



Bienvenue

« Les plus belles découvertes cesseraient de me plaire si je devais les garder pour moi »

Cette maxime de Sénèque pourrait vous faire comprendre notre état d'esprit : le partage.

Nous avons articulé cette carte au fil des dégustations, des rencontres avec les vignerons, des émotions procurées par les vins, avec une seule envie : celle de partager cela avec vous.

Pour parfaire ces moments, nous avons sélectionnés de nombreux partenaires principalement locaux pour vous proposer les meilleurs produits dans les assiettes. Un grand merci à eux :

Crèmerie des marchés – Marc DUBOULOZ
Boulangerie Marmillon – Eric MARMILLON
Dadalia, chef sicilien – Daniel GIANFALA
Maison Baud salaisons artisanales – Maxence BAUD
Domaine des Orchis – Philippe HERITIER
Maison Bigand – Nicolas BIGAND

La plupart de nos vins sont sourcés auprès de vignerons labellisés HVE, bio, biodynamie, nature, en conversion ou travaillant tout simplement dans le respect des sols.

**Vous souhaitez partir avec une bouteille ?
Tous nos vins sont disponibles au tarif à emporter**



LA CARTE

Grignotages pour l'apéro	page 2
Les assiettes des caves	page 2-3
Les douceurs	page 3
Cocktails	page 4-5
GinTo	page 5-6
Vins blancs	page 9
Champagnes et bulles	page 9
Madères	page 10
Portos	page 10
Vins Rouges	page 11
Rhums	page 12
Whiskies	page 12
Sélection Chartreuse	page 13
Digestifs	page 14
Bières bouteille 33cl	page 14
Mocktails	page 15
Les Potions du magicien bio	page 15
Softs	page 15



Grignotages pour l'apéro

Olives du moment (60g)	3,80
Amandes grillées salées (60g)	3,80
Champignons à la fourme d'Ambert (VG) (fourme d'Ambert de la <i>Crèmerie des marchés</i>)	6,50
Croquilles d'escargots (x6) (Les croquilles du <i>domaine des Orchis</i>)	9
Planche de tartinables du moment (VG, VEGAN) (3 tartinables de saison, fabrication artisanale par <i>Maison Bigand</i> , sans conservateurs, sans colorants, servis avec du pain grillé à l'huile d'olive) (option gluten free possible)	12

Les assiettes des caves

Assiette de Terrine (une belle tranche de 100g de terrine servie avec cornichons, pain grillé et salade)	9	
Planche charcuterie (<i>petite / grande</i>) (salaisons artisanales <i>Maison Baud</i> : coppa, lonzo, terrinerie de campagne, filet mignon infusé au thé noir jasmin et bergamote)	12	24
Planche fromage (<i>petite / grande</i>) (fromages de la <i>Crèmerie des marchés</i> : comté 20 mois réserve, tomme du bornandin, fourme d'Ambert, bonde du chèvre, l'ensemble est accompagné de confitures de figues de barbarie)	12	24
Planche mixte (fromages de la <i>Crèmerie des marchés</i> : comté 20 mois réserve, tomme du bornandin, fourme d'Ambert, bonde de chèvre, ainsi que la charcuterie des salaisons artisanales <i>Maison Baud</i> : coppa, lonzo, terrinerie de campagne, filet mignon infusé au thé noir jasmin et bergamote, l'ensemble est accompagné de confitures de figues de barbarie)	24	
Camembert rôti (camembert entier 250g) (vin blanc, miel, herbes de Provence)	12	



