



LA CARTE DES BOISSONS

Apéritifs, Bières & Cocktails

Ricard (2cl)	3€
Ricard & Sirop (2cl)	3,5€
Porto Rouge Tawny <i>Ferreira</i> (4cl)	5€
Martini Blanc / Rouge (4cl)	6€
Kir (<i>Cassis ou Mûre ou Pêche ou Abricot</i>)	6€
Gin « Barr Hill » Vermont (4cl)	8€
Gin « Yu Gin » France (4cl)	10€
<i>Extraits naturels de Yuzu, poivre de Sihan, coriandre et genèvre.</i>	
Gin « Anaé » France (île de Ré) (4cl) BIO	9€
<i>Extraits naturels de « Baie de Maceron » ou Poivre des Marais, fleurs de Bleuet, Genèvre, camomille, verveine citronnée, fenugrec, thym citron, coriandre.</i>	
Gin'To (4cl)	9€
London Mule (4cl)	10€
Whisky Ballantines (4cl)	8€
Whisky Ballantines (4cl) & Coca-Cola	9€
Whisky l'Evadé France (4cl)	9€
Aperol Spritz (4cl)	9€
Vodka France "Le philtre" (4cl) BIO	9€
Bloody Mary (4cl)	10€
Moscow Mule (4cl)	10€

Bières Pression :

Blanche, Comète	Demi 4,5€ / Pinte 7€
NEIPA, Pintagram	Demi 5€ / Pinte 8€
Picon -	supplément 1€
Panaché, Monaco & Sirop -	supplément 0,50€

Bières Bouteille 33cl :

Blonde Triple « Voir la vie en Triple » 33cl	6€
<i>Coopérative du Loup Blanc (DRÔME)</i>	
Bière blonde sans alcool 0,0% 1664	4,5€
Cidre Brut Français APPIE 33cl	6€

Vallée du Rhône – LES ROUGES

(Verre 12cl ; pot 46cl – soit le prix de 4 verres ; bouteille 75cl)

Côtes du Rhône Villages AOC

Domaine Piaugier « *La grange de Piaugier* » **2023**

Grenache Noir & Cinsault

Arôme floral légèrement épicé. Tanins fins.



Verre 6€ / Bouteille 30€

Crozes-Hermitage AOP

Domaine des Louis **2024**

100% Syrah

Un vin dynamique et intense, en bouche gourmand sur les fruits rouges murs puis glissant sur la prune d'Ente, le cuir et les épices.



Verre 8,5€ / Bouteille 49€

Vacqueyras AOC

Domaine de Montvac « *ARABESQUE* » **2022**

70% grenache, 25% de syrah et 5% de mourvèdre

L'équilibre dans l'élégance, structure délicate aux arômes d'épices, de fruits et de réglisse.



Verre 8€ / Bouteille 45€

Côte-Rôtie AOC

Domaine Bonnefond « *Colline de Couzou* » **2023**

100% Syrah

Épices et cuir au nez. Notes de fruits noirs en bouche. Tanins puissants.

Verre 12€ / Bouteille 69€

DES VINS ROUGES A DECOUVRIR

(Verre 12cl ; pot 46cl – soit le prix de 4 verres ; bouteille 75cl)

Vin de France Sancerre

Domaine Eric Louis **2023**

100% Pinot Noir

Vin croquant et frais relevant des arômes de fruits rouges écrasés. Léger mais pas trop!

Verre 7€ / Bouteille 35€

AOC Côtes du Forez

Domaine Verdier-Logel « *Les Gourmets* » **2023**

100% Gamay

Fraîcheur et fruit. Vif mais pas d'agressivité!

Verre 7€ / Bouteille 36€



AOP Les Baux de Provence

Réserve du « Mas de la Dame » **2021**

Grenache, Syrah & Cabernet sauvignon

Vin aux arômes épicés, entre puissance et souplesse. Vous transporte dans le Sud..

Verre 7€ / Bouteille 35€



AOC Fleurie

Château des Moriers « *Le Fleurie de Vicky* » **2019**

100% Gamay

Vin léger, élégant et structuré ; porté sur le fruit et la fleur avec un côté minéral dû aux granites roses de son terroir. A découvrir sans hésiter !!!

Verre 8€ / Bouteille 42€

Appellation Moulin à Vent protégée

Château des Moriers « *Vieilles vignes* » **2016**

100% Gamay

Vin structuré et doux à la fois grâce à son terroir de granite et d'argile. Notes fruitées avec un léger parfum de sous bois. Fraîcheur et intensité pour un moment hors du temps !!!!!

