À PARTAGER

Panisses frites / Mayonnaise du moment / Salade d'herbes (x3/x6) *6€/11€*

Notre pâté en croûte fait maison à quatre mains *16€*

BIÈRES

Bières pressions	25 CL	50 CL
Blonde «Princesse » Bière Georges	*4€*	*7,50€*
Grihète Session IPA bio	*4,50€*	*8€*

Bières bouteilles	33 CL
La Canaille Blanche	*6,50€*
Bière blonde Edmond 0%	*5,50€*

Cidre ou Poiré	33 CL
APPIE «Le brut»	*6,50€*

JUS & SODAS 33CL

Badoit rouge *3,50€*

Coca cola *4€*
Classique, Zéro

Sodas artisanaux Fine *4€*
Tonic, limonade
Supplément sirop *0,50€*

Thé glacé artisanal pêche Fine *4€*

Jus artisanaux Alain Millat (20cl) *5€*
Demandez notre séléction

Kombucha *5€*
My-Me artisanale

Ginger Beer (25cl) *5€*

Sirop à l'eau *2,50€*
Grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, orgeat.

COCKTAILS *10€*

Teq' Tonic
Tequila, Campari, jus de citron vert, tonic.

Sip Sip
Suze, Martini rouge, Prosecco, Perrier.

Le Verveine Smash
Liqueur de verveine, menthe, jus de citron, sirop de sucre.

Cocktail du moment
Demandez la dernière création du bar

MOCKTAILS *7,50€*

Gin To Siprès
JPNR N°1 0%, tonic, concombre.

Ginger Pear
JPNR N°2 0%, poire, menthe, ginger beer.

Le Spritz 0%
Spritz 0%, orange, citron et Perrier.

APÉRITIFS

Ricard (2cl) *3,50€*

Lillet blanc, Suze, Martini blanc, Martini rouge, Campari *5€*

Italicus bergamote *7€*

Whisky Laverq Lachanenche *10€*
Whisky single malt bio

LES VINS AU VERRE

12,5CL

Bulles

Domaine Prapin - VDF “Prapin la bulle” - 2024** — *8€*
Gamay

Maison Bonnard - AOP Montagnieu Pétillant naturel - 2023** — *8€*
“Blanc de Blanc” - Chardonnay / Altesse

Blancs

Domaine Coteaux des Margots - AOP Mâcon-villages 2024 — *6,50€*
Chardonnay — *22€ le pot*

Dom. Vendome - IGP Collines Rhodaniennes — *8€*
“Le puits des Mejeans” - 2025* - Viognier — *26€ le pot*

Maison Bonnard - AOP Bugey “Roussette de Montagnieu”- 2022* — *9€*
Roussette — *30€ le pot*

Rouges

Domaine Alary - AOP Côtes-du-Rhône “La Gerbaude” 2023* — *7€*
Grenache / Syrah / Carignan — *23€ le pot*

Dom. Les Hautes Noëlles - IGP Val de Loire — *8€*
“Voulez-vous Gamay avec moi ?” 2023 - Gamay* — *26€ le pot*

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

DÉCOUVREZ NOS VINS D'EXCÉPTION

75CL

Dom. Vendôme - AOP Crozes-Hermitage "Les Bruclas" - 2024*** — *58€*
Blanc / Marsanne / Roussanne

Dom. Laurent Cognard-AOP Montagny 1er Cru "Les Bassets" 2023* — *74€*
Blanc / Chardonnay

Domaine Clos Canarelli - AOP Corse Figari 2024 ** — *76€*
Blanc / Vermentino

Domaine Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape - 2021* — *84€*
Blanc / Roussanne

Dom. Vendome - AOP Crozes-Hermitage "Les Coulaires" - 2024* — *58€*
Rouge / Syrah

Dom. Rodolphe Duculty - AOP Saint-Joseph "Mémé Lise" - 2023* — *61€*
Rouge / Syrah

Domaine Frédéric LePrince - AOP Haute Côte de Beaunes - 2023* — *67€*
Rouge / Pinot noir

Domaine Laurent Cognard - AOP Mercurey "Les 2 Terres" - 2023* — *74€*
Rouge / Pinot noir

Clos Canarelli - AOP Corse Figari - 2023** — *76€*
Rouge / Niellucciu / Sciaccarellu / Carcagholu

Domaine Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape - 2018* — *84€*
Rouge / Grenache / Mourvèdre / Syrah

Domomaine Durbanne - AOP Châteauneuf du Pape - 2006* — *108€*
Rouge / Grenache / Mourvèdre / Syrah