Croque raclette des Caves <i>(Chutney d'oignons rouges par Dadalia, raclette fumée au bois de hêtre, noix de jambon blanc Maison Baud, cornichons et pain de mie boulangerie Marmillon)</i>	12
Œufs cocotte du moment (VG) <i>(moutarde à l'ancienne, féta, tomates semi confites et œufs bien sûr)</i>	9,50
Club sandwich des Caves (VG, option VEGAN possible) <i>(crème d'aubergines à la sicilienne Dadalia, mozzarella Fior di latte, roquette, tomates confites, belles tranches de pain de mie de la boulangerie Marmillon, parmesan)</i>	10
Tartine du moment <i>(crème de fourme d'Ambert, coppa, noix, filet de citron et de miel et servie avec de la roquette)</i>	12,50
Tartine de poisson (VG) <i>(truite fumée, crème de ricotta, zest de citron, baies roses, pickles d'oignons rouges et servie avec roquette et citron)</i>	14
Courge aigre-doux (VG, option VEGAN possible) <i>(courge aigre-doux à la sicilienne par Dadalia crème de ricotta, noisettes et menthe fraîche)</i>	10
Burrata (VG) <i>(Servie avec roquette, pesto et tomates confites)</i>	9,50
Desserts du moment par Daniel de Dadalia (nous consulter)	9



Nos cocktails classiques

Apérol Spritz	8,50
<i>(Apérol, prosecco, eau gazeuse)</i>	
Hugo Spritz	8,50
<i>(sirop de fleur de sureau, citron, prosecco, eau gazeuse)</i>	
Mojito	10
<i>(Rhum ambré Doble 9 vieilli en fût 5 ans, feuilles de menthe, citron, eau gazeuse)</i>	
London mule	10
<i>(Gin Hexagone original, citron, ginger beer)</i>	
Moscow mule	10
<i>(Vodka GM, citron, ginger beer)</i>	
Jamaican mule	10
<i>(Rhum ambré Doble 9 vieilli en fût 5 ans, citron, ginger beer)</i>	
Raspberry mule	13
<i>(Gin Hexagone original, purée de framboise, feuilles de menthe, ginger beer)</i>	
Pina colada	10
<i>(Rhum ambré Doble 9 vieilli en fût 5 ans, jus d'ananas, crème de coco)</i>	
Caïpirinha	10
<i>(Cachaça Gaya, citron, sucre)</i>	
Caipiroska	10
<i>(Vodka GM, citron, sucre)</i>	
Gin fizz	10
<i>(Gin Hexagone original, jus de citron, eau gazeuse, sucre)</i>	
Southside	10
<i>(Gin Tribal, feuilles de menthe, jus de citron)</i>	



Old fashion <i>(McGill, angostura, sucre)</i>	10
Moose Lady <i>(Gin Hexagone original, liqueur Moose pamplemousse, jus de citron, sirop de grenadine)</i>	11
Bramble <i>(Gin Hexagone original, jus de citron, liqueur Moose mûre)</i>	11

Nos cocktails signatures

Monbazillac Spritz <i>(Monbazillac, tonic, eau gazeuse)</i>	8,50
Noces Royales <i>(Liqueur de poire Noces royales, Vodka GM, jus de citron, Tonic)</i>	13
Pin-up cherry <i>(Gin agrumes Pin-up wings, sirop de cerise, amaretto, jus de citron)</i>	13
IGA <i>(Gin Hexagone original, apéritif, limonade)</i>	13



GinTo

(4cl servis avec tonic Fever Tree)

Fillers

(Belgique, l'une des plus anciennes distilleries, datant de 1920)

Dry Gin 28

(Dry gin à base de 28 botaniques, à tendance légèrement floral avec des arômes de genièvre et d'aubépine)

11

Dry Gin Tribute

(la recette originale de 1920 de ce dry gin très aromatique)

12

Sorgin

(France, Bordeaux)

Sorgin Classique

(Gin à base botaniques comme le citron et citron vert, pamplemousse et bourgeons de cassis ainsi que de Sauvignon, qui lui confère légèreté et fraîcheur)

10

Sorgin Yellow

(Gin à base de botaniques et de Sauvignon blanc, vieilli 6 mois en fût de chêne de Sauvignon permettant d'apporter des tanins et une belle complexité aromatique)

12

Sorgin Nizas

(un tirage limité de cet assemblage Gin et Sauvignon vieilli en fût de Nizas, apportant un très beau boisé.)

