

*** Carte des apéritifs & Digestifs ***

Avec Alcool

Flûte de Champagne Brut 12cl	10€
Flûte de Crémant de Bourgogne 12cl	8€
Kir Vin Blanc / Rouge 12cl	6.60€
Kir Royal 12cl	11€
Kir Crémant 12cl	8.50€
Curaçao Champagne 12cl	12€
Cocktail Maison 12cl	10.50€
Américano Maison 6cl	9.50€
Pineau des Charentes, Ratafia 5cl	7€
Porto Blanc, Rouge 5 cl	6.80€
Martini Rouge, Blanc 5cl	6.60€
Ricard, Pastis 3cl	5.80€
Suze 5 cl	6.50€
Campari 5 cl	6.60€

Les Whiskies & Bourbons :

Paddy (Irlande)	9€
Ballantines (Ecosse)	7.90€
Chivas 12 ans (Ecosse)	11€
Jack Daniels (Tennessee Whiskey)	10.50€
Four Roses (American Bourbon)	9€
Dalwhinnie 15 ans (Single malt Ecosse)	12.50€

Cocktails Sans Alcool

Cocktail Fraîcheur 25 cl (*jus ananas, orange, sirop vanille/citron*) 8.50€

Cocktail Punchy 25cl (*Jus abricot, limonade, sirop mojito*) 8.00€

Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	6€	Orangina 25cl	5.50€
Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	5.50€		
Ice tea Pêche, Jus de fruits Pampryl 25cl	5€	Perrier 33cl	5€
Limonade, ¼ Vittel 25 cl	4.50€		

Les Bières

Pression Affligem 25cl	5.90€	Grimbergen 33cl (blonde ou blanche)	6.70€
Pression Affligem 33cl	6.90€	Kronenbourg 1664 25cl	6.70€
Pression Affligem 50cl	11.50€	Bière Sans Alcool	5.50€
Carlsberg 33cl	6.70€	Panaché / Monaco 25cl	6€

Les digestifs

Vieille Prune, Vieux Rhum → 8.50€

Armagnac Hors d'Age, 10 ans → 9.70€

Eau de Vie de Poire, Framboise, Mirabelle, Grand Marnier, Cointreau → 7.50€

Get 27, Get 31, Baileys, Chartreuse Verte (liqueur) → 8.40€

Marc de Bourgogne, Calvados → 8.80€

Cognac VSOP → 9.00€

*** La Carte des vins ***


Les Vins Blancs

	bt 75cl	½ bt 37.5cl
2019 Bourgogne Chardonnay la Collinière, Domaine Vignot	30€	
2018 Petit Chablis, Domaine Perdrycourt	30€	
2014 Chablis, Vincent Dauvissat	63€	
2017 Chablis les Vénérables, La Chablisienne	40€	22€ (2016)
2018 Chablis Vieilles Vignes, Domaine Collet	38€	
2017 Chablis 1 ^{er} cru Côte de Léchet, Laurent Tribut	57€	
2017 Chablis 1 ^{er} cru Beauroy, Laurent Tribut	57€	
2018 Chablis 1 ^{er} cru Montée de Tonnerre, Domaine Robin	51€	
2017 Chablis 1 ^{er} cru Montmains, Domaine Collet	48€	
2018 Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Domaine Perdrycourt	56€	
2013 Chablis grand Cru Bougros, La Chablisienne	85€	
2017 Côtes d'Auxerre Biaumont, Domaine Goisot	42€	
2017 Saint Bris Corps de Garde, Domaine Goisot	41€	
2018 Bourgogne Coulanges la Vineuse, Domaine Martin	28€	
2018 Bourgogne Cote d'Or, Philippe Bouzereau	37€	
2017 Saint Romain, Domaine Goichot	65€	
2018 Meursault, Les Grands Charrons, Philippe Bouzereau	64€	
2018 Givry, Les Grognots, Michel Sarrazin et fils	41€	
2018 Pouilly Fuissé, Domaine Fichet	50€	
2018 Viré Clessé « Cuvée Spéciale », Cave de Viré	36€	19€
2017 Montagny, Domaine Goichot	38€	
2019 Pouilly Fumé, Domaine Jolivet	41€	23€
2019 Sancerre, Domaine Jolivet	41€	23€
2018 Condrieu blanc, Pagus Luminis, Louis Chèze	79€	
2017 Les Dames Blanches du Sud, Grignan Les Adhemar, O & H Bour	29€	
2018 Le Saint André, Figuière, Domaine Combard 	26€	

