



## Carte des vins

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

<b>VINS ROUGES</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b><i>Creuse-Boussac Bourg</i></b>		
Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020		30.00€
Vin nu, n°23, Geoffrey Estienne, 2020		35.00€
Vin nu, n°5, Geoffrey Estienne, 2020		35.00€
<b><i>Alsace</i></b>		
Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2017		30.00€
<b><i>Beaujolais</i></b>		
Saint Amour, Henry Fessy, 2018		25.00€
Juliéna, Henry Fessy, 2015		26.00€
Chiroubles, Michel Guignier, Domaine des Amethyste, 2017		27.00€
<b><i>Bourgogne</i></b>		
Bourgogne, Pinot noir, Domaine Jean Fournier, Marsannay la Côte d'Or (bio), 2015		45.00€
Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2015		80.00€
<b><i>Bordeaux</i></b>		
Bordeaux Supérieur, Château Haut Colas Nouet, 2016		18.00€
Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016	16.00€ (2016)	25.00€
Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2015	27.00€ (2014)	46.00€
Saint Estèphe, Château de Pez, 2012		95.00€
<del>Saint Julien, Beychevelle, 2016</del>		
<del>Pauillac, Pontet canet, 2016</del>		



### ***Languedoc Roussillon***

Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Rouge Cerise, 2018 ( biodynamie)	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine	30.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine,	40.00€
Maury Mas Angelika 2015	33.00€
<del>La Vernède, Le Retour du marché</del>	
<del>Cahors, Rosmarinus,</del>	
<del>Gassac, Mas de Daumas,</del>	

### ***Loire***

Côtes d'Auvergne, Cuvée des Volcans	19.00€
Saint Pourçain, Foucher Lebrun ,2017	22.00€
Saumur Champigny, Domaine de la Seigneurie 2016	26.00€
Chateaufort, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
<del>Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio)</del>	
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2018	32.00€
Sancerre, Domaine Tassin 2017	34.00€

### ***Côtes du Rhône***

Syrah, Domaine Cuilleron, Signé, 2019	28.00€
Crozes Hermitage, Domaine des Lises, 2016	39.00€
Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	38.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€
<del>Côte Rôtie, Domaine Jamet</del>	

### ***Sud ouest***

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio)	25.00€
--	--------



<b>VINS BLANCS</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b><i>Creuse-Boussac Bourg</i></b>		
Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020		35.00€
<b><i>Alsace</i></b>		
Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2018		31.00€
<b><i>Bourgogne</i></b>		
Mâcon villages, Michel Guignier, 2017		26.00€
Saint Véran, Terres Secrètes, 2015		30.00€
½ bouteille Pouilly Fuissé, Terres Secrètes 2015		21.00€
Meursault, Nuiton Beaunoy, 2016		39.00€
<b><i>Languedoc Roussillon</i></b>		
<del>IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2018</del>		<del>23.00€</del>
<del>Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2018</del>		<del>28.00€</del>
<del>Aop La Clape, La brise Marine</del>		<del>00.00€</del>
Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019		30.00€
Folio Collioure, Mas Cristine 2019		40.00€
<b><i>Loire</i></b>		
<del>Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat</del>		<del>25.00€</del>
Sancerre, François Crochet, 2019 (bio)		45.00€
<del>Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2017</del>		<del>45.00€</del>
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex		
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang		
<b><i>Côtes du Rhône</i></b>		
<del>Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017</del>		<del>38.00€</del>
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		38.00€



<b>VINS ROSES</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
AOP Languedoc, Château La Vernède 2019		22.00€
Côtes de Provence, 4 Tours 2019		22.00€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2019		22.00€
Chateameillant n23, 2019		20.00€

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Lizeux Hyvernaud brut	22.00€	40.00€
Lizeux Extra Dry /Rosé / Blanc de Blanc		46.00€
Mum Brut		56.00€

#### **VINS DE TABLE EN CARAFE**

¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)	5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)	10.00€



## Carte des apéritifs

### Boissons alcoolisées- Apéritifs

---

Ricard / Pastis (2cl)	2.50€
Berger blanc (2cl)	3.00€
Verre de cidre du Limousin (12cl)	3.00€
Suze / Aveze / Salers ( 4cl)	4.00€
Martini blanc / rouge (5cl)	4.00€
Porto blanc / rouge (6cl)	4.00€
Muscato de Rivesaltes / Pineau des Charentes (6cl)	4.00€
Kir (12cl)	4.50€
Apéritif maison (12cl)	5.00€
Americano ( 6cl)	7.00€
Coupe de Champagne (12cl)	7.00€
Kir royal (12cl)	7.00€
Aberlour 10 ans / Togouchi / Jameson (4cl)	7.00€
Baby whisky ci dessus (2cl)	3.50€
Ballantines(4cl)	5.00€
Baby Ballantines (2cl)	3.00€

### Nos bières

---

#### A la pression

Galopin Légende (0.125cl)	2.00€
Légende pression / Panaché / Monaco / Picon (25cl)	3.20€
Légende pression (50c)	6.30€
Duvel (25cl)	4.20€
Duvel (33cl)	5.50€

#### En bouteille

Kronenbourg sans alcool (25cl)	3.00€
1664 bouteilles (25 cl)	3.50€
Pelforth bouteille (33cl)	3.80€
Vedett Blanche (25cl)	3.80€
Chouffe / Liefmans / Duvel / Maredsous (33cl)	4.80€
Supplément sirop	0.20€



### **Boissons non alcoolisées**

---

Evian / Badoit (50cl)	3.00€
Evian / Badoit (100cl)	3.80€
Chateldon (75cl)	5.00€
Sirop à l'eau (25cl)	2.00€
Limonade (35cl)	2.50€
Nestea ( 20cl)	2.50€
Diabolo (20cl)	2.80€
Coca cola / Coca cola light / Coca zero (33cl)	3.00€
Jus de fruits pago: orange, ananas, abricot, pomme, banane, tomate, pamplemousse (20cl)	3.00€
Orangina (25cl)	3.50€
Perrier (33cl)	3.50€
Schwepps Hibiscus / Schwepps Ginger beer / Schwepps Ginger ale (25cl)	3.50€

### **Boissons chaudes**

---

Café Gurunsi Pur Arabica bio	1.50€
Café noisette	1.60€
Thé / Infusion bio Comptoirs Richard Paris	2.80€
Chocolat chaud / Cappuccino	2.90€

### **Boissons alcoolisées- Digestifs**

---

Amaretto	6.00€
Limoncello	6.00€
Baileys (5cl)	6.00€
Get 27 / 31(4cl)	6.00€
Poire williams / Mirabelle / Verveine du Velay (4cl)	6.00€
Vodka (4cl)	6.00€
Calvados / Armagnac (4cl)	6.00€
Cognac VSOP (4cl)	8.00€
Gin Bombay (4cl)	8.00€
Rhum Diplomatico	8.00€
Liqueur Saint Germain	8.00€