12

Sorgin Maury

(un tirage limité de cet assemblage Gin et Sauvignon vieilli en fût de Maury, donnant des notes épicées et boisées avec toujours cette complexité aromatique)

12

Sorgin Bodega

(un tirage limité de cet assemblage Gin et Sauvignon vieilli dans plusieurs fûts de vins blancs espagnols donnant une aromatique typés fruits exotiques.)

12

Maison Montcalm

(France, Montcalm)

Gin Camargue

(Un gin herbacé grâce aux plantes méditerranéennes, et un milieu de bouche très légèrement salin dû à la pointe de sel de Camargue)

10

Lawrenny

(Tasmanie)

Van Diemen's Gin

(Un gin inspiré par les vergers entourant la distillerie, on retrouve de belles notes fruitées et un parfum d'herbes fraîches. Le printemps dans le verre)

11



The Islands

(France, Montauban)

L'origine

(London dry gin avec de la fraîcheur, de la rondeur et des arômes boisés)

10

Tribal

(gin aux arômes floraux, issus de la culture Polynésienne)

10

Spicy Aged Barrel

(un gin vieilli en fût de cognac 30 ans d'âge, subtils arômes d'épices)

12

Hexagone

(France, Toulouse)

Original

(une dominante herbacée avec quelques notes d'agrumes)

10

Signature

(un gin vieilli 6 mois en fût de rivesaltes avec des arômes d'orange, d'abricot confit, de miel et de vanille)

12

Distillerie La Grange

(France, Colmar)

Super Broussard

(gin herbacé sur des arômes de thym et de romarin, complétés par des notes de zeste d'orange et de citron)

11

Pin-up Wings

(un gin aux arômes d'agrumes)

11

La rose des Vents

(Un gin original qui reprend l'aromatique des gins des Indes avec des notes de safran qui lui donne sa couleur si particulière)

12

Distillerie Lodda

(France, Veules-les-Roses)

Lodda

(Un gin qui très floral avec une attaque sur les bouquets de roses puis une finale saline, iodée grâce à la feuille d'huitre qui apporte finesse et fraîcheur)

14

Masons

(Angleterre)

Pear & Pink Peppercorn

(Un gin qui associe de la poire conférence douce et croquante et des grains de poivre pour un mélange doux, aromatique et une finale plus sèche)

11



Vins blancs

Rhône

Côte du Rhône (Rhonea – Visan 2022)	7	39
St Peray (Gilles Robin – Les Châtaigniers 2021)	7,50	42
Crozes-Hermitage (Gilles Robin – Papillon 2022)	7,50	42
Muscat Beaumes de Venise (Rhonea – Carte Or 2022)	7,50	42
Saint-Joseph (Gilles Robin – Petite pierre 2022)	-	60
Condrieu (Martin Clerc – La Roncharde 2019)	-	90
Hermitage (Laurent Habrard – Hermitage 2021)	-	115

Languedoc

Corbières (Domaine des 2 clés – Corbières blanc 2021)	7,50	42
Côtes Catalanes (Clos del Rey – La Noia 2021)	7,50	42

Bordeaux

Vin de France (Le Grand Verdus – Vertige 2018)	6,50	36
--	------	----

Bourgogne

Petit chablis (Laventureux frères – Petit chablis 2018)	10	58
Ladoix (Edmond Cornu – Ladoix 2020)	-	75
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} cru (Domaine Carrette – Les Crays 2020)	-	75
Bouzeron (Sylvain Pataille – Bouzeron 2020)	-	82
Chablis 1er cru (Thomas Pico – Les Butteaux 2018)	-	115

