

## 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€ - 75cl/39€ |
| Vin rosé Oh My Baie sans alcool     | 12cl/8€ - 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€

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 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€  |
| 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-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€  |
| Condrieu "Les Caillets", Domaine Duclaux, 2021  | 115€ |

\*LOIRE

---

|   |     |
|---|-----|
| Saumur "Chemin des murs", Château de Parnay, 2024           | 45€ |
| Côteaux 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

---

|  |     |
|--|-----|
| Côteaux 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€  |
| 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€ |
| 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€ |
| Beaune 1er Cru "Les Cents Vignes", Lucien Le Moine, 2021                      | 272€ |

## \*LOIRE

---

|   |      |
|---|------|
| Côteaux du Vendomois "Vieilles Vignes", Domaine Colin, 2022 | 50€  |
| 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€ |