

## 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€
Vin blanc Oh My Baie sans alcool	12cl/8€
Vin rosé Oh My Baie sans alcool	12cl/8€

# 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€

Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Regnaudot, 2024 13€

Banyuls “Galateo”, Domaine Coume Del Mas, 2024 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 "Rive droite", Gamet	82€
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

---

Graves "Callipyge", Château de Respide, 2022	47€
Vin de France "Fleur de Lariveau", Nicolas Dabudyk, 2023	53€
Sauternes "Madame de Rayne", Château Rayne Vigneau, 2015	68€
Pessac-Léognan "Comte de Malartic", Château Malartic-Lagravière, 2023	77€
Vin de France, Château Le Puy "Marie-Cécile", 2024	84€
Barsac, Château Simon, 2011	100€
Sauternes 1er Cru classé, Château Rieussec, 2016	105€
Bordeaux, Château Fleur Cardinale, 2023	112€
Blanc du Château Vieux Taillefer, 2021	120€

## \*BOURGOGNE

---

Mâcon-Davayé "Les Belouzes", Domaine Cheveau, 2023	53€
Chablis, Fontaine Goby, 2024	64€
Maranges 1er Cru "Clos des Loyères", Domaine Regnaudot, 2023	85€
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

---

Graves "Callipyge", Château de Respide, 2020	47€
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, 2021	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 Vlaudons", Simon Remy, 2022	60€
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€
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 <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€