Loire

Touraine (La Grange Typhaine – Trinquâmes 2020)	7	39
Anjou (Le Fief Noir – L'échappée 2022)	7,50	42
Montlouis (La Grange Typhaine – Grenouillères 2019)	-	55

Alsace

Auxerrois (Domaine Dirringer – L'épicurien 2018)	7	39
Riesling Grand cru (Domaine Dirringer – Terre de granit 2020)	-	50

Savoie

Chardonnay Jacquère (Ludovic Archer – Trogne 2022)	7,50	42
Chardonnay (Domaine Jacqueline – Combe aux fées 2022)	7,50	42
Jacquère (Ludovic Archer – Giant Step 2022)	8,50	49
IGP Allobroges (Domaine de l'Aitonement – Big Bang 2022)	-	55
Chignin-Bergeron (Domaine Archer – Summertime 2021)	-	69
Molette (Domaine des Orchis – Molette 2022)	-	95



Champagnes

Champagne Extra brut (R. Pouillon – Extra brut, vendanges 2020) -	89
Champagne Grand Blanc (Philipponnat – Extra brut 2014) -	120
Champagne Blanc de Noirs (Philipponnat – Extra brut 2016) -	120
Champagne Extra brut (Jacquesson – 745, vendange 2017) -	120
Champagne Extra brut 1er cru (R. Pouillon – Solera) (assemblage de 19 millésimes successifs) -	120
Champagne Dégorgement tardif (Jacquesson – 739, Récolte 2011) -	155

Bulles

Savoie - La perle du Lac (Domaine Jacqueline - 2021) (pétillant de Savoie 100% Chardonnay tout en rondeur)	7,50	42
Alsace – Crémant (Domaine Dirringer – Chardonnay 2016)	7,50	42

Orange

Vin de France (Rhonea – N°4 Blanc de macération 2022)	7,50	42
---	------	----

Madères

(verre de 8cl)

Malmsey (Blandy's – 5 ans)	9	-
Sercial (Blandy's – 10 ans)	10	-
Bual Colheita (Blandy's – 2003)	17	-

Portos

(verre de 8cl)

Colheita (Quinta de la rosa – 2011)	12,5	-
Vintage (Quinta de la rosa – 2007)	17	-



Vins Rouges

Rhône

Côtes du Rhône (Les 2 cols – Alizée 2021)	7	39
Beaumes de Venise (Rhonea – Bel-Air 2020)	7,50	42
Gigondas (Les Aphillantes – Promesse 2016)	-	59
St Joseph (Stéphane Montez – Cuvée du papy 2021)	-	65
Côte-Rotie (C&P Bonnefond – Dans les vignes de mon père 2020)	-	129
Châteauneuf-du-pape (Mont-Redon – Plateau 2017)	-	220

Provence

Bandol (Château Pibarnon – Le rouge 2020)	-	75
---	---	----

Languedoc

Pic St Loup (Camaous et Caussarelle – Marie 2021)	7	39
Vin de France (Domaine des 2 clés – Clés en main 2022)	7,50	42
Terrasses du Larzac (Mas de l'écriture – L'Émotion 2020)	7,50	42
Vallée du Paradis (Domaine des 2 clés – Réserve 2021)	-	55
Terrasses du Larzac (Mas de l'écriture – Les Pensées 2020)	-	59
Terrasses du Larzac (Mas de l'écriture – L'Écriture 2015)	-	89
Terrasses du Larzac (Mas de l'écriture – L'Écriture 2003)	-	115

Bordeaux

Bordeaux (OE – Bordeaux 2018)	7	39
St Emilion Grand Cru (Christophe Pueyo – Hellebore 2016)	-	85
Vin de France (Le Puy – Barthelemy 2017)	-	149

Loire

Anjou (Le Fief Noir – Le somnambule - 2022)	7,50	42
---	------	----

Beaujolais

Morgon Corcelette (Renaud Bodillard – Thadeus 2017)	7,50	42
Fleurie (Château de la Chaize – Lieu-dit La Madonne 2020)	-	54
Brouilly (Château de la Chaize – La Chaize Monopole 2019)	-	60

