

Mocktails

Mojito 0%	7
Spritz 0%	7

Soft

Tonic Fever Tree (Tonic water, ginger beer, edelflower)	3.5
Limonade sicilian	3.5
Cola naturel	4
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 blanche	3.5
Redor Pils Dupond	4
Triple d'Anvers	7.5
Pays Noir Blonde	5.5
Guldenberg	5
Big Nose	6.5
Tripick Triple	7

Les Bulles

France

-Pet'nat Lot et Garonne « La cuvée d'Angélique » 40
Cabernet franc brioché et léger

Italie

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

Champagne

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

-AOC Champagne « La Cuvée » Laurent Perrier 70
Assemblage de Chardonnays, pinot noirs et pinots meunier, équilibre et fraîcheur.

-AOC Champagne « Ultra-brut » Laurent Perrier 90
Sans dosage, minéral et subtil.

-AOC Champagne Rosé Laurent Perrier 130
Pinots noirs, notes de framboises et groseilles.

Les Vins Blancs

Alsace

-AOC Riesling 2015 Domaine Geschikt 48
Riesling puissant et complexe, vinification naturelle.

Bourgogne

-AOC Saint-Véran Croix-Sénaillet 2015 39
Vifs Chardonnays bourguignons.

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

-AOC Puligny-Montrachet 1^{er} 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-fumé « Clos de Mr Noly » 2005 Dom Valette 95
Chardonnay ultra concentré (10 ans d'élevage !), 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 blanc « Le Blanc » 2014 Domaine du Grand Crés 24
Roussanne puissante et fruitée, vinification naturelle.

-Vin de France « Le Chenin d'Ailleurs » F. Chidaine 44
Chenin de Limoux, sur les agrumes.

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

Les Vins Blancs

Vallée de la Loire

- AOC Touraine « Henri » 2015, Domaine de l'Aumonier 32
Chenin sec, puissant et frais.
- AOC Muscadet Sèvre-et-Maine « Amphibolites » 2016 Jo Landron 39
Melon de Bourgogne tendu et désaltérant, vinification naturelle.
- AOC Anjou blanc « Le Haut de la Garde » 2016 Château Pierre Bise 41
Chenin concentré et puissant, vinification naturelle.
- AOC Vouvray « Renaissance » 2016 S.Brunet 44
Chenin sec sur les fruits jaunes.
- AOC Sancerre « Reine Blanche » 2015 Dom Reverdy 45
Sauvignon tendu et léger.
- AOC Jasnières « Vieilles Vignes Clos Saint-Jacques » 2013 J.Gigou 46
Chenin minéral et complexe.
- AOC Coteaux de l'Aubance 1986 Domaine Richou 62
Chenin sur la mangue et les fruits exotiques.
- AOC Coteau du Loir « Cuvée Opus » 1996 J.Gigou 68
Chenin complexe et équilibré.
- AOC Saumur « Brézé » 2012 Clos Rougeard 230
Chenin vif et minéral, vinification naturelle.

Sud-Ouest

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

Hongrie

- Tokay sec « Mandolas » 2016 Oremus 50
Furmint, énergique et complexe.

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.
- AOC Bourgogne Passe-tout-Grains « Sa seule raisin d'être » A.Lienhardt 46
Pur fruit rouge, très gourmand. Vinification naturelle.
- AOC Bourgogne 2016 G.Raphet 48
Cerise croquante et fraîcheur du pinot noir.
- AOC Brouilly « Croix des Rameaux » 2016 J.C Lapallu 57
Gamay sur les fruits noirs et les épices, vinification naturelle.
- AOC Morgon « Côte de Py » Domaine Jean Foillard 60
Gamay dense et gourmand, vinification naturelle.
- AOC Chambolle-Musigny 2013 G.Raphet 78
Grand pinot noir profond.

Sud-Ouest/ Bordeaux/ Auvergne

- Vin de France « Maximus » Nicolas Caramarans 51
Fer servadou, équilibre et longueur, vinification naturelle.
- Vin de France « Fusion » Domaine No Control 56
Gamay, puissant et gourmand, vinification naturelle.
- AOC Canon Fronsac 2010 Moulin Pey-Labrie 62
Merlot et Malbec, séveux et concentré.
- AOC Margaux 2014 Château Mongravey 67
Cabernet sauvignon et merlot, élégance

Loire

- AOC Anjou « les Neufs Vingt » 2016 Domine Musset 34
Cabernet franc, cerise et fruits noirs, vinification naturelle.
- Vin de France « Le Sylphe » 2013 Domaine Bouchet 43
Vieilles vignes de cabernet francs. Vinification naturelle
- Vin de France « Violette » 2012 Clau de Nell/ A.C Leflaive 48
Cabernet franc et sauvignon, framboise et fleurs, vinification naturelle.

Les Vins Rouge

Côtes du Rhône et Provence

- AOC Côtes du Rhône « Côtes de mon cœur » 2016 J.L Chave 37
Syrah gourmande et concentrée.
- IGP Collines Rhodaniennes 2016 Dom Monnier-Pérreol 38
Syrah, épices et réglisse, vinification naturelle.
- AOC Côtes du Rhône 2016 « Poignée de raisins » Domaine Gramenon 40
Cinsault et Grenache, rond et gourmand, 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
- AOC Croze-Hermitage 2015 L.Combier 52
Syrah juteuse et désaltérante. Vinification naturelle.
- Vin de France « La Souterronne » 2015 Dom Romaneaux Destezet 58
Gamay, croquant et épicé, vinification naturelle.
- AOC Saint-Joseph « Offerus » 2015 J.L Chave 61
Notes de poivres et d'épices. Soyeux
- AOC Côtes du Rhône « La Sagesse » 2016 Domaine Gramenon 65
Grenache, fruits rouges mûrs et intensité, vinification naturelle.
- Vin de France « Sainte-Epine » 2014 Dom Romaneaux Destezet 85
Syrah, expression pure du Saint-Joseph, 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
- IGP Alpilles « Domaine Trevallon » 2013 E.Dürrbach 117
- AOC Hermitage 2010 Tardieu-Laurent 145

Les Vins Rouges

Languedoc-Roussillon

- AOC Coteaux du Languedoc « Rocher de Vierge » 2015 G. Chrisfiel 26
Syrah de cuve, fruité et rond.
- Vin de France « Carignan » 2016 Dom des Sarradels (nature) 34
Carignan, légèreté et fruit, vinification naturelle.
- Vin de France « Grenache » 2016 Dom des Sarradels 37
Grenache, équilibré et épicé, vinification naturelle
- Vdp de l'Hérault « Les Servières » 2015 Dom. D'Aupilhac 39
Cinsault, fraîcheur et fruits rouges.
- AOC Côtes du Roussillon « Le Fond de l'air est rouge » Domaine 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.
- IGP Hérault « La Grange des Pères » 2014 150
Syrah, mourvèdre, cabernet et crounise, harmonieux et expressif.

Italie

- DOP Friuli Latisana « Refosco » 2015 Isola Augusta 32
Refosco, concentré et équilibré, vinification naturelle.
- 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€
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 Verte	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	12€