



CARTE DES VINS & BOISSONS

## COCKTAILS

<b>Le Bien Élevé</b> <i>Suze, Saint-Germain, Lillet, poiré</i>	10
<b>Saint-Germain Spritz</b> <i>Saint-Germain, vin effervescent, eau gazeuse</i>	10
<b>Spritz de Normandie</b> <i>30&amp;40 Double Jus, tonic</i>	8
<b>Gin Tonic</b>	9
<b>Suze Tonic</b>	7
<b>Le Bien Heureux (sans alcool)</b> <i>Nectar d'abricot, tonic, citronnade au romarin</i>	7
<b>Thé glacé à la fleur d'oranger (sans alcool)</b>	5

## APÉRITIFS

<b>Coupe de champagne</b> , Grand cru Bouzy Extra Brut - Pierre Paillard (12 cl)	13
<b>Atmosphères</b> , méthode traditionnelle, Jo Landron (12 cl)	7
<b>Kir royal</b> (12 cl)	13
<b>Whisky</b> Single Rye, Domaine des Hautes Glaces (4 cl)	13
<b>Poiré</b> , Le Coq Toqué (33 cl)	5,5
<b>Citronnade</b> romarin (sans alcool), Ricochet (33 cl)	5,5

## BIÈRES

	<b>33 cl</b>
Trouble #6, Deck & Donohue	6
Mission Pale Ale, Deck & Donohue	6
Blanche, LBF	6

Prix nets en euros TTC - service compris

## VINS AU VERRE

12 cl

### BLANCS

Loire	<b>Sancerre AOC, Les Chasseignes</b>	9
	Domaine Fouassier, 2018	
	<b>Pouilly-Fumé AOC, Petit F...</b>	10
	Michel Redde & Fils, 2020	
Bourgogne	<b>Franche-Comté IGP, Par Amour Chardonnay</b>	8
	Domaine de la Pâturie, 2018	
Savoie	<b>Vin de Savoie AOP, La Mise en Abymes</b>	8
	Domaine Les 13 Lunes, 2019	

### ROSÉ

Provence	<b>Coteaux Varois AOC, Rosé d'une Nuit</b>	6
	Domaine du Deffends, 2019	

### ROUGES

Loire	<b>Bourgueil AOC, Le Pied de la Butte</b>	9
	Domaine de la Butte - Jacky Blot, 2020	
Bourgogne	<b>Franche-Comté IGP, Par Amour Pinot Noir</b>	8
	Domaine de la Pâturie, 2018	
Rhône	<b>Crozes-Hermitage AOP, Les 4 Vents</b>	11
	Domaine Les 4 Vents, 2019	
Languedoc	<b>Pic Saint Loup AOP, L'Orphée</b>	10
	Mas Foulaquier, 2018	



## VINS BLANCS

		75 cl
Loire	<b>Melonix, VDF</b> Jo Landron	34
	<b>Anjou AOC, L'Âme de Fond</b> Domaine Le Fief Noir, 2018	40
	<b>Premier rendez-vous, VDF</b> Lise & Bertrand Jousset, 2018	42
	<b>Sancerre AOC, Les Chasseignes</b> Domaine Fouassier, 2018	44
	<b>Pouilly-Fumé AOC, Petit F...</b> Michel Redde & Fils, 2020	47
Sud-Ouest	<b>Jurançon AOC, Uroulat</b> Domaine Uroulat, 2016	42
	<b>K-Libre VDF</b> Clos Troteligotte, 2017	43

## DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
<b>Cognac</b> , Vieille Réserve XO, Maison Decroix	6	11
<b>Whisky</b> , Single Rye, Domaine des Hautes Glaces	7	13
<b>Chartreuse Jaune</b>	6	11
<b>Chartreuse Verte</b>	6	11
<b>Eau-de-vie de Poire</b> , Domaine Roulot	7	13
<b>Eau-de-vie d'Abricot</b> , Domaine Roulot	7	13
<b>Liqueur de Citron</b> , Distillerie Metté	6	11
<b>Liqueur de Feuille de menthe</b> , Distillerie Metté	6	11
<b>Liqueur de Fraise des bois</b> , Distillerie Metté	6	11
<b>Hystérie</b> , H Theoria <i>Cardamome, cranberry, fruit de la passion, galanga, violette, piment d'Espelette, estragon</i>	6	11
<b>Procrastination</b> , H Theoria <i>Thé noir, rooibos, fleurs de jasmin, azukis, oranges amères, chêne américain, romarin.</i>	6	11

## SOFTS & BOISSONS CHAUDES

Eau plate Castalie (75 cl), à discrétion	-
Eau gazeuse* Castalie (75 cl) 	2,20
Perrier (33 cl)	5
Thé glacé à la fleur d'oranger	5
Coca, Coca Zéro (33 cl)	5
Citronnade romarin, Ricochet (33 cl)	5,5
Jus de fruits, Le Coq Toqué (25 cl) : pomme, abricot du Roussillon	5,5
Café, Terres de Café	2,6
Café crème	4,5
Thés & Infusion Kodama 	4

*Rehab (bio) : thé vert Sencha, citronnelle, gingembre, écorces de citron*

*La Loi de la Jungle (bio) : thé vert gunpowder, menthe poivrée*

*Cartes sur Table (bio) : thé noir, pétales de fleur d'oranger*

*Des Lendemain qui Chantent : menthe, réglisse, écorces de citron*

## VINS BLANCS

75 cl

Bourgogne	<b>Franche-Comté IGP, Par Amour Chardonnay</b> Domaine de la Pâturie, 2018	40
	<b>Mâcon-Villages AOC</b> Domaine Le Grappin, 2019	45
	<b>Chablis AOC</b> Domaine Bernard Defaix, 2019	55
	<b>Savigny-lès-Beaune AOP, Les Saucours</b> Domaine Louis Chenu, 2019	60
Jura	<b>Arbois AOC, Chardonnay Terre de Marne</b> Domaine Dugois, 2019	35
Savoie	<b>Vin de Savoie AOP, La Mise en Abymes</b> Domaine Les 13 Lunes, 2019	37
	<b>Roussette de Savoie AOP, Altesse</b> Domaine Giachino, 2019	44

