Apéritifs

Kir (Cassis/Pêche)	12cl	9 €
Bière japonaise, *Asahi*	33cl	8 €

Whisky

Cragganmore, 12 years	4cl	14 €
Chivas, Regal, 18 years	4cl	16 €
Taketsuru, Pure Malt *Nikka*	4cl	17 €
Hibiki, Harmonie, *Suntory*	4cl	28 €
Hakushu, 12 ans, Single Malt, *Suntory*	4cl	36 €
Yamazaki, 12 ans, Single Malt, *Suntory*	4cl	39 €

Portos

Graham's, Tawny, 10 years	4cl	9 €

Boissons sans Alcool

Cocktail Sans Alcool	10cl	9 €
De la base de Jus de Cassis, jus concentré de Yuzu et Schweppes.		
Jus & Nectars, *Maison Alain Milliat*	20cl	7 €
(Abricot bergeron, Tomate rouge)		
Jus de Fruits, *Jus de Rêve*	25cl	7 €
(Pamplemousse rose Bio ou Orange Bio)		
Ginger Ale, *Fever Tree*	20cl	7 €
Schweppes Indian Tonic	25cl	7 €
Coca-Cola Zero	33cl	7 €

Eaux Minerals

Thonon	75cl	9 €
Chateldon	75cl	9 €

Vins au verre *By the Glass*

■Champagne

Coupe de Champagne, *Chartogne-Taillet*, Cuvée Sainte Anne **20 € (12cl)**

Coupe de Champagne du moment **16 € (12cl)**

■Vins Moelleux, *Sweet white wine*

Sud-Ouest Jurançon, Boléro, *Domaine Cauhapé,* 2022 **9 € (6 cl)**

*Cépage **Petit Mensang 100%,** c'est un vin moelleux avec aux arôme de miel, abricot, fleur jaune.*

■Vins Blancs, *White wine*

Rhône Collines Rhodaniennes, Les Ruisseaux, *J.-C. Marsanne* 2025 **10 €(12cl) /29 €(36cl)**

***Viognier 100%** : C'est un vin élégant, d'une très grande harmonie et d'une très belle fraîcheur..*

Sud-Ouest Jurançon sec, Quatre temps, *Domaine Cauhapé,* 2021 **11 €(12cl)/ 32 €(36cl)**

***Petit manseng &Gros manseng** : La bouche révèle une très belle structure et patinée évoluant sur la fraicheur.*

Loire Sancerre, La Moussière, *Alphonse Mellot* 2025 **14 €(12cl)/ 41 €(36cl)**

*Ce **Sauvignon Blanc** allie fraîcheur d'agrumes, notes florales, acidité vive et minéralité élégante**.***

Bourgogne Chablis 1er cru, Vau-ligneau, *Domaine de la Motte* 2024 **15 €(12cl)/ 44 €(36cl)**

***Chardonnay**. Vin rafraîchissant marqué par les agrumes et la pierre humide.*

■Vins Rouges, *Red wines*

Rhône Crozes-Hermitage, *Jean-Claude Marsanne* 2023 **12€ (12 cl)/ 35 €(36cl)**

***Syrah.** Arômes de fruits noirs et une légère touche fumée. Bouche, structurée et élégante, avec des tanins fins.*

Loire Sancerre rouge, Petite Moussière, *Alphonse Mellot* 2023 **14 €(12cl)/ 41€(36cl)**

***Pinot noir** comme les Bourgognes rouges. Très fin et élégant avec belle acidité.*

Rhône Châteauneuf-du-Pape, *Janasse* 2022 **23 €(12cl)**

***Grenache, Syrah, etc...** Ce vin offre un palais structuré et soyeux d'une remarquable persistance.*

■Demi-bouteille, *Red wines Half bottle* (37.5 cl)

Rhône Côte-Rôtie Galet b., François Villard, 2023 **69 €**

Bordeaux Pauillac Château Lynch Bages, 2018 **135 €**

Champagnes Blancs

Chartogne-Taillet, Cuvée Sainte Anne	106 €
Deutz, Brut Classic	114 €
Louis Roederer, Collection 246	118 €
Bollinger, Spécial Cuvée	119 €
Jacquesson, Avize Champ Caïn 2013	288 €
Jacquesson, Aÿ Vauzelle Terme 2013	317 €
Louis Roederer, Cristal 2015	345 €

Champagnes Rosés

Erick Schreiber, Initial rosé	107 €
Bollinger, Rosé	148 €
Louis Roederer, Rosé 2017	157 €

