

LES COCKTAILS

SUNDANCE 12 cl	15€
<i>Whisky - Jus de pomme - Jus de citron - 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 - Génépi - Liqueur d'abricot - Citron vert - Thé vert oriental</i>	
FLEURS DU MAL 12 cl	15€
<i>Gin - Liqueur fleur de sureau - Crème de cassis - Jus de citron - Jus de pamplemousse - Prosecco</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 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	5cl/15€
Sélection de gin	5cl/15€
Sélection de whisky	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

Francs-Côtes de Bordeaux, Château Puyanché, 2023 8€

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

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

Sologne “Instinctive”, Domaine de l’Affût, 2022 10€

Mâcon-Fuissé “Vers Chânes”, Sébastien Giroux, 2021 12€

Ventoux “Astralabe”, Domaine du Chêne Bleu, 2023 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€

Chinon “Les Picasses”, Fabrice Dudognon, 2022 9€

Alsace “Pinot noir”, Wunsch et Mann, 2023 10€

Bordeaux “Esprit de Pavie, Gérard Perse, 2019 12€

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Regnaudot, 2023 13€

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

Accord Mets&Vins

3 verres

38€

Accord Mets&Vins

5 verres

65€

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 BLANC

Graves, Château Graveyron, 2023

26€

*VINS ROUGE

Morgon, Domaine des Grandes Vignes, 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", Jeunaux-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 "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-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€
Meursault "Clos du Cromin", Domaine Bitouzet-Prieur, 2022	178€
Puligny-Montrachet "Les Nosroyes", Domaine Jean Fery, 2022	195€

*OCCITANIE / HERAULT / SUD-OUEST

Pacherenc du Vic-Bilh "Adrénaline", Domaine Capmartin, 2022	41�
Jurançon doux "L'envie", Domaine du Cinquau, 2020	49�
Repaire Mas-Ségur "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, 2023	59�
Crozes-Hermitage "Papillon", Domaine Gilles Robin, 2024	60�
Condrieu "Les Caillets", Domaine Duclaux, 2021	115�

*LOIRE

Saumur "Chemin des murs", Château de Parnay, 2024	45�
C�teaux du Vendômois "Vieilles Vignes", Domaine Colin, 2023	49�
Vouvray "Le Bon Pinon", Domaine François Pinon, 2023	54�
Sologne "Ambivalente", Domaine de l'Affût, 2022	55�
Menetou-Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2022	60�
Pouilly-Fumé "La Moynerie", Domaine Michel Redde, 2022	65�
Sancerre "Grand'Chaille", Domaine Thomas & Fils, 2023	67�

*ALSACE

Riesling Grand cru "Bruderthal", Domaine Boehler, 2018	53�
--	-----

Les vins rosés

*GARD / PROVENCE

C�teaux d'Aix, Domaine Naïs, 2024	32�
Gard "Syrah-Vermentino", Château de Campuget, 2024	35�
Bandol, Château de Pibarnon, 2021	57�

*BORDEAUX

Vin de Pays de l'Atlantique, Château Lariveau, 2025	35�
Vin de France "Rose-Marie", Château Le Puy, 2024	74�

Les vins rouges

*BORDEAUX

Côtes-de-Bordeaux, Château Brethous , 2015	55€
Canon-Fronsac, Château Lariveau, 2019	60€
Saint-Emilion, Château Bernateau, 2019	68€
Castillon-Côtes-de-Bordeaux, Clos Puy Arnaud, 2021	75€
Vin de France "Emilien", Château Le Puy, 2019	80€
Vieux Château Champs de Mars "Johanna", 2000	83€
Pomerol, Château Haut Ferrand, 2018	85€
Saint-Emilion, La Dame de Onze Heures, 2022	87€
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€
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

Monthélie "Sous Court", Domaine Vincent Perrin, 2019	60€
Santenay 1er Cru "Les Gravières", Domaine Chapelle et Fils, 2020	84€
Marsannay "Clos du Roy", Domaine Charles Audoin, 2018	105€
Volnay, Domaine Huber-Verdereau, 2023	109€
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Crots", Domaine Jean-François Chapelle, 2019	120€
Pommard "Clos du Colombier", Domaine Huber-Verdereau, 2020	160€
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 Vladons", Simon Remy, 2022	60€
Sologne "Nebula 1894", Domaine de l'Affût, 2022	70€
Sancerre "Charlouse", Vincent Pinard, 2021	100€

*VALLEE DU RHÔNE / PROVENCE

Ventoux "Astralabe", Domaine du Chêne Bleu, 2021	68€
Saint-Joseph "Pealat", Domaine Gilles Robin, 2023	70€
Cornas "Granit 30", Domaine Vincent Paris, 2023	79€
Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Sénéchaux, 2021	109€
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", Famille Morin, 2023	52€
Chiroubles "Vieilles Vignes", Domaine Morin, 2023	62€
Morgon, Domaine Lapierre, 2024	75€

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

Cahors, Domaine Lo Domeni, 2021	38€
Cahors "Extra Libre", Château du Cèdre, 2020	50€
La Clape "La Falaise", Château La Negly, 2023	55€
Collioure "Schistes", Domaine de la Coume del Mas, 2023	60€
Saint-Chinian, Domaine Canet Valette, 2020	63€
Côtes du Roussillon Villages "Le Clos des Fées", Hervé Bizeul, 2016	115€

*SAVOIE

Mondeuse "Les Granges Tissot", Domaine Bertholier, 2021	65€
---	-----

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, corsés

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€