Verre 10€ / Bouteille 54€

AOC Marsannay

Domaine Bouvier « *Les Longeroies* » *Viellies Vignes* **2020**

100% Pinot Noir

Notes de fruits noirs, fleurs d'hibiscus et poivre blanc.

Bouteille 85€

LES VINS BLANCS « Traditionnels »

(Verre 12cl ; pot 46cl – soit le prix de 4 verres ; bouteille 75cl)

Appellation Sancerre Contrôlée

Domaine Bailly-Reverdy « *La Mercy-Dieu* » **2023**

100% *Sauvignon Blanc*

Vin velouté et léger, arômes de pommes-coings. Belle longueur.

Verre 8,5€ / Bouteille 48€

Appellation Auxey-Duresses Contrôlée

Domaine Diconne « *Vieilles Vignes* » **2021**

100% *Chardonnay*

Une robe brillante, belle fraîcheur aux notes d'agrumes & noisettes

Verre 12€ / Bouteille 69€

ROSÉ & CHAMPAGNE

IGP Cévennes Rosé

Domaine de Berguerolles 2024

60% *Syrah*, 30% *Caladoc*, 10% *Viognier*

Fruité, minéral et floral au nez ; Rond, vif et équilibré en bouche.

Pour un instant de vacances dans votre quotidien....

Bouteille 32€ (75cl)



AOC Champagne Premier Cru

Maison Soutiran « *Cuvée Alexandre* »

Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay

Arômes poire et agrumes, bulles délicates.

Coupe 15€ (12cl) / Bouteille 75€ (75cl)

LES VINS BLANCS « Petites Pépites »
(Verre 12cl ; pot 46cl ; bouteille 75cl)

IGP Pays d'Oc

Domaine Guiot "Plaisir Coupable" 2024 (vin blanc moelleux)

100% Sémillon

Bouche fruits exotiques et pêche. Gourmand & légèrement sucré, mais pas trop !

Verre 7€ / Bouteille 45€



Vin de France Chardonnay

Domaine Eric LOUIS 2023

100% Chardonnay

Fraicheur et gourmandise, avec des notes de citrons, fruits à chair jaune et fleurs blanche. Vin fin et équilibré !

Verre 7€ / Bouteille 36€

IGP Côteaux de l'Ardèche

Domaine de Grangeneuve 2022

100% Viognier

Minéral & fruité. DE LA BOMBE ATOMIQUE !!!

Verre 7,5€ / Bouteille 45€

IGP Côtes du Forez

Domaine Verdier-Logel « Pierrelune » 2024

100% Pinot Gris

Pinot gris sur terroir de granite. Vin mentholé et brioché

Verre 8€ / Bouteille 45€



AOC Roussette du Bugey

Domaine d'Ici Là « La Croisette » 2022

100% Altesse

Fraicheur, tension, poires confites & coing frais. Minéralité et salinité.

Verre 7,5€ / Bouteille 39€



LES SOFTS

THE GLACÉ MAISON 5€

LES JUS DE FRUITS ARTISANAUX (25cl) 5€

- Sélection de jus de fruit « *EARL Le Jardin Alanqué (69)* » : *Demander les saveurs lors de la commande*
- Jus de tomates de Provence & piments d'Espelette « Les nectars de Bourgogne »

Coca-Cola (33cl)	4€	Tonic "French" (25cl)	4,5€
Coca-Cola Zéro (33cl)	4€	Perrier (33cl)	4€
Sirop à l'eau	2,5€	Evian (50cl)	4€
Diabolo (33cl)	4,5€	Evian (1 L)	6€
Limonade <i>fine</i> BIO (33cl)	4€	Badoit / San Pellegrino (50cl)	4,5€
Orange <i>fine</i> (33cl)	4€	Badoit / San Pellegrino (1 L)	7€
Ginger Beer "French" (25cl)	4,5€		

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2€
Ristretto	2€
Décaféiné	2€
Allongé (mais assis!)	2€
Double Espresso	4€
Noisette	2,5€
Capuccino	4€
Thé/Infusion (nous consulter)	4€
Chocolat chaud	4€

DIGESTIFS (4cl)

Chartreuse Jaune	8€
Chartreuse Verte	9€
Rhum Diplomatico	8€
Eau de vie de poire Massenez	8€
Limoncello R. Guiducci	9€
Get 27 / Get 31	6€
Menthe poivrée Jacoulot	8€
Menthe Pastille Emile Griffard	7€
Verveine Veley 55 Pages	7€

DIGESTIFS « Petites pépites »

Liqueur de Framboise - <i>Les Eaux-de-Vie du Bateau</i> (Ardèche)	8€
Bas-Armagnac Millésimé 1985 – Gérard & Roland DUFFAU	15€