



Les Blancs

Alsace

Alsace <i>Pino</i> 2017	👉 Geschickt	33.00 €
Riesling gd cru <i>Kaefferkopf</i> 2016	👉 Geschickt	46.00 €
Riesling <i>Carrière</i> 2019	👉 Jean Pierre Frick	38.00 €
Gewürztraminer 2018	👉 Patrick Meyer	35.00 €

Chablisien

Petit Chablis 16	👉 Dauvissat	36.00 €
Chablis 15/16	👉 Thomas pico	39.00 €
Chablis 1 ^{er} cru <i>Butteaux</i> 2015	👉 Thomas Pico	78.00 €

Mâconnais

Mâcon Cruzille <i>Genièvrères</i> 2018	👉 Guillot-Broux	36.00 €
½ Mâcon Cruzille <i>Genièvrères</i> 2018	👉 Guillot-Broux	24.00 €
Viré-Clessé <i>Quintaine</i> 2017	👉 Marc Guillemot	46.00 €
Mâcon Verzé 2019	👉 Nicolas Maillet	36.00 €
Mâcon Loché 2019	👉 Céline & Laurent Tripoz	26.00 €
Mâcon Chaintré 2015	Philippe Valette	45.00 €
Saint Véran <i>Prélude</i> 2019	👉 Frantz Chagnoleau	39.00 €
Pouilly-Fuissé <i>Pierrefolle</i> 2016	👉 Dom. Des Rontets	49.00 €
Aligoté <i>Aligato</i> 2018	👉 Bret Brothers	34.00 €
Pouilly Vinzelles 2019	👉 Bret Brothers	45.00 €
Pouilly Vinzelles <i>les Quarts</i> 2016	👉 Bret Brothers	59.00 €
Mâcon Bray <i>les Pierres Levées</i> 17/19	👉 P.Gierszewski	31.00 €
Pouilly Fuissé <i>la Croix</i> 2016	👉 Robert-Denogent	49.00 €
Mâcon Villages <i>les Sardines</i> 2019	Robert-Denogent	34.00 €
Mâcon Villages 2018	👉 Julien Guillot	35.00 €

Jura

Côtes du Jura <i>la Gravière</i> 2016	👉 JF Ganevat	49.00 €
Côtes du Jura <i>Florine</i> 2016	👉 JF Ganevat	55.00 €
Côtes du Jura <i>Grands Teppes</i> 2015	👉 JF Ganevat	65.00 €
Côtes du Jura <i>Fleur de Savagnin</i> 17	👉 La Tournelle	48.00 €

Savoie

IGP vin des Allobroges <i>Argiles</i> 17	👉 Les Ardoisières	38.00 €
--	-------------------	---------

Côtes du Rhône, Languedoc, Sud-ouest

Saint Joseph 2017	👉 Dard Ribo	49.00 €
Languedoc <i>Clapas</i> 2020	👉 Pas de l'Escalette	41.00 €
Corbières <i>La Bégou</i> 2018	👉 Maxime Magnon	47.00 €
Cahors <i>Les Pièces Longues</i> 2018	👉 Fabien Jouvès	43.00 €
VDF <i>Romaneaux-Destezet</i> 2019	👉 Hervé Souhaut	36.00 €

