

LES COCKTAILS

M.P.'S EXPRESSO MARTINI	15€
<i>Vodka - Café Piha - Liqueur de Café - Sucre de Canne</i>	
CONCOMBRE SAUVAGE	15€
<i>Rhum brun- Concombre frais - Basilic frais- Sirop d'Agave- Tonic</i>	
LA POMME BASQUE	15€
<i>Izarra - Jus de pomme - Citron vert frais - Menthe fraîche</i>	
ELIXIR	15€
<i>Gin - Chartreuse - Romarin frais - Baies de Cranberry</i>	
L'ORANGERIE	15€
<i>Gin - Vermouth rouge- Cointreau - Jus d'orange - Verveine citronnée fraîche</i>	

LES APÉRITIFS

Bières bouteilles BIO	33cl/6€
<i>Blonde, Blanche, Ambrée, IPA, Sans Alcool</i>	
Pastis 51 / Ricard	4cl/6€
Lillet rouge, blanc ou rosé	6cl/7€
Vermouth blanc ou rouge	6cl/7€
Triple sec	4cl/7€
Pineau rouge ou blanc	6cl/8€
Kir	12cl/9€
Absinthe	4cl/11€
Genièvre de Houlle	4cl/13€
Kir royal	12cl/15€
Sélection de gin premium	4cl/15€
Sélection de whisky premium	4cl/15€
Sélection de vodka premium	4cl/15€

LES JUS & SODAS

Eau micro-filtrée "Maison Pavlov" pétillante	50cl/2€ - 75cl/4€
Sirop de sucre de canne BIO à l'eau	25cl/2,5€
Diabolo	25cl/3€
Bissap (hibiscus infusé, menthe, sirop d'agave, vanille)	25cl/3,5€
FIZZ Cola BIO	25cl/4€
Jus Pressés	25cl/4,5€
<i>Orange ou citron</i>	
Thé vert glacé "Vrac"	25cl/4,5€
<i>Menthe douce et rose de Damas</i>	
Limonade (citron frais pressé, sirop d'agave)	25cl/5€
French Ginger beer BIO , French Tonic water BIO	25cl/5€
Soda artisanal de la "Manufacture de Bordeaux" BIO	25cl/5€
<i>Yuzu/concombre, fraise/basilic, pamplemousse/sureau, abricot/thym, pêche/mélisse</i>	
Jus de fruit artisanal BIO	33cl/6€
<i>Pêche, pomme, tomate rouge, cranberry, abricot, framboise/fraise</i>	

LE SNACKING

Olives	50g/ 2€
Fruits secs grillés et fumés	50g / 2€
Caviar, crème aromatisé	50g / 96€

