

## Mocktails

Mojito 0%	7
Spritz 0%	7

## Soft

Tonic Fever Tree (Tonic water, ginger beer, edelflower)	3.5
Limonade sicilian	3.5
Eau bru plate ou pétillante 50cl/4€, 1l/7€	
Carafe eau plate offerte	

## Cocktails

Port'onic (Porto blanc, agrumes, tonic)	7	
Spritz Belly (Apérol, Orange, Pamplemousse)	7, 5	
Edel Flower Collins (Gin, citron, sucre, tonique au sureau)	10	
Old Fashioned (Bourbon, sucre roux, Bitter)	10	
Moscow Mule (Vodka, citron, Ginger Beer)		10
Bulldog Tonic (Gin, Citronella, Citron vert)	10	
Hendrick's Tonic (Gin, concombre, poivre noir)		12
Negroni (vermouth artisanal, gin bulldog, campari)		12

## Bières

Vedett blonde	3.5
Redor Pils Dupond	4
Dickeneck	6
Houpe	7

# Les Bulles

## Italie

**-Vino Spumante « Isola Augusta »** 40  
*Chardonnay frais et vif*

## Champagne

**-AOC Champagne « Extra-brut » Eric Legrand** 70  
*Chardonnay tendu et tranchant, très pur.*

# Les Vins Blancs

## Bourgogne

**-AOC Chablis « Vieilles Vignes » 2015 Domaine Servin** 62  
*Puissance et minéralité*

**-AOC Pouilly-Fuissé « Clos sur la roche » 2016 Saumaize Michelin** 70  
*Solaire et puissant*

**-AOC Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Les Garennes » 2012 Thomas** 82  
*Chardonnay puissant et tendu, culture en lutte raisonnée.*

**-AOC Meursault « Vieilles Vignes » 2014 Charles Buisson** 89  
*Chardonnay floral et fin.*

**-AOC Pouilly-Fuissé « Clos de Mr Noly » 2005 Dom Valette** 95  
*Chardonnay ultra concentré (10 ans d'élevage !), vinification naturelle.*

## Vallée de la Loire

**-AOC Muscadet sèvre-et-Maine « Amphibolite » 2015 Jo Landron** 38  
*Fraicheur et minéralité, vinification naturelle*

**-AOC Muscadet Sèvre-et-Maine « Les Houx » 2014 Jo Landron** 41  
*Melon de Bourgogne riche et long. Vinification naturelle*

**-AOC Anjou blanc « Mozaïc » 2015 Pithon Paille** 45  
*Chenin concentré et puissant, vinification naturelle.*

**-AOC Sancerre « Le Tournebride » 2016 V.Gaudry** 47  
*Sauvignon tendu et léger.*

**-AOC Coteau du Loir « Cuvée Opus » 1996 J.Gigou** 68  
*Chenin complexe et équilibré*

# Les Vins Blancs

## Jura

**-AOC Côtes du Jura « Vieilles Vignes » 2014 Dom des Marnes Blanches 45**  
*Chardonnay vif et puissant. Vinification naturelle.*

## Rhône et Provence

**-AOP Côtes de Provence « Les Genets » 2016 Château de Roquefort 38**  
*Vermentino ample et minéral, vinification naturelle*

## Languedoc-Roussillon

**-AOP Languedoc « La Brise Marine » 2017 Château La Négly 29**  
*Roussanne et bourboulenc sur la fraîcheur*

**-Vin de France « Anathème » 2016 Mont de Marie 36**  
*Ugni et viognier rafraichissant, vinification naturelle*

**-IGP Côtes Catalanes « Laïs » 2014 Olivier Pithon 50**  
*Macabeu et grenache sur la vivacité et la tension.*

## Sud-Ouest

**-AOC Jurançon sec « Météore » 2016 Clos Larrouyat 50**  
*Petit Manseng, tension et profondeur, vinification naturelle.*

# Les Vins Rouges

## Bourgogne

- Vin de France** « Le merle blanc » 2016 J.Merle 39  
*Gamay contemporain et tonique, vinification naturelle.*
- AOC Fleurie** « Vieilles Vignes » 2016 M.Joubert 41  
*Gamay fin et fruité, vinification naturelle.*
- AOC Morgon** 2014 Damien Coquelet 49  
*Fruité intégral, vinification naturelle.*
- AOC Chiroubles** « Vin de Kave » 2015 K.Vionnet 51  
*Ample et chaleureux, vinification naturelle.*
- AOC Morgon** « Côte du Py » 2015 M.Joubert 52  
*Gamay puissant en vinification naturelle.*
- AOC Régnié** « Grain et Granit » 2015 A.Thévenet 54  
*Fruits des bois et finesse, vinification naturelle.*
- AOC Morgon** « Côte de Py » 2015 Domaine Jean Foillard 60  
*Gamay dense et gourmand, vinification naturelle.*
- AOC Gevrey-Chambertin** 2013 Domaine Lucien Boillot et Fils 79  
*Pinot noir structuré et puissant*
- AOC Nuit-Saint-Georges** 2015 Dureuil-Jeantial 91  
*Equilibre et pureté*
- AOC Nuit-Saint-Georges** « Les Poisets » 2013 Arnoux Lachaux 105  
*Rondeur et fruit*