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

VINS BLANCS

	75CL
Domaine Coteaux des Margots - AOP Mâcon-villages 2024 *Chardonnay*	*30€*
Domaine de Mirabeau - IGP Pays d'Hérault "Le Beau Rolle" 2025* *Rolle*	*32€*
Domaine de la Garrelière - IGP Val de Loire "Le P'tit Ch'nin" - 2024* *Chenin*	*36€*
Domaine Alary - AOP Côte du Rhône - "La chèvre d'or" 2025** *Grenache / Clairette / Roussanne / Viognier*	*37€*
Domaine des Gandines - AOP Viré-Clessé "Terroir de Clessé"- 2023**/ Chardonnay	*38€*
Domaine de la Garrelière - AOP Val de Loire "Le blanc de la Mariée"-2024* / Sauvignon blanc	*39€*
Domaine Des Malandes - AOP Bourgogne Blanc - 2024* *Chardonnay*	*39€*
Domaine Vendome - IGP Collines Rhodaniennes *"Le puits des Mejeans" - 2025* / Viognier*	*40€*
Château La Négly - AOP La Clape "Brise Marine" - 2025*** *Bourboulenc / Roussanne*	*41€* *150cl* *78€*
Château de Poncié - AOP Beaujolais Villages - 2023* *Chardonnay*	*42€*
Domaine Clot de l'Oum - IGP Côtes Catalanes «Bertell» - 2024* *Grenache gris / Grenache blanc / Macabeu*	*45€*
Maison Bonnard - AOP Bugey "Roussette de Montagnieu" - 2022* *Rousette*	*45€*
Domaine Mittnacht - AOP Alsace "Esprit Libre" - 2024 **** *Riesling*	*46€*
Domaine Duvert - AOP Saint Véran - 2024* *Chardonnay*	*47€*
Domaine Raoult Gautherin - AOP Chablis Village - 2024* *Chardonnay*	*50€*

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

VINS ROUGES

		75CL
Dom. Les Hautes Noëlles - IGP Val de Loire *"Voulez-vous Gamay avec moi ?" 2023*- Gamay*		*33€*
Domaine Prapin - VDF - "L'Envol du Milan Noir" - 2024** *Gamaret*		*36€*
Domaine Clot de l'Oum - IGP Côtes Catalanes *"La compagnie des papillons"- 2024* - Syrah / Grenache / Carignan*		*38€*
Château la Négly - AOP la Clape "la Côte" - 2024*** *Syrah / Grenache / Carignan*	*150cl*	*40€* *77€*
Domaine Alary - AOP Côtes-du-Rhône "La Gerbaude" 2023* *Grenache / Syrah / Carignan*		*40€*
Cosima Bassouls - AOP Beaujolais Lantignié - "Aux vergers" - 2023* *Gamay*		*41€*
Château de Poncié - AOP Fleurie "949" 2023* *Gamay*		*42€*
Domaine de la Garrelière - AOP Val de Loire *Carignan / Grenache / Syrah*		*45€*
Domaine Mittnach Frères - AOP Alsace - 2024** *Pinot Noir*		*46€*
Domaine Vaudoisey-Creusefond - AOP Bourgogne Côte d'Or *2024 - Pinot Noir*		*47€*
Domaine Sibu - AOP Gigondas - 2022* *Grenache / Mourvèdre*		*49€*

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

VINS BULLES ET DESSERTS

75CL

Maison Bonnard - AOP Montagnieu Pétillant naturel - 2023* — *39€*
"Blanc de Blanc" - Chardonnay / Altesse

Champagne Chassenay d'Arce - Brut "Cuvée Première" NM* — *69€*
Pinot noir, meunier et blanc / Chardonnay

Champagne Richard Royer - Brut - Réserve ½ bouteille 37.5 cl NM* — *47€*
Pinot Noir / Chardonnay — *75CL* *85€*

Domaine Engel - AOP Alsace - 2023 (blanc) ** — *35€*
Gewurztraminer ½ Sec

Domaine Clos des vins d'amour - Maury "Alcôve" - 2021(rouge)* — *53€*
Grenache/ Egalement disponible au verre

VINS ROSÉS

Dom. Montrose - AOP Côtes de Thongue -2025* — 75cl *32€* / 150cl *58€*
Grenache / Cinsault

Dom. Prévelières - AOP Beaujolais - 2025** — *34€*
Gamay

Chât. la Négly - AOP Languedoc "l'Ecume" - 2023* — *36€*
Syrah / Grenache / Cinsault

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature / NM : Non Millésimé

DIGESTIFS — 4CL

Distillerie Lachanenche - Bio
Alpes-de-Haute-Provence

Liqueur de Framboise 20°	*6,50€*
Limoncello 25° - 6cl	*6,50€*
Liqueur de Menthe 30° - 6cl	*6,50€*
Liqueur de Thym 40°	*7€*
Liqueur de Verveine 40°	*7,50€*
Eau de vie de Poire Williams	*8€*
Génépi 40°	*8€*

Whisky Laverq Lachanenche — *10€*
Whisky single malt bio

Cognac Hennessy VS (4cl) — *9€*

Rhum arrangé maison — *7€*

Rhum Trois Rivières — *9€*
Rhum ambré agricole

BOISSONS CHAUDES

Espresso	*2€*
Décaféiné	*2€*
Café noisette	*2,10€*
Double espresso	*3,80€*

Thé noir Human and Tea — *4,50€*
James - Earl Grey noir very Grey - Bio

Thé vert Human and Tea — *4,50€*
Passion Detox Bio - Thé vert, fruits de la passion et écorces d'orange - Bio

Genmaicha Bio du Japon - Thé vert bancha et riz soufflé grillé - Bio

Selma - Thé vert gunpowder, menthe douce et menthe poivrée - Bio

Infusion Human and Tea — *4,50€*
Morphée - Citronelle, orange et verveine - Bio

EAUX

Eau plate (0,5L/ 1L) — *4,50€ / 7€*
Evian

Eau pétillante (0,5L /1L) — *4,50€ / 7€*
Badoit