

LES COCKTAILS

| | |
|---|-----|
| SUNDANCE 12 cl | 15€ |
| <i>Whisky - Jus de pomme - Jus de Citron - Infusion pomme séchée / thé Maison Pavlov - Sirop de vanille</i> | |
| COGNAC NEGRONI 9 cl | 15€ |
| <i>Cognac- Campari-Vermouth blanc -Vermouth rouge</i> | |
| DRY MARTINIQUE 12 cl | 15€ |
| <i>Rhum - Chartreuse - Brandy - Citron vert - Sirop de Cannelle - Thé vert Oriental</i> | |
| FLEURS DU MAL 12 cl | 15€ |
| <i>Gin - Liqueur Saint Germain - Crème de cassis -Jus de Citron - Jus de pamplemousse - Champagne</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

| | |
|--|----------|
| Bière "La Fourchette", Brasserie Van Steenberghe | 33cl/10€ |
| <i>Triple Blonde</i> | |
| Bières bouteilles Mira | 33cl/9€ |
| <i>Blonde, Blanche, IPA,</i> | |
| <i>Bière Sans Alcool</i> | 33cl/8€ |
| Pastis | 4cl/6€ |
| Pastis Bardouin | 4cl/8€ |
| Lillet rouge, blanc ou rosé | 7cl/8€ |
| Vermouth blanc ou rouge | 7cl/8€ |
| Pineau rouge ou blanc | 7cl/8€ |
| Kir vin blanc | 12cl/10€ |
| Kir royal | 12cl/15€ |
| Sélection de rhum premium | 5cl/15€ |
| Sélection de gin premium | 5cl/15€ |
| Sélection de whisky premium | 5cl/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/5€ |
| Coca Cola, Coca Cola zéro | 25cl/4€ |
| Jus d'oranges pressé | 25cl/5€ |
| Thé vert glacé "Vrac" | 25cl/5€ |
| Limonade (citron, sirop d'agave, eau pétillante) | 25cl/5€ |
| French Ginger beer, French Tonic water | 25cl/6€ |
| Jus de fruit | 25cl/4€ |
| <i>Pomme, tomate, abricot, ananas, pamplemousse, cranberry, fraise</i> | |

LES SANS ALCOOLS

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Mocktail fruit rouge ou fruit jaune | 25cl/10€ |
| Spritz sans alcool | 25cl/10€ |
| Blanc Oh My Baie sans alcool | 12cl/8€ |
| Rosé Oh My Baie sans alcool | 12cl/8€ |
| Blanc Oh My Baie sans alcool | 75cl/39€ |
| Rosé Oh My Baie sans alcool | 75cl/39€ |

La carte des vins

“Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez”

