



CARTE
DES
VINS

VINS AU VERRE

	Champagne Bertrand-Delespierre	13€
	Champagne Billecart Salmon, Brut Réserve	17€
2022	Château Sainte-Marie, Entre-deux-mers, blanc sec	7€
2022	Soleil d'Automne, Côtes de Gascogne, blanc doux	8€
2022	Miraval, Côtes de Provence, Rosé	8€
2022	Le Viognier de Jean-Michel Gérin, «La Champine», VDF, Blanc	8€
2019	Château Croix de Pez, Saint Estèphe	8€
2019	Château Bellevue Figeac, Saint Émilion	8€
2022	La Syrah de Jean-Michel Gérin, «La Champine», VDF, Rouge	8€
2019	Les Lions de la Louvière, Pessac Léognan	8€

CHAMPAGNE

75 cl / Magnum

	Champagne Billecart Salmon Brut Réserve	105€	210€
	Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	150€	
	Champagne Billecart Salmon Brut Sous Bois	150€	
2009	Champagne Billecart Salmon Extra Brut Vintage	180€	
	Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs	180€	
	Champagne Jacquesson	150€	
	Champagne Krug Grande Cuvée 168 ^{ème} Edition	420€	

VINS ROSÉS

75 cl / Magnum

2022	Château Minuty, Cuvée Rose et Or, Côtes de Provence	62€	120€
2022	Château Romassan, Domaines d'Ott, Bandol	62€	
2023	Miraval, Côtes de Provence	36€	72€

VINS BLANCS

VINS BLANCS DOUX

2007	Château Yquem, Sauternes	500€
2022	Émotions de la Tour Blanche, Second Vin du Château la Tour Blanche, Sauternes	50€
2022	Domaine Chiroulet, « Soleil d'Automne », Côtes de Gascogne	38€

VINS BLANCS D'ALSACE

2021	Domaine Albert Mann, « Cuvée Albert », Alsace Riesling	52€
2020	Domaine Weinbach, « Cuvée Théo », Alsace Riesling	52€
2022	Domaine Weinbach, « Clos des Capucins », Pinot Gris	52€

VINS BLANCS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE

2022	Domaine Jean-Marc Boillot	48€
2021	Rémi Jobart	60€
2022	Domaine Gueguen, Côte Saline	40€

MACON CHARDONNAY

2022	Domaine Jean-Marc Boillot	44€
------	---------------------------	-----

CHABLIS

2022	Domaine Louis Jadot	50€
------	---------------------	-----

MARSANNAY

2020	Domaine Thierry Mortet, Chardonnay	72€
------	------------------------------------	-----

MEURSAULT

2019	Vaudoisey – Creusefond	95€
2018	Domaine Jacques Prieur, « Clos de Mazeray »	110€
2020	Domaine Rémi Jobart, «Sous la Velle»	125€

