

Vins

BLANCS

75 CL

Dom. du côteaux des margots- AOP Mâcon-Villages - 2023***
Chardonnay - Fruité / Gourmand. 32€

Château La Négly, AOP La Clape «Brise Marine» - 2023***
Roussanne / Bourboulenc - Fruits exotiques / Amandes fraîches / Salin. 36€

Clot de l'oum - VDF C. du Roussillon Village «Frontiera» - 2022****
Mourvèdre / Lledoner / Carignan / Macabeu - Minéralité / Tension / Fraîcheur. 41€

Dom. Mont Epin - AOP Viré Clessé - 2023*
Chardonnay - Exotique / Agrumes / Vivacité. 44€

Dom. Olga Raffault - AOP Chinon «Champ-Chenin» - 2020*
Chenin - Agrumes / Exotiques / Volupté. 48€

Dom. Raoul Gautherin- AOP Chablis - 2023*
«Chablis Village» / Chardonnay - Sec / Vanillé. 52€

Dom. Vendôme Crozes-Hermitage - «Les Bruclas» - 2023***
Marsanne / Roussanne - Fraîcheur / Complexité. 53€

Dom. Duculty, AOP Saint Joseph - «La maison Blanche» - 2023*
Marsanne/Roussanne - Fraîcheur / Acidité / Caractère. 56€

La Durbane, AOP Châteauneuf-du-Pape - 2021*
Roussanne - Ample / Rondeur / Fraîcheur / Longueur. 84€

ROUGES

Dom. Clos Troteligotte - AOP Cahors - «K-nom» - 2021**
Malbec / Merlot - Fruits rouges / Fraîcheur / Onctueux. 32€

Château La Negly, La Clape «La Côte» 2022***
Syrah / Grenache / Carignan - Fruits Noirs / Épice / Elegance. 36€

Clot de l'Oum - AOC Côtes du Roussillon Villages - 2021****
«Compagnie des Papillons» Carignan - Fruits rouges / Garrigue. 37€

Dom. Sainte-Marie-des-Crozes - AOP Corbières - 2021*
«Les Mains sur les Hanches» Grenache / Syrah - Epice / Chataignes / Elegance. 38€

Dom Sibou - AOP Vacqueyras - 2022*
Grenache / Syrah - Fruits noirs / Garrigue / Longueur. 43€

Dom. des Accoles - VDF Ardèche «Chapelles des Accoles» 2019****
Grenache / Carignan / Syrah - Epices chaudes / Soyeux / Florales. 48€

Dom. Vendôme Crozes-Hermitage - «Les Coulares» - 2022***
Syrah - Epice / Réglisse / Rondeur / Tanin rond. 54€

Dom. Duculty - AOP St Joseph «Mémé Lise» 2023*
Syrah - Rondeur / Souplesse / Fraîcheur. 55€

Dom. des Accoles - VDF Ardèche «Chapelles des Accoles» 2014****
Grenache / Carignan / Syrah - Epices chaudes / Soyeux / Florales. 65€

Frédéric Leprince, Hautes-Côtes de Beaune - 2022*
Pinot noir - Fraises des bois / Figue / Soyeux / Légéreté. 67€

La Durbane, AOP Châteauneuf-du-Pape - 2018*
Grenache / Mourvèdre / Syrah - Vanille / Anis / Réglisse / Florale / Fruitée. 84€

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

****Vin méthode nature

ROSES

75 CL

Dom. Montrose - AOP Côtes de Thongue - 2023*
Grenache - Fruité / Fraîcheur.

28€

Château La Négly - AOP Languedoc «L'Écume» - 2023*
Syrah / Grenache / Cinsault - Rondeur / Fraîcheur / Exotique

33€

BULLES ET DESSERTS

Dom. Bonnard - AOC Montagnieu Pétillant naturel- 2022*
«Blanc de blanc» / Chardonnay - Sec / Festif.

39€

Chassenay d'Arce - Champagne brut "Cuvée Première"
Pinot Noir / Chardonnay / Assemblage de cuvées - Finesse.

69€

Alsace - Gewurztraminer ½ sec - Dom. Engel - 2023 (blanc)**
Gewurztraminer - Fruits confits / Douceur / Epices douces.

35€

Maury - "Alcôve" - Dom. Clos des vins d'amour - 2021 (rouge)*
Grenache - Douceur / Fruits rouges mûres / Cacao.

53€

Bières et cidres

Bières pressions	25 CL	50 CL
<i>Blonde «Princesse» Bière Georges</i>	3,50€	7€
<i>Grihète Session IPA bio</i>	4€	8€
Bière bouteille		33 CL
<i>Demandez la sélection du moment</i>		6,50€
<i>Bière blonde Edmond 0%</i>		5,50€
Cidre ou Poiré		33 CL
<i>APPIE «Le brut»</i>		6,50€

Cocktails

10€

Gin'To Siprès

Gin Citadelle (Fr), Fine Tonic, Clarification menthe-concombre-citron

Le Cri du Mouflon

Genepy, ananas, orgeat, citron

Ti Vanille/Poire

Rhum vanille, poire, limonade

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