Vins Rosés

2025 Bandol rosé, *Domaine Tempier*	59 €

Vins Blancs *White Wine*

Bourgogne & Beaujolais, blanc

2024 Bourgogne blanc, *Matrot*	59 €
2024 Bourgogne blanc, *Tollot-Beaut*	63 €
2024 Chablis 1er cru, Vau-Ligneau, *Domaine de la Motte*	65 €
2024 Hautes-Côtes de Nuits blanc, Le Mont, *Arlot* ✻	79 €
2023 Hautes-Côtes de Nuits blanc, Le Mont, *Arlot* ✻	82 €
2024 Hautes-Côtes de Nuits, Cuvée Marine, *Anne Gros*	88 €
2024 Mâcon-Verzé, *Domaines Leflaive*	98 €
2020 Chablis, *Vincent Dauvissat*	100 €
2024 Chassagne-Montrachet, *Fontaine-Gagnard*	114 €
2023 Bourgogne blanc, *Domaine Leflaive*	139 €
2020 Chablis, 1er cru Vaillons, *Vincent Dauvissat*	140 €
2020 Chablis, 1er cru Forest, *Vincent Dauvissat*	150 €
2024 Meursault, *Matrot*	150 €
2024 Chassagne-Montrachet 1er cru, Cailleret, *Fontaine-Gagnard*	165 €
2023 Nuits-Saint-Georges 1er Cru, Clos de l'Arlot blanc, *Arlot*	170 €
2021 Puligny-Montrachet 1er cru, Champs Gains, *Pierre Morey*	295 €
2023 Corton Charlemagne Grand cru, *Tollot-Beaut*	375 €
2021 Bâtard-Montrachet, Grand cru, *Fontaine-Gagnard*	375 €
2023 Meursault 1er cru, Sous le Dos d'Ane, *Domaine Leflaive*	405 €
2023 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon, *Domaine Leflaive*	480 €

✻*: Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.*

Rhône, blanc

2025 Collines Rhodaniennes, Ruisseaux, Viognier, *J.-C. Marsanne*	49 €
2024 Saint Joseph blanc, *Jean-Claude Marsanne*	68 €
2024 Condrieu, Pagus Luminis, *Louis Cheze*	90 €
2024 Condrieu, Brèze, *Louis Cheze*	100 €
2022 Condrieu, Coteau de Vernon, *Georges Vernay*✻	158 €

Provence, blanc

2025 Bandol blanc, *Tempier*✻	63 €

Jura, blanc

2021 Arbois, Savagnin, Sous voile, *Stéphane Tissot*	95 €
2022 Côtes-du-Jura, Chardonnay en Barberon, *Stéphane Tissot*	95 €

Val de Loire, blanc

2025 Sancerre, La Moussière, *Alphonse Mellot*	64 €
2024 Pouilly-Fumé, *Alphonse Mellot*	64 €
2025 Sancerre, *Vacheron*	66 €
2021 Ephata, *Terre de l'Élu* ✻	69 €
2023 Montlouis sur Loire sec, Les Choisilles, *François Chidaine* ✻	69 €

✻*: Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.*

Alsace, blanc

2024 Alsace, Riesling Les Pierriers, *Paul Kubler*	55 €
2023 Alsace, Riesling "Roche Granitique", *Zind Humbrecht* ✻	59 €

Sud-Ouest, blanc

2021 Jurançon sec, Quatre temps, *Cauhapé*	47 €

Vins Rouges *Red wine*

Bourgogne

2023 Bourgogne rouge, *Matrot*	60 €
2020 Irancy, *Vincent Dauvissat*	70 €
2024 Hautes-Côtes de Nuits, Les Dames Huguettes, *Henri Gouges*	76 €
2024 Chorey-Lès-Beaune, *Tollot-Beaut*	89 €
2024 Hautes-Côtes de Nuits rouge, *Anne Gros*	90 €
2024 Savigny-Lès-Beaune, *Tollot-Beaut*	96 €
2022 Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, *Domaine Faiveley*	125 €
2024 Nuits-St-Georges 1er cru, Clos des Porrets St Georges, *H. Gouges*	153 €
2022 Nuits-Saint-Georges 1er cru, Clos de l'Arlot, *Arlot*	165 €
2023 Volnay 1er Cru, Pitures, *Morey-Blanc*	165 €
2024 Beaune 1er Cru Clos du Roi, *Tollot-Beaut*	166 €
2024 Chambolle Musigny, La Combe d'Orveau, *Anne Gros*	195 €
2024 Echezeaux Grand Cru, *Anne Gros*	255 €
2024 Corton Grand cru, *Tollot-Beaut*	252 €
2024 Clos Vougeot Grand Cru, *Anne Gros*	295 €
2024 Grand Echezeaux Grand Cru, *Anne Gros*	480 €
2024 Richebourg Grand Cru, *Anne Gros*	670 €

