

Vins

BLANCS

75 CL

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

ROUGES

37€

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

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

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

Bières et cidres

	25CL	50CL
Bières pressions		
Blonde «Princesse » Bière Georges	4,00€	7,50€
Grihète Session IPA bio	4,50€	8,00€
Bière bouteille		33 CL
Demandez la sélection du moment		6,50€
Bière blonde Edmond 0%		5,50€
Cidre ou Poiré		33 CL
APPIE «Le brut»		6,50€
		10€

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