Au verre :

2018 Petit Chablis, Domaine Hamelin : 5.00€	2017 Bourgogne aligoté, Château du Cray : 5.00€	2017 Sauternes, Maison Delor : 6.50€
2018 Chablis 1 ^{er} cru Vau Ligneau (<u>hors menu à 28€ & 31€</u>) : 7.50€	2014 Coteaux Layon, Château de la Mulonière : 6.00€	

Les Vins Rosés

2019 Bourgogne Côte Saint Jacques Pinot Gris, Domaine Vignot	30€	17€
2018 Bourgogne Rosé d'Irancy, Domaine Bienvenu	31€	17€ (2019)
2019 Côtes de Provence Mélopée, Domaine Gavoty 	30€	17€
2019 Côtes de Provence, Cuvée Magali, Figuière, Maison Combard	33€	

Au verre :

2019 Bourgogne Côte Saint Jacques Pinot Gris : 5.00€
2019 Côtes de Provence, Domaine Gavoty : 5.00€

2018 Bourgogne Côte Saint Jacques, Domaine Vignot	31€	18€
2018 Bourgogne Irancy, Domaine Bienvenu	35€	19€
2018 Bourgogne Coulanges la Vineuse, Domaine Martin	30€	
2018 Bourgogne Chitry, Domaine Giraudon	29€	
2017 Bourgogne Côtes d'Auxerre Corps de Garde, Domaine Goisot	42€	
2017 Pernand Vergelesses, André Goichot	47€	
2017 Aloxe Corton, André Goichot	69€	
2015 Santenay « Champs Claude », André Goichot	54€	
2017 Hautes Côtes de Beaune, Château du Cray	39€	22€
2015 Auxey Duresses 1 ^{er} cru Les Duresses, Philippe Bouzereau	70€	
2017 Meursault, Philippe Bouzereau	53€	
2017 Beaune les Piroilles Charles Noëllet	49€	
2018 Givry sous la Roche, Michel Sarrazin et fils	49€	23€
2018 Mâcon, Les Vignerons des Terres Secrètes	26€	
2017 Morgon Côte du Py, Laurent Gauthier	38€	23€ (2018)
2017 Saint Amour, Pascal Berthier	35€	
2018 Syrhavissante (IGP), Louis Chèze	28€	
2018 Saint Joseph Cuvée Prestige « Caroline », Louis Chèze	54€	
2018 Crozes Hermitage, Les vins de Vienne	39€	22€
2018 Sancerre, Pascal Jolivet	41€	23€ (2017)
2014 Saumur Champigny « Les Cinq », Domaine de Varinelles-Daheuille	35€	
2018 Lussac Saint Emilion, La croix Saint Roc, Vignerons de Puisseguin Lussac	33€	21€
2015 Château Rochemorin, Pessac Léognan, André Lurton	49€	24€ (2015)
2016 Château Bonnet Réserve, André Lurton	37€	19€
2014 Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château d'Arcins	49€	

Au verre :

2019 Saumur Champigny, Domaine Daheuille : 6.00€	2018 Bourgogne Irancy, Domaine Bienvenu : 5.80€
2016 Château Bonnet Réserve, André Lurton : 5.00€	2017 Syrahvissante, Louis Chèze : 5.50€
2017 Hautes Côtes de Beaune, Domaine Goichot (<u>hors menu à 28€ & 31€</u>) : 7.80€	

Les Eaux et cafés : Châteldon → 75cl : 8.00€ Cafés & déca : 3.20€

Vittel/Evian → litre : 6.50€ → 50 cl : 5.50€ Cappuccino : 4.10€

Badoit/San Pellegrino → litre : 7.50€ → 50cl : 6.00€ Thé & Infusions : 3.50

- *Crémant de Bourgogne, Domaine Collet → 45€ * Champagne Blanc de Blanc, Maison Drappier → 79€
- *Champagne Brut Réserve, Domaine Lallement-Pelletier → 67€ → 36€ (1/2 bouteille)
- *Champagne Grand Brut, Maison Ruinart → 90€ * Champagne Rosé de Saignée, Maison Drappier → 77€
- *Champagne Thienot brut, Maison Thienot → 73€