

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</i>	
LA ROSE ROUGE	15€
<i>Gin - Citron - Romarin - Rose - Fraise - Cranberries</i>	
L'ESTIVAL	15€
<i>Gin - Gingembre - Framboise - Soda fleur de Sureau</i>	
LE SOLEIL LEVANT	15€
<i>Vodka - Purée de Yuzu - Jus de Citron - Pêche - Ananas - Poivre de Tim�t</i>	

Notre démarche consiste à utiliser des alcools Français pour des raisons écologiques.

N'hésitez pas à demander au Barman la réalisation de cocktails classiques dans la mesure de nos disponibilités.

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€
Pineau rouge ou blanc	6cl/8€
Kir	12cl/9€
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 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 d'oranges Pressés	25cl/4,5€
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>Fraise/basilic, pamplemousse/sureau, abricot/thym, pêche/mélisse</i>	
Jus de fruit artisanal BIO	33cl/6€
<i>Pêche, pomme, tomate rouge, abricot, framboise/fraise</i>	

LES VINS AU VERRE

VERRE 12 cl

*VIN EFFERVESCENT

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

*VINS BLANCS

AOC Entre deux mers, Fleur de Ninon 2021 6€
AOC Pouilly Fumé, Domaine De Congy, 2020 9€
AOC St Joseph, Domaine du Chêne, 2020 11€
AOC Chablis, Domaine Pommier **BIO**, 2020 11€
AOC Côteaux Du Layon, Domaine Dhommé **BIO**, 2017 13€
AOC Pessac Léognan, Château Monplaisir, 2020 13€

*VINS ROSÉS

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

*VINS ROUGES

AOC Bordeaux, Fleur de Ninon 2021 6€
AOC Vacqueyras, Domaine du Trapadis **BIO**, 2017 9€
AOC Bourgogne, Domaine Pommier **BIO**, 2019 13€
AOC Côtes de Bordeaux, Château Brethous **BIO**, 2015 10€
AOC Haut-médoc, Château Fontesteau, 2016 12€
AOC St Chinian, Domaine Canet Valette, 2019 12€
AOC Bourgueil, Domaine De La Chevalerie, 2015 13€

LES DEMI BOUTEILLES

BOUTEILLES 37,5 cl

*VIN EFFERVESCENT

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

*VINS BLANCS

AOC Graves, Château Graveyron, 2021 26€

AOC Chablis, Domaine Pommier **BIO**, 2020 42€

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 39€

AOC Sancerre, Domaine de la Garenne **BIO**, 2020 39€

AOC Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 42€

LES EFFERVESCENTS

BOUTEILLES 75 cl

AOC Champagne Blanc de blanc 1er Cru, Domaine Rutat	89€
AOC Champagne Blanc de noir BIO , Domaine Piollot	95€
AOC Champagne Rosé 1er Cru, Domaine Rutat	98€
AOC Champagne Blanc de blanc, Barons de Rothschild	123€
AOC Champagne Brut, Don Pérignon Vintage, 2010	490€
AOC Champagne Brut, Cristal de Louis Roederer, 2010	650€

LES VINS BLANCS

*ALSACE

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

*BORDEAUX

AOC Entre deux mers, Fleur de Ninon 2021	29€
AOC Côtes de Bourg, Château Grand Launay BIO , 2020	39€
AOC Blaye, Château Ste Luce Bellevue BIO , 2018	40€
AOC Graves, Château Bichon Cassignols BIO , 2018	44€
AOC Pessac Léognan, Château Monplaisir, 2020	64€
AOC Barsac, Château Simon, 2011	100€
AOC Sauternes 1er Cru classé, Château Rieussec, 2016	105€

*BOURGOGNE

AOC St Véran, Domaine Bourdon, 2021	59€
AOC Mâcon Chaintré, Domaine Goichot, 2016	69€
AOC Chablis, Domaine Pommier BIO , 2020	72€
AOC Pouilly Fuissé, Domaine Bourdon, 2020	82€
AOC Santenay, Domaine Chapelle BIO , 2019	86€
AOC Meursault Domaine Labry, Les Vireuils, 2018	170€
AOC Puligny Montrachet 1er Cru, Domaine Belland, 2018	220€

