« Crêt d’Oeillat », *Domaine Striffling, 2018* 23.00

*« Perle de Granit », Jean-Paul Guignier,2021* 24.00

*« Cœur de Régnié », Frédéric Sornin,* 2020 26.00

*Guy Breton (ou P’tit Max),* 2021 33.00

*Julien Sunier,* 2020 35.00

*Cuvée Réginus, Domaine de la Ronze, Cyrille Bernardo,* 2016 45.00

**AOP CHIROUBLES**

*« La Scandaleuse », Bernard Metrat,* 2019 21.00

Patrick Bouland, 2020 22.00

« Les Roches », Domaine de Montvaillant, Bruno Adamiak, 2018 24.00

Cuvée Emilessence, Sylvain Donjon, 2020 24.00

Jacky Bulliat, 2019 24.00

Loic & Noel Bulliat, 2021 28.00

« Vin de Kav », Karim Vionnet, 2021 28.00

Cuvée Cœur de Femme, Christophe Savoye, 2018 37.00

**AOP FLEURIE**

Clos de la Roilette, *Famille Coudert, 202*1 24.00

« Grille Midi », *Domaine Matray & Filles, 2020 30.00*

« Clos de la Grand’Cour », Domaine de la Grand’Cour*, Jean-Louis Dutraive, 2020* 39.00

*« Greta Carbo », Marc Delienne, 2018* 48.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 5

**AOP BROUILLY**

*« Pisse Vieille », Domaine Bertrand,* 2018 28.00

*« Combiliaty », Château de la Chaize,* 2019 35.00

*« Vieilles Vignes », Georges Descombes (dit le Noun),* 2020  36.00

Château Cambon, 2021 39.00

**AOP CÔTE DE BROUILLY**

*« Les Muses », Château de Briante,* 2013 25.00

Domaine du Château de la Valette, 2017 25.00

**AOP SAINT-AMOUR**

Gourmandise des Pins, *Domaine des Pins, 2019* 21.00

*Stéphane Aviron, 2019* 23.00

Domaine du Paradis*, Rosette et Roger Burgdorfer, 2019*  26.00

**AOP JULIENAS**

Château Moulin Favre, *Céline & Armand Vernus, 2020*  24.00

Domaine du Penlois, *Sébastien Besson, 2018* 27.00

**AOP CHENAS**

« Maréchal », *Christophe Terrier, 2018* 37.00

**AOP MOULIN À VENT**

*Didier Desvignes, 2020*  28.00

*Laura Lardy, 2020* 31.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 6

**AOP MORGON**

« Grand Cras », *Domaine Gaget, 2021* 25.00

« Signature », Domaine Poulard, *Christophe et Jean-Louis, 2020* 24.00

« Côte du Py » Nature, *Gwenael Jambon, 2020* 24.00

« Vieilles Vignes », Petit Pérou, *Laurent & Hugo Thevenet, 2019* 25.00

« Domaine de La Javernière », *Hervé Lacoque, 2020* 27.00

*Jacky Grolet, 2019* 27.00

« Côte du Py » Cuvée Joseph, *Laurent Guillet, 2020* 27.00

« Côte du Py », *Depardon Olivier & Fils, 2020* 31.00

« Vieilles Vignes », Château Gaillard, *Michel et Sébastien Gutty, 2017*  30.00

« Cuvée du Py », Château de Pizay, 2015 30.00

« Les Charmes », *Château de Bellevue, 2016* 34.00

« Côte du Py », *Dominique Piron, 2019* 37.00

« Côte du Py », *Jean-Marc Burgaud, 2020*  42.00

« Vieilles Vignes », Domaine Marcel Lapierre, 2021 45.00

**VIN DE FRANCE**

« Elle et Lui », Domaine des Nugues, *Gilles Gelin, 2018* 32.00

Cuvée du Chat, Jean-Claude Chanudet, 2021 33.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 7

* **BOURGOGNE**

**AOP Rully Premier Cru** « Les Préaux », *Domaine de Suremain, 2017* 48.00

**AOP Bourgogne** « Les Crays », *Julien Guillot au Clos des Vignes du Maynes, 2018* 46.00

**AOP Marsannay** « Les Amoureux », *Domaine Ballorin & Fils*, 2018 49.00

* **VALLÉE DE LA LOIRE**

**AOP Saumur Champigny**, La *Source du Ruault, 2018* 27.00

**AOP Saumur** « Billes de Roche », *Domaine Mélaric, 2017*  35.00

* **VALLÉE DU RHONE**

**IGP Ardèche**, cuvée Syrah, Domaine Mirabel Charmis, 2020 22.00

**AOP Crozes Hermitage** « Un vigneron heureux », *Laurent Habrard, 2018* 38.00

**AOP Gigondas** « Tradition », *Domaine du Gour de Chaulé, 2020*  43.00

**AOP Saint Joseph** « Cap Nord », *Laurent Combier, 2020* 48.00

**AOP Crozes-Hermitage** « Clos des Grives », *Laurent Combier, 2019 – quantité limitée* 63.00

**AOP Gigondas,** « N°7 », *Domaine du Gour de Chaulé, 2019 – quantité limitée*  65.00

**AOP Gigondas,** « N°8 », *Domaine du Gour de Chaulé, 2019 – quantité limitée* 65.00

**AOP Châteauneuf-Du-Pape** « Le Château », *Domaine Croze-Garnier, 2016* 68.00

**AOP Côte-Rôtie** « Collet », *Martin Clerc, 2019* 79.00

**1,5L Magnum AOP Crozes-Hermitage** « Clos des Grives », *Laurent Combier, 2019*  Vieillissement

* **LANGUEDOC**

**AOP Languedoc**, « Villa des Anges », Réserve, Jeff Carrel, 2020 21.00

**AOP Montpeyroux** « La Pimpanela », *La Jasse Castel, 2020* 26.00

**AOP Languedoc** Saint Saturnin « Saturne », *Virgile Joly, 2017* 27.00

**AOP Languedoc** « La Jasse », *Domaine David Rey, 2017*  29.00

**AOP Terrasses du Larzac** « La Jasse », *La Jasse Castel, 2017*  44.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 8

* **BO****RDEAUX**

**AOP Saint-Emilion Grand Cru**, *Château Moulin La Grangère, 2017*  36.00

* **VIN DE FRANCE**

**VDF**, cuvée Zinzolin, Domaine Valérie Courrèges, 2019 23.00

**VDF** « Clos Rousseau », *Domaine Mélaric, 2018* 35.00

**VDF** « Pinot Noir », *Jean-Christophe Pellerin, 2020*  37.00

**1,5L Magnum VDF** « Cuvée Renaissance », *Philippe Viret, 2016* 75.00

**L** E S **V** I N S **E**trangers75cl

**- BLANC :**

***Friuli Aquilera – Vénétie****, Pinot Grigio, Tenuta Ca’Vescovo, 2018* 23.00

**Espagne**, *Menade Verdejo, 2020* 29.00

**- ROUGES :**

**Pouilles – Surani**, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Tommasi, 2017 25.00

***Piemont****, Barbera d’Asti, Rosso Fuoco, Vite Colte, 2020*  27.00

**DOC Sicilia**, Nero D’Avola, Due Terre, 2019 28.00

**Portugal,** *Douro, Quinta do Romeu, 2018* 30.00

**Grèce**, Peloponnese, Giannikos, 2019 33.00

**Maroc**, *Tandem, Alain graillot, 2020* 35.00

**Montesecondo – Toscane**, « Chianti Classico », Silvio Messana, 2016 41.00

**Syrie**, *Bargylus, 2014* 60.00

Prix net, service compris

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé 9