

## 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€

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€

## \*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 <b>BIO</b> )	2,5€
Décaféiné (terroir <b>BIO</b> )	2,5€
Noisette (terroir <b>BIO</b> )	3€
Double expresso (terroir <b>BIO</b> )	4,5€
Latte (terroir <b>BIO</b> )	5€
Capuccino (terroir <b>BIO</b> )	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€