Loire

Touraine *Sauvignon* 2019 François Chidaine 23.00 €

Italie

Vini Rabasco Abbruzes 2018 🍷 Cancelli 35.00 €

Calcarius Puglia 1 litre 2019 🍷 Valentina Passalacqua 30.00 €

Les Rosés

Côtes du Lubéron *Eléphant Rose* 2019 🍷 Perrin 20.00 €

Languedoc *Ze Rosé* 2020 🍷 Pas de l'Escalette 25.00 €

Côtes de Provence Miraval 2017 🍷 Perrin/ Pitt/ Jolie 31.00 €

Mag Côtes de Pce Miraval 2017 🍷 Perrin/ Pitt/ Jolie 66.00 €

Les Bulles

Crémant de Bourgogne *Nature* 🍷 C & L Tripoz 32.00 €

Crémant de Bourgogne *Prestige* 🍷 C & L Tripoz 39.00 €

Champagne *Les vignes de Montgueux* 🍷 Lassaigne 59.00 €

Crémant d'Alsace *Double zéro* 🍷 Geschickt 32.00 €

Petnat Bulle Nature 🍷 Chasselay 25.00 €

Petnat Bulle Nature Rosé 🍷 Raphaël St Cyr 25.00 €

Les Rouges

Bourgogne

Irancy 2018 Maison de la Chapelle 29.00 €

Mâcon Cruzille 2017 🍷 Guillot-Broux 25.00 €

Mâcon Cruzille *Beaumont* 2017 🍷 Guillot Broux 34.00 €

½ Mâcon Cruzille *Beaumont* 2018 🍷 Guillot Broux 24.00 €

Bourgogne 2019 🍷 Peter Gierszewski 32.00 €

Mâcon Cruzille *Manganite* 2019 🍷 Julien Guillot 55.00 €

Mâcon *Mouton Noir* 2018 🍷 Boisseau 30.00 €

Rully *Les Cailloux* 2017 🍷 David Lefort 41.00 €

Mercurey 1^{er} Cru 2017 🍷 David Lefort 45.00 €

Maranges 1^{er} cru 2017 🍷 Chevrot 58.00 €

Santenay 1^{er} cru 2017 🍷 Chevrot 58.00 €

Beaujolais

Saint Amour 2017 🍷 Chardigny 33.00 €

VDF Eau Forte 🍷 Jean-Claude Lapalu 35.00 €

Brouilly 2019 🍷 Jean-Claude Lapalu 42.00 €

Chiroubles 2018 Jules Métras 37.00 €

Beaujolais 2018 Yvon Metras 39.00 €

Fleurie 2017 Yvon Metras 51.00 €

Beaujolais *Raisin Libre* 2018 🍷 Thillardon 24.00 €

Chénas *les Blémonts* 2018 🍷 Thillardon 37.00 €

Régnié 2018 🍷 Antoine Sunier 35.00 €

Beaujolais 2018 🍷 Julien Sunier 28.00 €

Morgon 2017 🍷 Julien Sunier 38.00 €

Fleurie 2017 🍷 Julien Sunier 38.00 €

Beaujolais *La Galoche* 2020 🍷 Raphaël St Cyr 24.00 €

Régnié 2018 Charly Thévenet 35.00 €

Fleurie *Greta Carbo* 2017 🍷 Marc Delienne 42.00 €

Fleurie *Chaos* 2018 🍷 Yann Bertrand 38.00 €

Beaujolais *Oh* 2019 🍷 Yann Bertrand 29.00 €

Julienas *Les Bottières* 2018 🍷 David-Beaupère 35.00 €

Jura

Côtes du Jura <i>Poulsard Chonchons</i> 2018 🍷	J.F Ganevat	49.00 €
Côtes du Jura <i>Pinot Noir Julien</i> 2018	🍷 J.F Ganevat	65.00 €
VDF <i>J'en Veux Encore</i> 2017	🍷 J.F Ganevat	39.00 €
VDF <i>Le P'tiot Roukin</i> 2017	🍷 J.F Ganevat	39.00 €
Arbois <i>Tôt ou Tard</i> 2018	🍷 Les Bottes Rouges	37.00 €
Arbois <i>Uva</i> 2019	🍷 Domaine de la Tournelle	37.00 €

Alsace

Pinot Noir <i>Pierres Chaudes</i> 2019	🍷 Patrick Meyer	33.00 €
Pinot Noir <i>Physallis</i> 2020	🍷 JP Frick	33.00 €

Loire

Saumur-Champigny <i>Clos Rougeard</i> 2012	Foucault	120.00 €
Bourgueil <i>Trinch</i> 2017	🍷 Pierre Breton	26.00 €
Chinon <i>Beaumont</i> 2017	🍷 Pierre Breton	32.00 €

