

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 | 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€ |

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 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€ |
| Saint-Emilion, Mondot, 2021 | 96€ |
| 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 Vlandons", 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 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€ |