Beaujolais

2023 Beaujolais Village, Rang du Merle, *Jean-Claude Lapalu*✻	68 €
2023 Brouilly, Cuvée des Fous, *Jean-Claude Lapalu* ✻	68 €

✻*: Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.*

Jura rouge

2023 Arbois, Trousseau, Singulier, *Stéphane Tissot*	86 €

Rhône, rouge

2024 Vacqueyras, Cuvée Azalaïs, *Sang des Cailloux* ✻	48 €
2024 Crozes-Hermitage, *Domaine Combier*	49 €
2023 Crozes-Hermitage, *Jean-Claude Marsanne*	49 €
2022 Saint Joseph, *Jean-Claude Marsanne*	59 €
2023 Côte-Rôtie, Gallet B. (37,5cl), *François Villard*	69 €
2022 Châteauneuf-du-Pape, *Janasse*	95 €
2019 Côte-Rôtie, Coteaux de Bassenon, *Maison Stéphane* ✻	128 €

✻*: Vins bio ou vins élaborés sans soufre ajouté ou avec peu.*

Provence rouge

2023 Bandol, Lulu & Lucien, *Tempier*	67 €
2012 Bandol, La Tourtine *Tempier*	115 €

Languedoc-Roussillon rouge

2025 Côtes du Roussillon, Les Sorcières, *Clos des Fées*	45 €
2021 Faugères, *Léon Barral* ✻	55 €
2020 Côtes du Roussillon Villages, Petite Sibérie, *Clos des Fées*	190 €

Val de Loire, rouge

2023 Touraine, Cabernet franc, *Quatres Piliers*	57 €
2022 Sancerre rouge, Petite Moussière, *Alphonse Mellot*	64 €
2023 Sancerre rouge*, Vacheron*	68 €
2020 Sancerre rouge, Le Graveron, *Henri Bourgeois*	89 €
2015 Sancerre rouge, Belle Dame*, Vacheron*	110 €

✻*: Les vins portant cette marque sont des vins naturels vinifiés avec peu ou pas de soufre ajouté.*

Bordeaux, rouge

2019	Saint Estèphe, *Château Beau-Site*	59 €
2018	Saint-Julien, Les Fiefs de *Lagrange*	68 €
2016	Haut-Médoc, *Haut-Médoc Giscours*	69 €
2018	Moulis en Médoc, *Château Chasse-Spleen*	89 €
2017	Haut Médoc, *Château Sociando Mallet*	95 €
2016	Saint Estèphe, *Château Phélan Ségur*	120 €
2018	Pauillac, *Château Lynch Bages (37,5 cl)*	135 €
2012	Saint Estèphe, *Château Montrose*	205 €
2005	Margaux, *Château Lascombes*	210 €
2017	Saint Estèphe, *Château Cos d'Estournel*	240 €
2017	Saint Emilion, *Château Figeac*	280 €

✻*: Les vins portant cette marque sont des vins naturels vinifiés avec peu ou pas de soufre ajouté.*

Digestifs

Cognac

Remy Martin, VSOP	4cl	11 €
Bourgoin	4cl	11 €
Camus, X.O. Borderies	4cl	35 €

Armagnac

Laballe, Resistance Bas Armagnac	4cl	12 €

Calvados

Christian Drouin, Fine	4cl	9 €

Marc

Marc de Bourgogne de Chambertin, Domaine Jean-Louis Trapet	4cl	17 €

Rhum

Diplomatico, Reserva Exclusiva	4cl	9 €
El Pasador de oro, Gran Reserva	4cl	13 €
Zacapa, Sistema 23 Solera	4cl	18 €

Whisky

Cragganmore, 12 years	4cl	14 €
Chivas, Regal, 18 years	4cl	16 €
Taketsuru, Pure Malt *Nikka*	4cl	17 €
Hibiki, Harmonie, *Suntory*	4cl	28 €
Hakushu, 12 ans, Single Malt, *Suntory*	4cl	36 €
Yamazaki, 12 ans, Single Malt, *Suntory*	4cl	39 €

Portos

Graham’s, Tawny, 10 years	4cl	9 €

Liqueurs

Miclo, Eau de Vie de Framboise-Sauvage	4cl	9 €
Capovilla, Susine Mirabelle, 2013	4cl	28 €