

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”, Jeuniaux-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€

Saint-Julien, Château La Bridane, 2017 13€

Bourgogne, Domaine Pommier, 2022 14€

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", Jeunaux-Robin	89€
Champagne Brut Rosé 1er Cru , René Rutat	98€
Champagne Extra-Brut "Rosé de saignée", Jeuneaux-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", Jeunaux-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€
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-Davay "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-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

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€