AUXEY-DURESSES

2019 Vaudoisey-Creusefond 65€

PULIGNY-MONTRACHET

2017 Domaine Henri et Gilles Buisson
« Les Reuchaux » 130€

2020 Domaine Jean-Marc Boillot 115€

SAINT-ROMAIN

2022 Domaine Saint Alain Gras,
«Les cinq climats» 80€

BOUZERON

2019 Domaine Sylvain Pataille 70€

MÂÇON-LUGNY

2020 Domaine du Bouchet, Louis Jadot 45€

POUILLY-FUISSÉ

2021 Domaine Cornin, « Les Chevrières » 68€

2020 Vincent Girardin, « Vieilles Vignes » 75€

SANTENAY 1^{ER} CRU

2020 Domaine Prieur-Brunet, « Clos Rousseau » 95€

MARANGES 1^{ER} CRU

2020 Nicolas Perrault, « La Fussièrè » 80€

SAINT AUBIN 1^{ER} CRU

2019 Françoise et Denis Clair,
Sur Le Sentier Du Clou 100€

RULLY 1^{ER} CRU

2021 Vincent Girardin, « Gresigny » 110€

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU

2012 Pierre Naigeon, « les Embrazées » 180€

CORTON GRAND CRU

2018 Pierre Naigeon, « les Grandes Lolières » 220€

VINS BLANCS DU RHÔNE

CONDRIEU

2020	Jean-Michel Gérin, « La LOYE »	75€
2022	Le Viognier de Jean-Michel Gérin, «La Champine», VDF, Blanc	38€

VINS BLANCS DE BORDEAUX

2022	Château Marjosse, Bordeaux	28€
2021	Le Cygne de Fonréaud, Bordeaux	42€
2019	Tertre Blanc, VDF	54€
2018	La Sémillante de Sigalas, Bordeaux	32€
2017	Château Tronquoy-Lalande, Bordeaux	120€
2022	Château Sainte-Marie, Entre-deux-mers	28€
2018	Château Fayard, Saint-Macaire Côtes de Bordeaux	32€
2021	Domaine Chiroulet, « La Côte d'Heux », Côtes de Gascogne	32€
2022	Château Chantegrives, « Cuvée Caroline », Graves	45€
2020	Comte de Malartic-Lagravière, Pessac Léognan	45€
2018	Château Malartic-Lagravière, Pessac Léognan	110€
2021	Château Carbonnieux, Pessac Léognan	80€
2018	Domaine de Chevalier, Pessac Léognan	160€

VINS BLANCS DE LA LOIRE

2022	Domaine de la taille aux loups, « Clos de Mosny », Montlouis-sur-Loire	64€
2018	Patrick Baudoin, « La Fresnaye », Anjou	40€
2022	Domaine Michel Redde, « Petit F », Pouilly-Fumé	46€
2022	Thibault Denizot, Sancerre Blanc	42€

VINS BLANCS DU MONDE

2021	Domaine Cap Mentelle, Margaret River, Australie	48€
2021	Domaine Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande	60€
2020	Domaine Cloudy Bay, Chardonnay, Marlborough, Nouvelle-Zélande	65€

VINS ROUGES

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

BOURGOGNE

2021	Justin Girardin, Pinot Noir	42€
2022	Sylvain Pataille, Pinot Noir	52€
2021	Vincent Girardin, Pinot Noir	62€

MÂÇON CRUZILLE

2021	Domaine Jean-Marc Boillot, 100% Gamay	44€
------	---------------------------------------	-----

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

2021	Domaine Sebastien Magnien, Vieilles vignes	44€
------	--	-----

CÔTE DE NUITS-VILLAGES

2021	Louis Jadot, « Le Vaucrain »	65€
------	------------------------------	-----

MARSANNAY

2019	Christophe Coillot, « Le Charme Aux Prêtres »	60€
2020	Sylvain Pataille	65€

BEAUNE 1^{ER} CRU

2015	Domaine des héritiers Louis Jadot, « Les Chouacheux »	105€
------	--	------

GEVREY-CHAMBERTIN

2021	Domaine Thierry Mortet	105€
2015	Domaine Sérafin	125€

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU

2014	Domaine Louis Jadot, « Estournelles Saint-Jacques »	170€
------	--	------

CHAMBOLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU

2017	Domaine Bertagna, « Les Plantes »	120€
2016	Domaine Gagey, « Les Baudes »	210€
2020	Domaine Thierry Mortet, Les Beaux Bruns	190€

