

Vins

BLANCS

75 CL

Dom. Sainte Marie des Crozes - AOP Corbières 2023** <i>"Premier pas sur la lune" / Roussanne / Grenache - Fruits</i>	36€
Chât. La Négly - AOP La Clape "Brise Marine" - 2024*** <i>Bourboulenc / Roussanne / Rolle - Vivacité / Minéralité / Généreux</i>	37€
Dom. Poncié - AOP Beaujolais Villages - 2023* <i>Chardonnay - Minérale / Légèreté / Agrumes</i>	42€
Dom. Alary - AOP Cairanne "L'Estévenas" - 2023* <i>Clairette / Roussanne - Frais / Fruité / Minérale</i>	45€
Dom. Duvert - AOP Saint Véran - 2023* <i>Chardonnay - Fruits jaunes / Equilibre / Longueur</i>	46€
Dom. Duvert - AOP Saint Véran - 2023* <i>Chardonnay - Fruits jaunes / Equilibre / Longueur</i>	46€
Dom. Olga Raffault - AOP Chinon "Champs Chenin" - 2023* <i>Chenin - Agrumes / Exotiques / Volupté.</i>	48€
Dom. Chabaud Cellier - AOP Saint Péray "Origin'halles" - 2023* <i>Marsanne / Roussanne - Généreux / Minéralité / Tension</i>	49€
Dom. Vendôme - AOP Croze-Hermitage "Les Bruclas" - 2023*** <i>Marsanne / Roussanne - Fraîcheur / Complexité</i>	53€
Clos Canarelli - AOP Corse Figari - 2023** <i>Vermentino - Fleurs Blanches / Ampleur / Minéralité</i>	76€
Dom. la Durbanne - AOP Châteauneuf-du-Pape - 2022* <i>Roussanne - Rondeur / Fraîcheur / Longueur.</i>	84€

ROUGES

Dom. Olga Raffault - AOP Chinon "la Fraîch" - 2024* <i>Cabernet Franc - Frais / Fruité / Complexité</i>	37€
Chât. la Négly - AOP la Clape "la Côte" - 2023*** <i>Syrah / Grenache / Carignan - Fruits Noirs / Épices / Elegance</i>	40€
Chât. Beauséjour - AOP Montagne Saint-Emilion 2015* <i>"Pentimento" / Merlot / Cabernet Franc - Truffé / Structuré / Épicé</i>	42€
Dom. Poncié - AOP Brouilly "Le Pavé" 2021* <i>Gamay Noir - Fruité / Vif / Soyeux</i>	45€
Dom. Milan - VDF "Rebel" - Sans sulfites ajoutés 2023 **** <i>Grenache / Syrah / Carignan - Pur / Fruité / Vif</i>	46€
Dom. Vaudoisey-Creusefond - AOP Bourgogne Côte d'Or 2023 <i>Pinot Noir - Fin / Fruité / MinéralFlorales</i>	49€
Dom. Montrose- IGP Côtes de Thongue "Salamandre" 2022*** <i>Cabernet Sauvignon / Syrah - Complexe / Éléphant / Profond</i>	53€
Dom. Duculty - AOP St Joseph "Mémé Lyse" 2023* <i>Syrah - Rondeur / Souplesse / Fraîcheur</i>	55€
Dom. d'Aupilhac - AOP Languedoc Montpeyroux 2021** <i>"Les cocalières" - Syrah / Grenache / Mourvèdre - Épicé / Frais /</i>	57€
Dom. Accoles - VDF Ardèche "La Chapelles des Accoles" 2014**** <i>Grenache / Carignan / Syrah - Epices chaudes / Soyeux / Florales</i>	65€
Dom. Frédéric LePrince - AOP Hautes- Côte de Beaunes 2022* <i>Pinot Noir - Fraises des Bois / Figues / Soyeux</i>	67€

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE

****Vin méthode nature

Dom. Laurent Cognard - AOP Mercurey "Les 2 Terres" 2023*	74€
<i>Pinot Noir - Structuré / Équilibré / Minéral</i>	
Dom. Clos Canarelli - AOP Corse Figari 2022**	76€
<i>Niellucciu / Sciaccarellu / Carcagholu - Fumée / Sauvages / Fruits Noirs</i>	
Dom. Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape 2018 *	84€
<i>Grenache / Mourvèdre / Syrah - Vanille / Réglisse / Florale / Fruité</i>	
ROSES	75 C L
Dom. Montrose - AOP Côtes de Thongue - 2024*	28€
<i>Grenache / Cinsault - Fruité / Fraîcheur</i>	
Chât. la Négly - AOP Languedoc "l'Ecume" - 2023*	33€
<i>Syrah / Grenache / Cinsault - Rondeur / Fraîcheur / Exotique</i>	
BULLES ET DESSERTS	
Dom. Bonnard - AOP Montagnieu Pétillant naturel - 2022*	39€
<i>«Blanc de blanc» / Chardonnay - Sec / Festif.</i>	
Chassenay d'Arce - Champagne brut "Cuvée Première" NM	69€
<i>Pinot Noir / Chardonnay / Finesse / Généreux / Structuré</i>	
Champagne Richard Royer - Brut - Réserve ½ bouteille 37.5 cl NM	47€
<i>Pinot Noir / Chardonnay - Élégant / Finesse</i>	
Dom. Engel - AOP Alsace - 2023 (blanc)**	35€
<i>Gewurztraminer ½ Sec - Fruits confits / Douceur / Épices</i>	
Dom. Clos des vins d'amour - Maury "Alcôve" - 2021 (rouge)*	53€
<i>Grenache - Douceur / Fruits Rouges mûres / Cacao</i>	

Bières et cidres

Bières pressions	25 C L	50 C L
Blonde «Princesse » Bière Georges	4,00€	7,50€
Grihète Session IPA bio	4,50€	8,00€
Bière bouteille		33 C L
Demandez la sélection du moment		6,50€
Bière blonde Edmond 0%		5,50€
Cidre ou Poiré		33 C L
APPIE «Le brut»		6,50€

Cocktails

Le Meringué

Gin, limoncello, sirop de saison, citron et aquafaba

L'écureuil

Liqueur de noisette maison, sirop noisettes, rhum ambré, espresso, lait végétal

Le Cosmo

Vodka, Mangue, Passion, Cranberry

Cocktail du moment

Demandez la dernière création du bar

Retrouvez également des mocktails directement au restaurant

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE

****Vin méthode nature / NM Non Millésimé

