### Carte des vins et boissons

« Le vin qu'on a bu ne vaut pas le vin qu'on va boire. »

Proverbe italien

### **Vins Blancs**

Bourgogne - A.O.P.			75 cl.
Macon Solutré-Pouilly, Dom.Renaud		2023	38 €
Saint-Véran, « Les Buis », Dom. De La Croix Senaillet	AB AGRICULTURE BIOLOGICULE	2021	40 €
Saint Romain « Le Jarron », Domain Latour		2022	49 €
Givry « clos de la brulée », Domaine Fabrice Masse		2022	42 €
Mercurey vieilles vignes, château d'etroyes		2020	42 €
Santenay, « Le Chainey », Claude Nouveau		2022	44 €
Saint-Aubin 1er Cru, Dom. Larue		2022	65 €
Chablis, Dom. Gautheron		2022	42 €

### **Vins Blancs**

Beaujolais		75 cl.
A.O.P. Beaujolais, Jean-Paul Brun	2022	28€
Vallée du Rhône – A.O.P.		75 cl.
Saint-Joseph, « Granit », Philippe Verzier	2022	48 €
Saint-Péray, « Version », François Villard	2022	42 €
Grignan les Adhémar, « Viognier », Dom. de Montine	2023	28€
Croze Hermitage, cuvée Marine, Luc Tardy	2023	36 €
Champagne		
		75 cl.
Champagne Joseph Perrier, Cuvée royale Brut	N.M.	75 €
Champagne Joseph Perrier, Cuvée royale rosé	N.M.	105 €

#### Vins Rosés

Provence - A.O.P.	75 cl.
Coteaux d'Aix-en-Provence, « Les Béatines », Dom. de Béates 2022	28€

# **Vins Rouges**

Bourgogne - A.O.P.		75 cl.
Bourgogne, Vieilles vignes, Fabrice Masse	2023	32 €
Givry 1er cru, « En Veau », Fabrice Masse	2023	54 €
Santenay 1 <sup>ER</sup> cru grand clos Rousseau, Claude Nouveau	2022	55 €
Saint-Aubin 1er cru, Dom. Larue	2021	52 €
Pommard, « Les Vaumuriens », Chantal Lescure	2021	90 €
Chassagne Montrachet, Domaine Larue	2022	58 €
Auxey-Duresses, Vieilles vignes, Dom. Henri Latour	2022	48 €
Morey Saint Denis, Dom. Arlaud	2020	75 €

# **Vins Rouges**

Beaujolais – A.O.P.		75 cl.
Chirouble, Steeve Charvet	2023	30 €
Juliénas, Domaine du clos du Fief	2022	39 €
Côte de Brouilly, Jean-Paul Brun	2022	36 €
Fleurie, Domaine des Marrans	2022	36 €
Morgon, Steeve Charvet	2022	33 €
Moulin à Vent, Jean-Paul Brun	2022	36 €
Coteaux du Lyonnais – A.O.P.		75 cl.
Coteaux du lyonnais, Dom. Des Grabottes, Les Grabottines	2020	30 €
Montant net T.T.C. en euros. Le service est compris.		

## **Vins Rouges**

Vallée du Rhône – A.O.P.		75 cl.
Côte du Rhône, Domaine des Fées	2022	26€
Saint-Joseph, « Empreinte », Philippe Verzier	2022	44 €
Croze-Hermitage, « Les Amandiers », Luc Tardy	2023	33 €
Gigondas, Domaine du Terme.	2022	36 €
Côte Rôtie, « Rozier », Christophe Pichon	2021	74 €
Cornas « Harmonie » Guy Farge	2019	64 €

# **Apéritifs – Digestifs**

Sélection de bières artisanales du Mont Blanc

Blonde Blanche	33 cl 33 cl.	5 € 5,50€
Coupe champagne Blin, brut tradition	12 cl	9€
Pastis 51, Martini Rouge ou Blanc, Suze, Campari, Porto	4 cl	5 €
Kir vin blanc, communard	12 cl	6€
Whisky Cardhu	4 cl	7 €
Whisky Talisker	4 cl	8€
Whisky Marker's Mark	4 cl	7 €
Gin Gordon's	4 cl	6€
Vodka Belvedere	4 cl	8€
Rhum Blanc HSE	4 cl	5 €
Rhum Brun Dom Papa	4 cl	8€
Cognac Planat, 10 ans d'âge	4 cl	10 €
Marc de Bourgogne, Dom Capitain-Gagnerot.	4 cl	8€
Eau-de-vie de poire, Le Colombier	4 cl	8€
Chartreuse Verte	4 cl	8€
Chartreuse Cuvée des M.O.F. Sommeliers	4 cl	10 €
Get 27, Get 31	4 cl	6€

#### Sans alcool

Jus de fruit artisanaux, « Le pressoir du Pilat », Thierry Brossy		
Tomate, pomme, poire, abricot	25 cl	5€
Limonade artisanale, Lorina	33 cl	4 €
Supplément Sirop		0,5€
Coca Cola, Coca Zéro, Perrier	33 cl	4 €
Orangina, Tonic Schweppes, Fuze Tea Pêche	25 cl	4 €
Sirop de fruit, Bigallet		2€
Evian	50 cl	3,50€
	100 cl	5€
Badoit	50 cl	3,50 €
	100 cl	5€
San Pelegrino	100 cl	5€
Café, Décaféiné, Maison Voisin		2€
Thés (Vert Gunpowder, Ceylan Earl Grey)		3,50€
Infusions (Verveine, Cézanne)		3,50€