NUITS SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

2014	Domaine Rémoriquet, « Les Boussetots »	110€
------	--	------

VOSNE ROMANÉE 1^{ER} CRU

2020	Domaine Bertagna, « Les Beaux Monts »	140€
2020	Domaine Rémoriquet, « Au-dessus des Malconsorts »	160€

SAINT-ROMAIN

2020	Domaine Henri et Gilles Buisson, « Sous Roche »	60€
------	--	-----

2021	CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU Justin Girardin, Cru Morgeot	120€
------	--	------

2019	CHASSAGNE MONTRACHET VILLAGE Vincent Girardin, « Vieilles Vignes »	95€
------	--	-----

2016	VOLNAY Vincent Girardin, « Vieilles Vignes »	105€
------	---	------

2017	VOLNAY 1 ^{ER} CRU Domaine Henri Boillot, « Les Fremiets »	180€
------	---	------

2018	POMMARD Domaine Chantal Lescure, « Les Vignots »	105€
------	---	------

2018	POMMARD 1 ^{ER} CRU Domaine Jean-Marc Boillot, « Les Jarollières »	150€
------	--	------

2018	MARANGES 1 ^{ER} CRU Nicolas Perrault, « Clos Roussots »	95€
------	---	-----

2018	SANTENAY 1 ^{ER} CRU Abbaye de Santenay, « Clos de la Comme »	95€
------	--	-----

2022	VINS DU BEAUJOLAIS CÔTE DE BROUILLY Château Thivin, « Les griottes de Bruhlié »	48€
------	---	-----

2022	VINS DE LA VALLEE DU RHONE Jean-Michel Gérin, « la champigne Syrah »	40€
------	---	-----

2021	CÔTES DU RHÔNE Domaine de la Vieille Julienne, « Clavin »	46€
2020	Famille Gras, « Les Vieilles Vignes »	58€

2020	CÔTE RÔTIE Famille Garon, « les Triotes »	110€
2012	Domaine Clusel Roch, « Cuvée Classique »	160€
2020	Jean-Michel Gérin, « Champin le Seigneur »	110€
2015	Domaine Georges Vernay, « Blonde du Seigneur »	130€

GROZES-HERMITAGE

2020 Domaine Belle, « Cuvée Louis Belle » 75€

2020 Domaine Alain Graillot 100€

SAINT-JOSEPH

2021 Domaine Louis Chèze, « Cuvée Ro-rée » 55€

2020 Domaine Louis Chèze, « Cuvée Caroline » 75€

2019 Domaine Louis Chèze, « Cuvée des Anges » 100€

2020 Domaine Georges Vernay, « Terre d'Encre » 95€

2013 Domaine Georges Vernay, « Terre d'Encre » 110€

HERMITAGE

2012 Domaine Guigal, « Ex Voto » 400€

2019 Famille Tardieu, « Tardieu Laurent » 150€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2016 Domaine de La Janasse 105€

2019 Domaine de Beaucastel 175€

2019 Chapelle St-Théodoric, « Les Sablons » 160€

2019 Chapelle St-Théodoric, « La Guigasse » 200€

2015 Domaine de la Vieille Julienne,
« Les trois sources » 140€

CÔTES DE PROVENCE

2019 Château Minuty, Gabriel 54€

VINS DU BORDELAIS

BORDEAUX

2018 Château Penin, « Grande Sélection »,
Bordeaux Supérieur 35€

2019 Château Marjosse 28€

GRAVES

2019 Château de Chantegrives 36€

2015 Château Tourteau Chollet 36€

FRONSAC

2017 Château Fontenil 48€

GASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

2020	Domaine de l'Aurage, « Le Versant »	48€
2016	Domaine de l'Aurage, « L'Aurage »,	110€

HAUT-MÉDOC

2015	Château la Lagune	95€
2017	Château Maucaillou, Moulis en Médoc	50€
2019	Clos du Jaugueyron, Haut-Médoc	56€

LISTRAC-MÉDOC

2019	Château Baudan	40€
------	----------------	-----

MARGAUX

1998	Château Rauzan-Ségla	260€
2004	Château Rauzan-Ségla	210€
2008	Château Rauzan-Ségla	160€
2015	Ségla, Second Vin du Château Rauzan-Ségla	78€
2014	Château D'Issan	135€
2006	Château Palmer	480€
2015	Château du Tertre	98€

SAINT-JULIEN

2014	Château Lagrange	110€
2016	Les Fiefs de Lagrange, Second Vin du Château Lagrange	60€
2006	Château Ducru-Beaucaillou	380€
2005	Château Léoville Poyferré	260€
2011	Château Saint-Pierre	110€
2009	Château Talbot	210€

PAUILLAC

2002	Château Lafitte-Rothschild	1100€
2011	Château Mouton-Rothschild	800€
2008	Château Pontet-Canet	220€
2011	Château Lynch Bages	260€
2016	Fleur de Pédesclaux, Second Vin du Château Pédesclaux	60€
2011	Château D'Armailhac	105€
2018	Le Pauillac de Château Latour	150€
2018	Baron Nathaniel Baron Philippe de Rotschild	52€

SAINT-ESTHÈPHE

2014	Château Phélan-Ségur	120€
2019	Château Haut-Marbuzet	90€
2019	Château Croix de Pez ♥	45€
2005	Château Montrose	300€
2014	Dame de Montrose, Second Vin du Château Montrose	80€
2012	Château Calon Ségur	210€
2011	Château Lafon-Rochet	85€
2015	Château Tronquoy-Lalande	60€