Les vins au verre

VERRE 12 cl

*CHAMPAGNE

Champagne Extra-Brut “Eclats de meulière”, Jeunaux-Robin 15€

*VINS BLANCS

Vin de France “Le Petit Taillefer”, Châteaux Vieux Taillefer, 2024 8€

Gard “Roussanne”, Château de Campuget, 2023 8€

Jurançon doux “L’envie”, Domaine du Cinquau, 2020 9€

Saint-Bris, Fontaine Goby, 2023 10€

Saint-Véran, Domaine Bourdon, 2023 12€

Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2021 13€

*VINS ROSÉS

Côteaux d’Aix, Domaine Naïs, 2024 6€

Gard “Syrah-Vermentino”, Château de Campuget, 2024 8€

*VINS ROUGES

Vin de France “Le Nature de Lariveau” Merlot, Nicolas Dabudyk, 2022 8€

Alsace “Pinot noir”, Luc Faller, 2023 9€

Costières de Nîmes “La Sommelière”, Château de Campuget, 2022 11€

Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 12€

Bourgogne, Domaine Pommier, 2022 13€

Vin de liqueur “Maydie”, Château d’Aydie, 2016 14€

La bière de dégustation

BOUTEILLE 75 cl

Straffe Hendrick "Heritage", Bruges quadruple ale, 2023

54€

Les demi-bouteilles

BOUTEILLES 37,5 cl

*CHAMPAGNE

Champagne Extra-Brut "Eclats de meulière", Jeunaux-Robin

54€

*VINS BLANCS

Graves, Château Graveyron, 2023

26€

Muscadet Sèvre et Maine, Domaine Haute Févrie, 2023

29€

*VINS ROUGES

Morgon, Domaine Nesmé, 2021

35€

Les champagnes

| | |
|---|------|
| Champagne Extra-Brut "Eclats de Meulière", Jeuniaux-Robin | 89€ |
| Champagne Brut Rosé 1er Cru , René Rutat | 98€ |
| Champagne Extra-Brut "Rosé de saignée", Jeuniaux-Robin | 105€ |
| Champagne Brut Nature "Boréal", Clandestin, 2022 | 122€ |
| Champagne "Interlude N°4", Domaine Vincey | 145€ |
| Champagne Grand Cru "Les Courtisols du futur", Sacy Soeur&Frère | 158€ |
| Champagne Brut Nature "Les Grands Nots", Jeuniaux-Robin, 2011 | 165€ |
| Champagne Extra-Brut "Empreinte" Laherte Frères, 2018 | 195€ |
| Champagne Brut "Vintage", Dom Pérignon, 2010 | 490€ |
| Champagne Brut, Cristal de Louis Roederer, 2013 | 650€ |

Les vins blancs

*BORDEAUX

| | |
|--|------|
| Vin de France "Le Petit Taillefer", Châteaux Vieux Taillefer, 2024 | 40€ |
| Graves, Château Bichon Cassignols, 2019 | 47€ |
| Vin de France "Fleur de Lariveau", Nicolas Dabudyk, 2023 | 53€ |
| Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2021 | 64€ |
| Sauternes "Madame de Rayne", Château Rayne Vigneau, 2015 | 68€ |
| Vin de France, Château Le Puy "Marie-Cécile", 2024 | 84€ |
| Barsac, Château Simon, 2011 | 100€ |
| Sauternes 1er Cru classé, Château Rieussec, 2016 | 105€ |
| Blanc du Château Vieux Taillefer, 2021 | 120€ |

*BOURGOGNE

| | |
|--|------|
| Mâcon-Davayé "Les Belouzes", Domaine Cheveau, 2023 | 53€ |
| Chablis, Fontaine Goby, 2024 | 64€ |
| Marsannay "Cuvée Charlie", Charles Audoin, 2021 | 97€ |
| Pouilly-Fuissé "Terroir de Vergisson", Domaine Buisson-Charles, 2022 | 120€ |
| Chablis 1er Cru "Montmains", Patrick Piuze, 2023 | 145€ |
| Meursault "Clos du Cromin", Domaine Bitouzet-Prieur, 2022 | 178€ |
| Puligny-Montrachet "Les Nosroyes", Domaine Jean Fery, 2022 | 195€ |

*OCCITANIE / HERAULT / SUD-OUEST

| | |
|---|-----|
| Gaillac "Cuvée Clémence", Domaine Vayssette, 2022 | 35€ |
| Pacherenc du Vic-Bilh "Adrénaline", Domaine Capmartin, 2022 | 41€ |
| Hérault "Clos des papillons", Mas Gabriel, 2022 | 45€ |
| Jurançon doux "L'envie", Domaine du Cinquau, 2020 | 49€ |
| Repaire Mas-Séguir "Apogée", 2023 | 50€ |
| Bergerac "Arcane", Romain Claveille, 2022 | 52€ |
| Corbières "L'estrade", Maxime Magnon, 2023 | 60€ |
| Hérault, Clos Maïa, 2023 | 70€ |

*VALLÉE DU RHÔNE / GARD / PROVENCE

| | |
|--|-----|
| Lubéron "Fontenille", 2022 | 44€ |
| Gard "La Sommelière", Château de Campuget, 2024 | 55€ |
| Saint-Joseph, Domaine du Chêne, 2022 | 59€ |
| Ventoux "Astralabe", Domaine du Chêne Bleu, 2023 | 63€ |