Savoie

Mondeuse (Domaine des Orchis – Instant présent 2022)	8,50	49
Pinot noir (Ludovic Archer – Feston 2022)	8,50	49
Mondeuse (Domaine des Orchis – Quintessence 2020)	-	59

Bourgogne

Bourgogne Pinot noir (François Chapuis – Bourgogne 2021)	8,50	49
Monthelie 1er cru (Domaine Prunier – Les champs Fulliot 2019)	-	65
Auxey-Duresses 1er cru (Domaine Prunier – Les Duresses 2019)	-	65
Santenay (Bachey-Legros – Santenay vieilles vignes 2020)	-	69
Marsannay (Sylvain Pataille – En Clémengéot 2020)	-	82
Pommard (Jeanson-Parigot – Pommard 2020)	-	100
Morey St Denis 1 ^{er} cru (Georges Lignier – Morey 1 ^{er} cru 2019)	-	115



Rhums

Enoha 8 ans	9
<i>(Rhum ambrée de la Barbade vieillissement en fût 8 ans, aux arômes de cuir, café et notes d'épices en fin de bouche)</i>	
Bacoo 11 ans	10
<i>(Rhum ambré de République Dominicaine aux notes de torréfaction et de chocolat disposant d'une belle longueur en bouche)</i>	
Ron 1914	11
<i>(Rhum Solera du Panama assemblé avec des rhums ayant entre 15 ans et 22 ans d'âge. Belle rondeur et arômes boisés amené par le vieillissement en fût)</i>	
Teeda 5 ans	11
<i>(Rhum japonais. Légère rondeur, arômes de miel et d'abricot)</i>	
Zaya 16 ans	12
<i>(Rhum de Trinité et Tobago 16 ans d'âge vieilli en fût, très rond en bouche, un côté pâtissier et de beaux arômes de vanille et de cacao)</i>	
Cartavio XO 18 ans	14
<i>(Rhum péruvien 18 ans, rhum d'une grande complexité avec une belle longueur en bouche et des arômes de fruits secs et de chocolat)</i>	

Whiskies

McGill Liqueur de malt	9
<i>(une liqueur de malt faite selon les méthodes irlandaise par la distillerie de la Grange)</i>	
Whisky Canadien Bearface	10
<i>(triple vieillissement de 7 ans en fût de chêne bourbon, vin rouge et chêne hongrois en plein cœur de la forêt canadienne et exposé aux éléments, un whisky doux et équilibré, d'une belle longueur avec une finale épicée)</i>	
Whisky The English original	10
<i>(un whisky single malt anglais issus de la plus ancienne distillerie d'Angleterre, léger, rond, boisé)</i>	
Scotch whisky Lindores	10
<i>(un single malt écossais non tourbé vieilli en fût de bourbon ou sherry et produit par une petite distillerie des Lowlands, une aromatique originale et tout en douceur)</i>	
Scotch Whisky Islay Journey	11
<i>(un blended malt écossais tourbé vieilli en fût, une belle finesse et une longueur en bouche)</i>	



Whisky The Tottori	11
<i>(Whisky japonais blend vieilli en fût de bourbon. Ce whisky rond et fruité révèle des arômes de vanille et d'épices avec une finale rafraichissante)</i>	
Whisky Nobushi	12
<i>(Whisky japonais single grain, fruité, subtilement boisé, avec une belle fraîcheur et un léger côté iodé)</i>	
Scotch Whisky Scarabus 10 ans	14
<i>(un single malt écossais tourbé vieilli en fût 10 ans, belle longueur en bouche avec une finale sur des notes mentholées)</i>	