PESSAC-LÉOGNAN

2008	Château Haut-Brion	650€
2016	Château Lespault-Martillac	62€
2015	Domaine de Chevalier	140€
2014	Château Smith Haut Lafitte	150€
2014	Château Haut-Bailly	160€
2019	Haut-Bailly II, Second Vin du Château Haut-Bailly	80€
2019	Les Lions de la Louvière, Second vin du Château de la Louvière	45€

SAINT-ÉMILION

2009	Château Figeac, 1 ^{er} Grand Cru Classé	400€
2001	Château Canon, 1 ^{er} Grand Cru Classé	260€
2012	Château Canon, 1 ^{er} Grand Cru Classé	180€
2016	Croix Canon, Second Vin du Château Canon	80€
2011	Château Moulin Saint-Georges, Saint-Emilion Grand Cru	70€
2019	Château Bellevue Figeac, Saint-Emilion Grand Cru	35€
2014	Château Fonplégade, Grand Cru Classé	85€

POMEROL

2008	Château La Conseillante	290€
2016	Château La Pointe	95€
2014	Château La Création	48€

LES MAGNUMS - 1,5L

2016	Clos du Jaugueyron, Haut-Médoc	100€
2016	Château Baudan, Lustrac-Médoc	70€
2014	Ségla, Second Vin du Château Rauzan-Ségla, Margaux	130€
2006	Château Giscours, Margaux	270€
2002	Château Léoville Poyferré, Saint-Julien	350€
2015	Château Tronquoy-Lalande, St-Estèphe Saint-Estèphe	145€
2018	Le C des Carmes Haut Brion, Pessac-Léognan	140€
2015	Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan	250€
2015	Château Tourteau Chollet, Graves	65€
2016	Croix Canon, Second Vin du Château Canon, Saint Emilion Grand Cru	140€
2018	Bourgogne Santenay 1er Cru, Abbaye de Santenay, Clos de la Comme	160€

NOS FLAÇONS OUBLIÉS...

2000	Château Giscours, Margaux, 3 ^{ème} Grand Cru Classé 1855	400€
1999	Château Beychevelle, St Julien, 4 ^{ème} Grand Cru Classé 1855	400€
1998	Château Léoville Las Cases, Saint Julien, 2 ^{ème} Grand Cru Classé 1855	600€
1998	Château Mouton Rothschild, Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé 1855	1500€
1996	Château Mouton Rothschild, Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé 1855	1500€
1989	Château Mouton Rothschild, Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé 1855	1600€
1985	Château Ausone, Saint Emilion, 1 ^{er} Grand Cru Classé A	1300€
1982	Château d'Yquem, Sauternes, 1 ^{er} Cru Classé Supérieur	1100€



SPUR
TUFX
2
BO
SSONS

LES GINS & TONIC DE GANACHE

Tous les Gins (4cl) sont accompagnés d'un tonic sélectionné pour se marier parfaitement avec votre gin

No.3 DE BERRY BROS & RUDD 12€

Sec & Acidulé, London Dr Gin, Hollande.
Genièvre, Agrumes, Menthe, Cardamome.
Servi avec Hysope Tonic Water Bio

LA REPUBLICA ANDINA 12€

Exotique & Epicé, Bolivie.
Genièvre, Coriandre, Plantes Locales, Tumbo,
Ulupica, Locoto. *Servi avec Tonic
London Essence Pomelos Pink Pepper*

ROMEO'S GIN 13€

Fruité & Rafrachissant, Québec.
Pastèque, Lavande, Amande, Concombre.
Servi avec Hysope Tonic Water Bio

MONKEY 47 15€

Floral & Epicé, London Dry, Allemagne.
47 Ingrédients dont Lavande, Jasmin & Verveine.
Servi avec Hysope Tonic Water Bio

BERTO 13€

Sec & Acidulé, Italie.
Genièvre, Romarin, Absinthe, Iris, Laurier.
Servi avec Tonic London Essence Sureau Orange Amère

AHOY 14€

Floral, Epicé, vieillit en fut, France.
Hibiscus, Pin, Piment D'Espelette
Servi avec Tonic London Essence Pomelos Pink Pepper

GIN MARE 13€

Herbacé Marin, Espagne. *Servi avec
London Essence Pamplemousse Romarin*

DEL PROFESSORE MADAME 14€

Herbacé, Italie.
Servi avec Hysope Tonic Water Bio

PROCERA 15€

Onctueux Umami, Kenya.
Servi avec Hysope Tonic Water Bio

SPIRITUEUX

VODKA (4cl)