*LOIRE

| | |
|---|-----|
| Côteaux du Vendômois "Vieilles Vignes", Domaine Colin, 2023 | 49€ |
| Sologne "Instinctive", Domaine de l'Affût, 2022 | 51€ |
| Pouilly-Fumé "Les Galfins", Domaine de Congy, 2023 | 56€ |
| Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2022 | 60€ |
| Sancerre "Grand'Chaille", Domaine Thomas & Fils, 2023 | 67€ |

*ALSACE

| | |
|---|-----|
| Sylvaner "Peau Rouge", Domaine Josmeyer, 2024 | 45€ |
| Riesling "Hahnenberg", Domaine Boehler, 2018 | 53€ |

*SAVOIE

| | |
|---|-----|
| Chignin "Argile sur schistes", Denis et Didier Bertholier, 2022 | 43€ |
|---|-----|

Les vins rosés

*GARD / PROVENCE

| | |
|--|-----|
| Gard "Syrah-Vermentino", Château de Campuget, 2024 | 35€ |
| Côteaux d'Aix, Domaine Naïs, 2024 | 32€ |
| Bandol, Château de Pibarnon, 2021 | 57€ |

*BORDEAUX

| | |
|--|-----|
| Vin de France "Rose-Marie", Château Le Puy, 2024 | 74€ |
|--|-----|

Les vins rouges

*BORDEAUX

| | |
|--|------|
| Graves, Château Magence, 2011 | 54€ |
| Côtes-de-Bordeaux, Château Brethous , 2015 | 55€ |
| Haut-Médoc, Château Fontestean, 2016 | 58€ |
| Canon-Fronsac, Château Lariveau, 2019 | 60€ |
| Pessac-Léognan, Château Pontac Monplaisir, 2017 | 66€ |
| Saint-Emilion, Château Tour Peyronneau, 2019 | 70€ |
| Saint-Estèphe, Château Lilian Ladouys, 2014 | 74€ |
| Saint-Julien, Château La Bridane, 2017 | 77€ |
| Saint-Emilion, La Dame de Onze Heures, 2022 | 79€ |
| Vin de France "Emilien", Château Le Puy, 2019 | 80€ |
| Vieux Château Champs de Mars "Johanna", 2000 | 83€ |
| Saint-Emilion "Pavillon de Taillefer", Château Vieux Taillefer, 2015 | 90€ |
| Margaux, Château Monbrison, 2017 | 96€ |
| Saint-Emilion, Château Fleur Cardinale, 2019 | 99€ |
| Pauillac, Château Pédesclaux, 2017 | 112€ |
| Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière, 2019 | 120€ |
| Margaux, Château Marquis de Terme, 2001 | 152€ |
| Saint-Emilion, Château Barde-Haut, 2011 | 156€ |
| Saint-Emilion, Château Vieux Taillefer, 2017 | 160€ |
| Saint-Estèphe, Château Lafon Rochet, 2014 | 166€ |
| Pomerol, Château Beauregard, 2012 | 188€ |
| Saint-Julien, Château Lagrange, 2011 | 198€ |
| Saint-Emilion, Château Troplong Mondot, 2014 | 270€ |
| Pauillac, Château Grand-Puy-Lacoste, 2015 | 305€ |
| Saint-Julien, Château Léoville-Poyferré, 2015 | 311€ |
| Pauillac, Château Lynch Bages, 2004 | 415€ |
| Saint-Emilion, Château Tertre Roteboeuf, 2014 | 650€ |

*BOURGOGNE

| | |
|---|------|
| Bourgogne, Domaine Pommier, 2022 | 62€ |
| Santenay 1er Cru "Les Gravières", Domaine Chapelle et Fils, 2020 | 84€ |
| Marsannay "Clos du Roy", Domaine Charles Audoin, 2018 | 105€ |
| Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Crots", Domaine Jean-François Chapelle, 2019 | 120€ |
| Vosne-Romanée "Cuvée Quatrain", Gerard Mugneret, 2023 | 168€ |
| Gevrey-Chambertin, Domaine David Duband, 2021 | 185€ |
| Beaune 1er Cru "Les Cents Vignes", Lucien Le Moine, 2021 | 272€ |