\*L'eau gazeuse contient une participation de 20 cents qui finance l'aide alimentaire à Paris, en partenariat avec l'association Ernest

## VINS ROUGES

75 cl

Loire	<b>Chinon AOC, La Familia</b> Domaine de l'R, 2018	35
	<b>Ouest Coast, VDF</b> Domaine Le Fief Noir, 2018	37
	<b>Sancerre AOC, Paysage</b> Domaine Lucien Crochet, 2015	42
	<b>Bourgueil AOC, Le Pied de la Butte</b> Domaine de la Butte - Jacky Blot, 2020	44
	<b>Bourgueil AOC, Les Galichets</b> Domaine de la Chevalerie, 2011	47
Bourgogne	<b>Franche Comté IGP, Par Amour Pinot Noir</b> Domaine de la Pâturie, 2018	40
	<b>Bourgogne AOC</b> Fanny Sabre, 2019	49
	<b>Bourgogne AOP, Pinot Noir</b> Antoine Petitprez, 2018	52
	<b>Volnay AOC</b> Domaine Sarmin-Berrux, 2016	95

## GRANDES SOIFS

150 cl

	<b>BLANC</b>	
Loire	<b>Muscadet Sèvre et Maine AOP, Amphibolite</b> Jo Landron, 2019	72
	<b>ROUGES</b>	
Rhône	<b>Crozes-Hermitage AOC</b> Yann Chave, 2018	90
	<b>Crozes-Hermitage AOP, Les 4 Vents</b> Domaine Les 4 Vents, 2019	104
Beaujolais	<b>Morgon AOC, Côte du Py</b> Jean Foillard, 2018	104

## VINS EFFERVESCENTS

75 cl

Loire	<b>Atmosphères méthode traditionnelle</b> Jo Landron	34
	<b>Exilé rosé, VDF</b> Lise & Bertrand Jousset, 2020	36
	<b>Vouvray AOC, La Dilettante méthode traditionnelle</b> Domaine Breton	41
Savoie	<b>Giac' Bulles</b> Domaine Giachino, 2019	42
Champagne	<b>Grand Cru Bouzy Extra Brut, Les Parcelles</b> Pierre Paillard	72

## ROSÉ

75 cl

Provence	<b>Coteaux Varois AOC, Rosé d'une Nuit</b> Domaine du Deffends, 2019	29
----------	---	----

## VINS ROUGES

75 cl

Beaujolais	<b>Beaujolais-Villages AOC</b> Christophe Pacalet, 2020	31
	<b>Morgon AOC</b> Georges Descombes, 2019	37
	<b>Morgon AOP, Côte du Py</b> Jean Foillard, 2019	52
Savoie	<b>Vin de Savoie AOC, Giac' Potes</b> Domaine Giachino, 2019	37
	<b>Vin de Savoie AOC, Premier Vol</b> Antoine Petitprez, 2017	45
Bordeaux	<b>Canon Fronsac AOP, Lamarche Canon</b> Domaine Jean-Yves Millaire, 2017	44
	<b>Côtes de Bourg AOC, Château Falfas</b> Château Falfas, 2015	50
	<b>Côtes de Bourg AOC, Le Chevalier</b> Château Falfas, 2014	72
Sud-Ouest	<b>Côtes du Tarn IGP, Cuvée Syrah</b> Domaine Gayrard, 2016	33
	<b>Cahors AOC, Les Escures</b> Mas del Périé, 2020	42

## VINS ROUGES

75 cl

Roussillon	<b>Côtes du Roussillon AOC</b> Mas Cristine, 2017	38
	<b>Côtes Catalanes IGP, Segna de Cor</b> Roc des Anges, 2019	42
	<b>Côtes Catalanes IGP, Australe</b> Roc des Anges, 2019	54
Languedoc	<b>Pic Saint-Loup AOP, L'Orphée</b> Mas Foulaquier, 2018	47
	<b>Terrasses du Larzac AOP, Les Derniers États d'Âme</b> Mas Jullien, 2017	60
	<b>Terrasses du Larzac AOP, Autour de Joncquières</b> Mas Jullien, 2017	80

## VINS ROUGES

75 cl

Rhône	<b>Le Preyna, VDF</b> Domaine Martin Texier, 2019	42
	<b>Crozes-Hermitage AOP, Les 4 Vents</b> Domaine Les 4 Vents, 2019	52
	<b>Saint-Joseph AOC, Le Passage</b> Stéphane Ogier, 2019	55
	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC, Matteo</b> Domaine Duseigneur, 2018	72
	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC, Tour d'Ambre</b> Domaine Mouriesse Vinum, 2018	90
	<b>Châteauneuf-du-Pape AOC, Les Trois Sources</b> La Vieille Julienne, 2015	99
Provence	<b>Le Vallon, VDF</b> Domaine Henri Milan, 2019	42
	<b>Bandol AOC, L'Amourvèdre</b> Domaine Les Terres Promises, 2018	55
Corse	<b>Patrimonio AOC, Cru des Agriate</b> Domaine Giacometti, 2019	42
	<b>Sempre Cuntentu VDF</b> Domaine Giacometti, 2019	45