LES VINS AU VERRE

VERRE 12 cl

*VIN EFFERVESCENT

Champagne blanc de blanc 1er Cru, Domaine Rutat 14€

*VINS BLANCS

AOC Graves, Château Bichon Cassignols **BIO**, 2018 9€

AOC St Joseph, Domaine du Chêne, 2020 10€

AOC Sancerre, Domaine De La Garenne, 2020 10€

AOC Chablis, Domaine Pommier **BIO**, 2020 11€

AOC Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé **BIO**, 2017 13€

*VINS ROSÉS

AOC Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2021 6€

AOC Bandol, Château de Pibarnon **BIO**, 2020 11€

*VINS ROUGES

AOC Brouilly, Domaine Nesme, 2020 7€

AOC Menetou Salon, Domaine Belleville **BIO**, 2019 8€

AOC Graves, Château Lusseau **BIO**, 2016 9€

AOC Côtes de Bordeaux, Châteaux Brethous **BIO**, 2015 11€

AOC Pic St Loup, Mas Bruguière **BIO**, 2020 12€

AOC Santenay, Domaine Chapelle **BIO**, 2018 13€

AOC Châteauneuf-Du-Pape, Châteaux Duclaux, 2016 15€

LES DEMI BOUTEILLES

BOUTEILLES 37 cl

*VIN EFFERVESCENT

Champagne Blanc de blanc 1er Cru, Domaine Rutat 54€

*VINS BLANCS

AOC Graves, Château Graveyron, 2020 20€

AOC Chablis, Domaine Pommier **BIO**, 2020 36€

AOC Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé **BIO**, 2017 50cl/37€

*VINS ROSÉS

AOC Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2021 20€

*VINS ROUGES

AOC Morgon, Domaine Nesmé, 2020 27€

AOC Sancerre, Domaine Dauny **BIO**, 2020 31€

AOC Pessac Léognan, Château Bardins, 2017 35€

LES EFFERVESCENTS

BOUTEILLES 75 cl

AOC Champagne Blanc de blanc 1er Cru, Domaine Rutat	85€
AOC Champagne Blanc de noir BIO , Domaine Piollot	95€
AOC Champagne Rosé 1er Cru, Domaine Rutat	98€
AOC Champagne Brut, Don Pérignon, 2010	600€
AOC Champagne Brut, Cristal de Louis Roederer, 2010	900€

LES VINS BLANCS

*ALSACE

AOC Alsace Riesling Grand cru, Domaine Pierre Frick BIO , 2016	68€
---	-----

*BORDEAUX

AOC Côtes de Bourg, Château Grand Launay BIO , 2020	33€
AOC Blaye, Château Ste Luce Bellevue BIO , 2018	40€
AOC Graves, Château Bichon Cassignols BIO , 2018	44€
AOC Pessac Léognan, Château Bardins BIO , 2020	63€
AOC Barsac, Château Simon, 2011	100€
AOC Sauternes 1er Cru classé, Château Rieussec, 2016	105€

*BOURGOGNE

AOC St Véran, Domaine Bourdon, 2020	46€
AOC Chablis, Domaine Pommier BIO , 2020	55€
AOC Mâcon Chaintré, Domaine Goichot, 2016	60€
AOC Pouilly Fuissé, Domaine Bourdon, 2019	63€
AOC Santenay, Domaine Chapelle BIO , 2019	74€
AOC Puligny Montrachet 1er Cru, Domaine Belland, 2018	170€

*JURA

AOC Arbois, Domaine La Tournelle BIO , 2014	75€
--	-----

*LOIRE

AOC Vouvray, Domaine de la Varenne, 2019	41€
AOC Pouilly Fumé, Domaine De Congy, 2020	48€
AOC Menetou Salon, Domaine Belleville BIO , 2020	50€
AOC Sancerre Blanc, Domaine De La Garenne, 2020	53€

*LANGUEDOC

AOC Corbières Blanc, Domaine Du Grand Arc BIO , 2019	35€
---	-----

*VALLÉE DU RHÔNE

AOC St Joseph, Domaine du Chêne, 2020	55€
AOC Condrieu, Domaine Perret, 2018	115€

LES VINS ROSÉS

*BORDEAUX

AOC Côtes de Bordeaux, Domaine Lagrange BIO , 2020	29€
---	-----

*PROVENCE

AOC Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2021	30€
AOC Bandol, Château de Pibarnon BIO , 2020	56€

LES VINS ROUGES

*ALSACE

AOC Alsace, Domaine Luc Faller **BIO**, 2018 46€

*BEAUJOLAIS

AOC Brouilly, Domaine Nesme, 2020 41€

AOC Moulin à vent, Domaine de Chênepierre, 2017 45€

AOC Morgon, Domaine Marcel Lapierre **BIO**, 2020 57€

*BORDEAUX

AOC Côtes De Bourg, Château Grand Launay **BIO**, 2019 32€

AOC Graves, Château Magence, 2011 45€

AOC Côtes de Bordeaux, Châteaux Brethous **BIO**, 2015 47€

AOC Haut-médoc, Château Fontesteu, 2015 56€

AOC Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 58€

AOC St Emilion Cru classé, Château Barde-Haut, 2001 109€

AOC St Estèphe, Château Lafon Rochet, 2014 118€

AOC Pomerol, Château Beauregard, 2012 135€

AOC Margaux 4e Cru Classé, Château Marquis de Terme, 2012 137€

AOC St Julien 3e Cru Classé, Château Lagrange, 2011 150€

AOC Pauillac 5e Cru Classé, Château Lynch Bages, 2004 415€

*BOURGOGNE

AOC Bourgogne, Domaine Pommier **BIO**, 2019 53€

AOC Santenay, Domaine Chapelle **BIO**, 2018 64€

AOC Vosne Romanée, Domaine Gérard-Mugneret, 2016 140€

AOC Nuit de St George 1er Cru, Domaine Chevillon Chezeaux, 2019 145€

AOC Pommard 1er Cru, Domaine Coste Caumartin, 2017 175€

*LANGUEDOC

AOC Corbières, Domaine du Grand Arc BIO , 2019	31€
AOC Pic St Loup, Mas Bruguière BIO , 2020	60€
AOC St Chinian, Domaine Canet Valette, 2019	61€

*VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Saumur Champigny, Domaine des Sanzay BIO , 2020	34€
AOC Chinon, Domaine Fabrice Gasnier BIO , 2020	43€
AOC Menetou Salon, Domaine Belleville BIO , 2019	50€
AOC Bourgueil, Domaine De La Chevalerie, 2015	59€

*VALLÉE DU RHÔNE

AOC Vacqueyras, Domaine du Trapadis BIO , 2017	51€
AOC Crozes-Hermitage, Domaine Yann Chave BIO , 2020	55€
AOC St Joseph, Domaine André Perret, 2017	65€
AOC Châteauneuf-Du-Pape, Châteaux Duclaux, 2016	89€
AOC Côte rôtie, Domaine Jamet, 2015	220€

*SUD-OUEST

AOC Cahors, Domaine Lo Domeni BIO , 2020	35€
---	-----

LES BOISSONS CHAUDES

LA SÉLECTION DE CAFÉS DE LA MAISON «PIHA», TORREFACTEUR À BORDEAUX

Espresso, (terroir BIO , Blend Salvador & Pérou)	2,5€
Décaféiné (terroir BIO , Honduras)	2,5€
Noisette (terroir BIO , Blend Salvador & Pérou)	3€
Le café filtre à siphon préparé sur table	
<i>Café de ferme Hartmann Panama</i>	6€
<i>Café rare Geisha Colombie</i>	10€
Double espresso (terroir BIO , Blend Salvador & Pérou)	4,5€
Latte (terroir BIO , Blend Salvador & Pérou)	5€
Capuccino (terroir BIO , Blend Salvador & Pérou)	5€
Le chocolat chaud (chocolat Hasnaâ, lait chaud)	5€
Le chocolat viennois (chocolat Hasnaâ, lait chaud, Chantilly maison)	6€

LA SÉLECTION DE THÉS "VRAC" 5€

Thé blanc Bai Mu Dai
Arômes de fleurs et d'amande

Thé vert long Jing Dragonwell
Thé vert méthode traditionnelle aux notes végétales

Thé vert Oriental
Pétales de rose de Damas et menthe douce française

Thé vert ZanZibar
Thé vert énergisant, racines de gingembre et écorces de citron

Thé vert HouJiCha
Thé vert japonais torréfié aux arômes de céréales et pain grillé

Thé noir Ban Lien
Thé noir aux arômes de miel et de fleurs

Thé Maison PavLov
Mélange de thé vert et thé noir aux arômes de jasmin et bergamote

LA SÉLECTION D'INFUSION "VRAC"

5€

Infusion Purple rooibos

Rooibos, fleurs d'hibiscus & d'écorces d'orange douce

Infusion tonic boost

Infusion tonique de maté, citronnelle et écorces de citron

Infusion sabdariffa

Infusion dynamisante de cannelle, citronnelle, rose & hibiscus

Insusion Garrigua

Infusion florale & résineuse

Romarin, fleurs de lavandin, mélisse et sauge

LES DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31	7€
Chartreuse jaune ou verte	10€
Crème de Whisky	10€
Eau de vie blanche	11€
Calvados La Flagerie Hors d'Âge BIO	14€
Sélection de vieux rhum	15€
Vieux Rhum Remoneinq vieilli en fût de bourbon	17€
Sélection d'Armagnacs VS	15€
Sélection d'Armagnacs VSOP	18€
Sélection d'Armagnacs XO	20€
Armagnac Veuve Goudoulin 1975	23€
Sélection de Cognacs VS	15€
Sélection de Cognacs VSOP	18€
Sélection de Cognacs XO	20€
Cognac	29€
<i>A. De Fussigny XO Fine Champagne</i>	