*LOIRE

| | |
|---|------|
| Côteaux du Vendomois "Vieilles Vignes", Domaine Colin, 2022 | 50€ |
| Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2022 | 58€ |
| Bourgueil "Les Vlaudons", Simon Remy, 2022 | 60€ |
| Bourgueil "Bretèche", Domaine De La Chevalerie, 2015 | 63€ |
| Sologne "Nebula 1894", Domaine de l'Affût, 2022 | 70€ |
| Sancerre "Charlouse", Vincent Pinard, 2021 | 100€ |

*SAVOIE

| | |
|---|-----|
| Mondeuse "Et ma goutte de...", Denis et Didier Bertholier, 2023 | 45€ |
|---|-----|

*VALLEE DU RHÔNE / PROVENCE

| | |
|--|------|
| Saint-Joseph, Domaine du Chêne, 2023 | 65€ |
| Ventoux "Astralabe", Domaine du Chêne Bleu, 2021 | 68€ |
| Cornas "Granit 30", Domaine Vincent Paris, 2023 | 79€ |
| Gigondas "Pallierouda", Domaine de Piéblanc, 2021 | 88€ |
| Ventoux "Héloïse", Domaine du Chêne Bleu, 2013 | 128€ |
| Côte-rôtie "Fructus Voluptas", Domaine Jamet, 2020 | 240€ |

*BEAUJOLAIS

| | |
|---|-----|
| Morgon, Domaine des Grandes Vignes, 2020 | 46€ |
| Morgon "Terrain rouge", Domaine Morin, 2022 | 52€ |
| Chiroubles "Vieilles Vignes", Domaine Morin, 2023 | 62€ |

*SUD-OUEST / LANGUEDOC - ROUSSILON / OCCITANIE / HERAULT

| | |
|---|-----|
| Cahors, Domaine Lo Domeni, 2021 | 38€ |
| Madiran "Vieilles Vignes", Domaine Capmartin, 2020 | 49€ |
| Collioure "Schistes", Domaine de la Coume del Mas, 2020 | 60€ |
| Saint-Chinian, Domaine Canet Valette, 2020 | 63€ |
| Terrasses du Larzac, Clos Maïa, 2023 | 70€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|---------------------------------------|------|
| Expresso, (terroir BIO) | 2,5€ |
| Décaféiné (terroir BIO) | 2,5€ |
| Noisette (terroir BIO) | 3€ |
| Double expresso (terroir BIO) | 4,5€ |
| Latte (terroir BIO) | 5€ |
| Capuccino (terroir BIO) | 5€ |
| Chocolat chaud | 5€ |

LA SELECTION DE THES "VRAC" 5€

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

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 Assam Boisahabi
Thé noir aux arômes maltés, corsées

Thé Maison Pavlov
Mélange de thé vert et thé noir aux arômes de jasmin, fleurs d'oranger et bergamote

Thé noir Super Chaï
Thé noir aux épices

LA SÉLECTION D'INFUSIONS "VRAC"

5€

Infusion Rooibos Bissap

Rooibos et hibiscus

Infusion Abel

Citron, feuilles d'eucalyptus, gingembre et feuilles de cassis

LES DIGESTIFS

(5cl)

| | |
|--|-----|
| Get 27, Get 31 | 12€ |
| Limoncello | 12€ |
| Amaretto | 12€ |
| Eau de vie blanche (framboise sauvage, poire william et mirabelle) | 14€ |
| Chartreuse verte, Chartreuse jaune | 14€ |
| Calvados VS | 15€ |
| Calvados Vieux | 15€ |
| Sélection d'Armagnacs VS | 15€ |
| Chartreuse M.O.F | 18€ |
| Sélection d'Armagnacs VSOP | 18€ |
| Sélection d'Armagnacs XO | 20€ |
| Sélection de Cognacs VS | 15€ |
| Sélection de Cognacs VSOP | 18€ |
| Sélection de Cognacs XO | 20€ |
| Cognac Audry Dame Jeanne | 33€ |