Cognac

Cognac Fine de champagne VSOP De Luze	10
<i>(un cognac avec des notes de pruneaux confits, cannelle vanille, et réglisse en fin de bouche)</i>	
Cognac grande Champagne 1 ^{er} cru Cigar club Jean Fillioux	18
<i>(un cognac haute couture, peu marqué par l'alcool, tout en douceur et en finesse, avec des notes de miel, d'orange confite et de vanille, une très belle découverte)</i>	

Sélection Chartreuse

Chartreuse Jaune 43° (mise 2022)	8
<i>(Un nez frais, des notes principalement florales avec quelques arômes d'épices comme le curcuma ou l'anis)</i>	
Chartreuse Verte 55° (mise 2022)	9
<i>(Un nez herbacé, des notes mentholées, de pins et d'agrumes ainsi que quelques notes de thé)</i>	
Chartreuse MoF 45° (mise 2022)	11
<i>(Une Chartreuse élaborée avec les meilleurs ouvriers de France. Il s'agit d'une liqueur d'assemblage issue de Chartreuse jaune)</i>	
Liqueur d'élixir 56° (mise 2022)	11
<i>(Cette version a été créée pour la première fois en 2005 pour commémorer les 400 ans de la remise du manuscrit de l'Élixir de Longue Vie, aux chartreux. Cette liqueur s'inspire de la "Liqueur de Santé" développée au début du 19e siècle, devenue en 1840 la Chartreuse Verte)</i>	
Chartreuse 9eme centenaire 47° (mise 2022)	13
<i>(Une liqueur d'assemblage issue de chartreuses de différents vieillissements. Profil aromatique équilibré entre puissance du végétale et finesse florale)</i>	
Chartreuse VEP verte 54° (mise 2022)	16
<i>(Vieillessement exceptionnellement prolongé plusieurs années en demi-muids pour cette chartreuse verte. Le temps lui permet de développer une belle longueur en bouche et une complexité aromatique plus forte que sur la Chartreuse verte classique)</i>	



Digestifs

Noces Royales 30° <i>(liqueur issue du mariage entre le cognac et la poire William, tout en fraîcheur et légèreté)</i>	6,50
Menthe Pastille <i>(une liqueur à la menthe blanche)</i>	6,50
Limoncello	6,50
Génépi (Pères Chartreux)	7
Liqueur de plantes Raphaëlle <i>(une alternative à la Chartreuse, une liqueur réalisée à base de 70 plantes)</i>	16

Bières bouteille 33cl

(nous travaillons avec deux brasseries artisanales françaises)

Bombardos (Annecy)

Blanche	6,50
Blonde	6,50
IPA	6,50
Ambrée	6,50

Two dudes (Tournus, Bourgogne)

Brune <i>(une blonde triple vieillie en fût de Gamay)</i>	7,50
--	------



Mocktails

Virgin Hugo spritz <i>(Le prosecco est remplacé par du tonic)</i>	8
Virgin Gin Tonic <i>(Un distillat non alcoolisé de botaniques)</i>	8
Virgin Mojito <i>(Le rhum est remplacé par un sirop de rhum)</i>	8
Virgin Pina colada <i>(Le rhum est remplacé par un sirop de rhum)</i>	8
Virgin Raspberry Mule <i>(le gin est remplacé par un gin sans alcool)</i>	9

Les Potions du magicien bio

(jus de fruits et de plantes infusées sans sucres ajoutés)

Potion d'amour <i>(Hibiscus, cerise et piment)</i>	6
Potion mental <i>(Rooibos, pêche et ginko)</i>	6
Potion rêves <i>(Aubépine, myrtille et lavande)</i>	6
Potion détente <i>(Basilic, fraise et passiflore)</i>	6
Potion Bohneur <i>(pomme, vanille, camomille)</i>	6

Softs

Sirop (menthe, grenadine, fraise)	2
Eau pétillante Orezza 50cl	4
Coca-Cola	3
Tonic ou Ginger Beer (Fever Tree)	3,50
Limonade	4,50
Thé glacé	4,50