Le Filtre, <i>France Bio</i>	12€
Nuage, <i>France</i>	10€

TÉQUILA (4cl)

Calle 23 Bianco	10€
Don Julio Reposado	13€
Don Julio 1942 (2 / 4 cl)	13€ / 26€

WHISKY (4cl)

Jack Daniel's N°7, <i>États-Unis</i>	8€
Maker's Mark, Bourbon, <i>États-Unis</i>	10€
Blanton's, Bourbon, <i>États-Unis</i>	14€
Macalan 12 ans, Highlands, <i>Écosse</i>	16€
Highland Park 12 ans, <i>Orcades, Écosse</i>	14€
Talisker Port Ruighe, <i>Île de Skye, Écosse</i>	12€
Dalmore Cigar Malt Réserve, <i>Highlands, Écosse (2 / 4 cl)</i>	12€ / 24€
Bellevoye, Triple Malt, <i>France</i>	15€
Nikka Coffe Grain, <i>Japon</i>	12€

RHUM (4cl)

Damoiseau Millésimé 2008, <i>Guadeloupe, France</i>	14€
JM XO, <i>Martinique, France</i>	15€
Flor de Cana 12 ans, <i>Nicaragua</i>	12€
Appleton Estate 12 ans, <i>Jamaïque</i>	14€
Parce 12 ans, <i>Colombie</i>	16€
Flor de Cana 25 ans, <i>Nicaragua</i> (2 / 4 cl)	18€ / 36€

COGNAC (4cl)

Hennessy VS	10€
Hennessy XO	20€
Hennessy Paradis (2 / 4 cl)	45€ / 90€
Marancheville L'Exemplaire n°3	18€
Camus Ile de Ré Fine Island	12€
Camus Borderies XO	25€

ARMAGNAC (4CL)

Dartigalongue, Blanche d'Armagnac	10€
Dartigalongue 2003, <i>Sélection Spéciale</i>	14€
Dartigalongue 1988, <i>Sélection Spéciale</i>	18€
Dartigalongue 1975, <i>Sélection Spéciale</i>	22€
Dartigalongue 1967, <i>Sélection Spéciale</i> (2 / 4 cl)	18€ / 36€
Dartigalongue 1992, <i>Sélection Spéciale</i>	18€
Darroze 1994, Domaine de Rieston	16€

CALVADOS (4CL)

Sassy XO	14€
----------	-----

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	5€
Campari (6cl)	7€
Vermouth Dolin blanc (6cl)	7€
Vermouth Dolin rouge (6cl)	7€

LIQUEURS

Get 27 (6cl)	6€
Amaretto Villa Massa (6cl)	8€
Chartreuse (4cl)	10€
Limoncello Villa Massa (6cl)	10€

BIÈRES & CIDRE

BURDIGALA Blonde Bio (Pression 25/50cl)	6€ / 11€
BURDIGALA Blanche de Sureau Bio (Bouteille 33cl)	7,50€
BURDIGALA IPA Bio (Bouteille 33cl)	7,50€
Cidre Sassy Rosé Bio (Bouteille 33cl)	7,50€

SOFT DRINKS

EAUX

Abatilles Pétillante (33cl)	4€
Abatilles Plate (75cl)	5,50€
Abatilles Pétillante (75cl)	5,50€

SODAS

Fizz Cola Bio Meneau (33cl)	5€
Fizz Limonade Bio Meneau (33cl)	5€
Thé Glacé Pêche Bio Meneau (25cl)	5€
Hysope Ginger Beer Bio (20cl)	5,50€
London Essence Pêche Jasmin (20cl)	5€
London Essence Ananas Rôti (20cl)	5€

JUS (25CL)

Jus d'Orange Bio Meneau	5,50€
Jus de Pommes Bio Meneau	5,50€
Smoothie Mangue-Passion Bio Meneau	5,50€
Jus de Tomate Bio Meneau	5,50€

TONIC (20CL)

Tonic London Essence Pomelos, Pink Pepper	5,50€
London Essence Sureau, Orange Amère	5,50€
London Essence Pamplemousse, Orange Amère	5,50€
Hysope Tonic Water Bio	5,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20€
Noisette	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double Expresso	4€
Cappuccino	5€
Thés et Infusions Comptoir Richard	5,50€
Notre délicieux chocolat chaud	6€