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage 2017	🍷 François Tardy	36.00 €
½ Crozes Hermitage 2017	🍷 François Tardy	25.00 €
Crozes Hermitage <i>Printemps</i> 2020	🍷 Dard et Ribo	36.00 €
Saint Joseph 2016	🍷 Dard et Ribo	57.00 €
VDP <i>La Souterronne</i> 2020	🍷 Hervé Souhaut	36.00 €
Saint Joseph Clos des Cessieux 2017	🍷 Hervé Souhaut	57.00 €
Côtes du Rhône <i>La Mémé</i> 2015	🍷 Gramenon	55.00 €
Côtes du Rhône <i>La Sagesse</i> 2017	🍷 Gramenon	35.00 €
Côtes du Rhône <i>Il fait soif</i> 2018	🍷 Gramenon	25.00 €
Côtes du Rhône <i>Début d'Abus 19</i>	🍷 Maison Chastagnol	23.00 €
VDP Vaucluse Dom. Des Tours 2016	🍷 E. Reynaud	35.00 €

Languedoc Roussillon

VDF <i>la Déferlante</i>	🍷 Olivier Cohen	29.00 €
Ermitage du Pic Saint-Loup 2019	🍷 Ravailé	29.00 €
Corbières <i>Rozetta</i> 2017	🍷 Maxime Magnon	36.00 €
Languedoc <i>Petit Pas</i> 2020	🍷 Pas de L'Escalette	26.00 €
Languedoc <i>Franquette</i> 2020	🍷 Mylène Bru	29.00 €
Languedoc <i>Bogus</i> 2020	🍷 Domaine Beauthorey	26.00 €
Languedoc <i>Coup Double</i> 20	🍷 Clos de la Barthassade	26.00 €

Bordeaux et Sud-Ouest

Côtes de Castillon <i>Château d'Aiguilhe</i> 14	🍷 Neipperg	42.00 €
Cahors <i>Cochon de Dieu</i> 2018	🍷 Fabien Jouvès	27.00 €

Italie

Brunello di Montalcino 2012	🍷 Fonterenza	79.00 €
Collecapretta 2019	🍷	31.00 €
Barbera del Monferrato 2019	🍷 Morando Silvio	28.00 €
Chianti 2019	🍷 Majnoni	25.00 €
Calcarius Puglia <i>Amo</i> 2020	🍷 Valentina Passalacqua	30.00 €

Vins certifiés biologiques : 🍷

Vins certifiés en biodynamie : 🍷

Les boissons

Sodas

3,50 €

Perrier, Tonic Archibald, Ice Tea, Orangina, limonade, Schweppes
Agrumes, Coca-Cola, Vittel sirop.

Jus de fruits et nectars Emmanuel Baillard

5,50 €

Abricot, cassis, tomate, raisin de Chardonnay, pomme, fraise.

Eaux d'Evian, San Pellegrino

1 litres

6,00 €

1/2 litres

3,50 €

La coupe de crémant de bourgogne

7,00 €

Du domaine Céline et Laurent Tripoz

L'Aperitivo de la Casa

7,00 €

Crémant de Bourgogne Tripoz, Campari, tranchette d'orange

Kir

3,50 €

Framboise, cassis, mûre ou pêche

Anisés

3,50 €

Ricard, Bergé blanc, 51

Martini, Porto blanc

ou rouge, Suze 5cl

3,50 €

Marsala

3,50 €

Œuf ou amande 5cl

Spritz

7,50 €

Bière blonde artisanale Pression

BIO et locale 25 cl

Brasserie de Terre de possibles (Bio et locale)

5,00 €

Bière bouteille artisanale 33 cl

5,50 €

Brasserie Bartonn : Old skull (bière de garde), Pink Dog (fruits rouges),
White Dog (Blanche), Café Racer (brune)

Bière bouteille sans d'alcool

5,50 €

Whisky Jameson, Jack Daniels 4 cl

6,00 €

Whisky Single malt 4 cl

9,00 €

2cl

4cl

Bailey's, Get 27, Get 31, Malibu

3,00 €

6,00 €

Limoncello

3,00 €

6,00 €

Génépi, Verveine du Forez

4,00 €

8,00 €

Chartreuse Verte

4,50 €

9,00 €

Poire, Mirabelle

4,00 €

8,00 €

Cognac, Armagnac, Calvados

4,50 €

9,00 €

Marc de Bourgogne Millésimé

4,50 €

9,00 €

Rhum

4,50 €

9,00 €

Boissons chaudes :

Café 1,70 €

Thé et Infusion (demandez la carte) 3,00 €

Cappuccino Viennois 3,00 €

Irish Coffee 7,00 €