## Loire

- Vin de France** « Mon tout » 2015 Dom de la Piffaudière 37  
*Pineau d'Aunis et gamay électrique. Vinification naturelle.*
- AOC Cheverny** Philippe Tessier 39  
*Pinot noir et côté sur les fruits rouges .*
- AOC Chinon** « Vieilles Vignes » 2014 Dom Ph. Alliet 49  
*Cabernet franc puissant et complexe.*

# Les Vins Rouges

## Côtes du Rhône et Provence

- IGP Collines Rhodaniennes** « Syrah » 2015 V. Paris 34  
*Epices et fruits noirs*
- AOC Côtes du Rhône Villages** « Tandem » 2014 Clos des Mourres 39  
*Epices douces et croquant. Vinification naturelle.*
- AOC Côtes de Provence** « Les Mures » 2015 Château de Roquefort 42  
*Puissance et grande longueur. Vinification naturelle.*
- Vin de France** « Syrah » 2015 Dom. Romaneaux Destezet 48  
*Vinification naturelle sur le fruit.*
- AOC Cairanne** « Origine » 2013 Clos des Mourres 57  
*Puissance et concentration. Vinification naturelle.*
- AOC Saint-Joseph** « Les Côtes » 2015 V. Paris 58  
*Velouté et équilibré. Vinification naturelle.*
- Vin de France** « La Souterronne » 2015 Domaine Romaneaux Destezet 58  
*Gamay, croquant et épicé, vinification naturelle.*
- AOC Saint-Joseph** « Offerus » 2015 J.L Chave 59  
*Puissance et épices.*
- VdP des Bouches du Rhône** « Pourpre » 2011 Chateau de Roquefort 61  
*Fruits noirs et épices rares.*
- AOC Cornas** 2015 Johan Michel 63  
*Syrah puissante et épicée. Vinification naturelle.*
- AOC Côte Rôtie** « La Gérine » 2011 A.François 98  
*Profondeur et fruit. Complexe.*
- AOC Hermitage** 2012 Tardieu-Laurent 105
- AOC Hermitage** 2011 Tardieu-Laurent 115
- AOC Hermitage** 2010 Tardieu-Laurent 145

# Les Vins Rouges

## Sud-Ouest/ Bordeaux/ Auvergne

- AOC Cahors** « Pur jus » 2017 Combel la Serre 39  
*Malbec nouvelle vague*
- Vin de France** « Fusion » Domaine No Control 56  
*Gamay, puissant et gourmand, vinification naturelle.*

## Languedoc-Roussillon.

- AOC Coteaux du Languedoc** « la Côte » 2017 Château la Négly 28  
*Carignan et grenache épicés.*
- Vin de France** « Salve Ager » 2016 Mont de Marie 32  
*Cinsault et grenache noir complexe et frais, vinification naturelle*
- Vdp des Côtes catalanes** « Pithon 357 » O.Pithon 34  
*Fruits noirs et eucalyptus gourmands.*
- AOC Côtes du Roussillon** « Le Fond de l'air » les Foulards Rouges 43  
*Cinsault, du fruit, du fruit, du fruit, vinification naturelle.*
- IGP Mont Baudille** « Le Carignan » 2012 Dom d'Aupilhac 61  
*Carignan, puissant et concentré.*
- AOC Terrasses du Larzac** 2014 Domaine de Montcalmès 65  
*Mourvèdre, syrah, long et complexe.*

## Italie

- IGP Puglia** "Miro" 2015 Christiano Guttarolo 45  
*Primitivo, sauvage et croquant, vinification naturelle.*

## Digestifs

Sake Chikurin Junmai Daiginjo	10€
Sake « Kirin » Juoshu Vintage 2016	12€
Limoncello home made	6€
Amaretto, Sambuca, Liqueur de Sapin	7€
Grappa brune	10€
Liqueur de Cédrat	8€
Porto Graham's six Grappes	8€
Porto Graham's The Tawny	10€
Porto Graham's Tawny 20 ans	12€
Génépi des Pères Chartreux	8€
Chartreuse Jaune	10€
Armagnac Laballe	9€
Calvados Drouin 12ans Rhum Cask	14€
Rhum Appleton Signature	8€
Rhum Appleton Reserve	10€
Rhum Appleton 12 ans	12€
Gin artisanal Drouhin Calvados Cask	12€
Whisky Single Barrel Nikka	14€
Whisky Nikka Coffey Grain Malt	12€