*JURA

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

*LOIRE

AOC Vouvray, Domaine de la Varenne, 2019	45€
AOC Pouilly Fumé, Domaine De Congy, 2020	56€
AOC Menetou Salon, Domaine Belleville BIO , 2020	62€
AOC Sancerre Blanc, Domaine De La Garenne, 2021	63€

*VALLÉE DU RHÔNE

AOC St Joseph, Domaine du Chêne, 2021	72€
AOC Condrieu, Domaine Perret, 2018	135€

LES VINS ROSÉS

*BORDEAUX

AOC Côtes de Bordeaux, Domaine Lagrange BIO , 2021	31€
---	-----

*PROVENCE

AOC Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2021	32€
AOC Bandol, Château de Pibarnon BIO , 2020	57€

LES VINS ROUGES

*ALSACE

AOC Alsace, Domaine Luc Faller **BIO**, 2018 58€

*BEAUJOLAIS

AOC Brouilly, Domaine Nesme, 2020 52€

AOC Moulin à vent, Domaine de Chênepierre, 2017 53€

AOC Morgon, Domaine Marcel Lapierre **BIO**, 2020 74€

*BORDEAUX

AOC Bordeaux, Château Ninon, 2020 29€

AOC Côtes De Bourg, Château Grand Launay **BIO**, 2019 39€

AOC Graves, Château Magence, 2011 54€

AOC Côtes de Bordeaux, Château Brethous **BIO**, 2015 55€

AOC Pessac Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 59€

AOC Haut-médoc, Château Fontestean, 2016 65€

AOC Margaux 4e Cru Classé, Château Marquis de Terme, 2012 152€

AOC St Emilion Cru classé, Château Barde-Haut, 2001 156€

AOC St Estèphe, Château Lafon Rochet, 2014 166€

AOC Pomerol, Château Beaugard, 2012 188€

AOC St Julien 3e Cru Classé, Château Lagrange, 2011 198€

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

AOC Saint Emilion 1er Grand Cru Classé A, Château Pavie, 2010 760€

AOC Pauillac 1er Cru Classé, Château Mouton Rothschild, 2006 1190€

*BOURGOGNE

AOC Bourgogne, Domaine Pommier **BIO**, 2019 72€

AOC Santenay, Domaine Chapelle **BIO**, 2019 86€

AOC Nuit de St George 1er Cru, Domaine Chevillon Chezeaux, 2019 170€

AOC Vosne Romanée, Domaine Gérard-Mugneret, 2016 205€

AOC Pommard 1er Cru, Domaine Coste Caumartin, 2017 215€

*LANGUEDOC

AOC Corbières, Domaine du Grand Arc BIO , 2019	31€
AOC St Chinian, Domaine Canet Valette, 2019	69€
AOC Pic St Loup, Mas Bruguière BIO , 2020	72€

*VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Saumur Champigny, Domaine des Sanzay BIO , 2020	34€
AOC Chinon, Domaine Fabrice Gasnier BIO , 2021	47€
AOC Menetou Salon, Domaine Belleville BIO , 2019	62€
AOC Bourgueil, Domaine De La Chevalerie, 2015	66€

*VALLÉE DU RHÔNE

AOC Vacqueyras, Domaine du Trapadis BIO , 2017	51€
AOC Crozes-Hermitage, Domaine Yann Chave BIO , 2021	69€
AOC St Joseph, Domaine du chêne, 2020	71€
AOC Châteauneuf-Du-Pape, Châteaux Duclaux, 2016	99€
AOC Côte rôtie, Domaine Jamet, 2019	240€

*SUD-OUEST

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

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Décaféiné	2,5€
Noisette	3€
Double expresso	4,5€
Latte	5€
Capuccino	5€
Le chocolat chaud (chocolat Hasnaâ, lait chaud)	5€

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 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	4cl/ 7€
Eau de vie	4cl/ 11€
Calvados	4cl/ 14€
Vieux rhum	4cl/ 15€
Vieux Rhum Remoneinq vieilli en fût de bourbon	4cl/ 17€
Armagnacs VS	4cl/ 15€
Armagnacs VSOP	4cl/ 18€
Armagnacs XO	4cl/ 20€
Armagnac Veuve Goudoulin 1985	4cl/ 23€
Cognacs VS	4cl/ 15€
Cognacs VSOP	4cl/ 18€
Cognacs XO	4cl/ 20€