



## LES VINS AU VERRE

### *Les bulles*

<i>Champagne</i> – Taittinger – Brut Réserve – NM	16
<i>Loire</i> – Jo Landron – Atmosphères - <i>biodynamie</i>	9

### *Le vin rosé*

<i>Loire</i> – Eric Louis – Rosé – 2021 – Vin de France	7
---	---

### *Les vins blancs*

<i>Savoie</i> – Fabien Trosset – Les Cerisiers Chignin-Bergeron - 2023 - AOP Savoie – <i>HVE</i>	8
<i>Loire</i> – Jo Landron – Melonix – 2021 – Vin de France – <i>bio/biodynamie et nature</i>	8
<i>Bourgogne</i> – Christophe & Fils – Chablis Vieilles Vignes – 2022 – AOP Chablis	9

### *Les vins rouge*

<i>Sud-Ouest</i> – Domaine de Ribonnet – Pinot/Syrah – 2021 – AOP Comté Tolosan - <i>bio</i>	7
<i>Beaujolais</i> – Domaine des Crais – Beaujolais-Leynes Gargantua - 2021	8
<i>Bordeaux</i> – Louis et Caroline Mitjaville - Le Versant - 2020 - AOP Castillon Côtes de Bordeaux	9

### *Le vin orange*

<i>Languedoc-Roussillon</i> – Côtes-Catalanes - Domaine de l'Epeire - Vood(oo) - 2023 - <i>bio</i>	10
--	----

### *Les vins spéciaux*

<i>Sud-Ouest</i> – Famille Laplace – Maydie	10
<i>Jura</i> – Domaine Dugois – Vin jaune - 2016	13



*Les bières pression BAPBAP*

Faubourg – Blonde  
Guinguette – IPA

4/7  
5/8,50

*Les bulles*

Champagne – Taittinger – Brut Réserve – NM  
Loire – Jo Landron – Atmosphères - *biodynamie*

16  
9

*Le vin rosé*

Loire – Eric Louis – Rosé – 2021 – Vin de France

7

*Les vins blancs*

Languedoc Roussillon – Jérôme Rouaud – Llosa – 2022 – IGP Côtes Catalanes - *bio*  
Loire – Clos du Porteau – Courlis – 2022 – AOP Touraine – *nature*  
Bourgogne – Les Rois Mages – Bouzeron Aligoté – 2022 – AOP Bouzeron

7  
8  
8,50

*Les vins rouges*

Rhône – Domaine les Deux Cols – O Font – 2023 – AOP Côte du Rhône  
Languedoc-Roussillon – Thomas Angles – Ephémère – 2022 – Vin de France – *bio et nature*  
Sud-Ouest – Domaine Labranche Laffont – TAN'NAT – 2023 – Vin de France – *nature*

6  
7  
8

*Le vin orange*

Vin de France – Pépin Orange – keykeg – *nature*  
La Carafe – Pépin Orange – keykeg – *nature* 50cl/1L  
Savoie – Blard & Fils – Face Sud – 2023 – *bio et nature*

6,50  
23/44  
8

*Les vins spéciaux*

Sud-Ouest – Famille Laplace - *Maydie*  
Jura – Domaine Dugois – Vin jaune - 2016

10  
13

# Les vins blancs

## Savoie

Fabien Trosset – Or blanc - 2023 - AOP Savoie – HVE	36
Maison des Ardoisières – Silice blanc – 2023 – IGP des Allobroges - nature	39/78
Fabien Trosset – Les Cerisiers Chignin-Bergeron - 2023 - AOP Savoie – HVE	44
Domaine des Ardoisières – Argile blanc – 2023 – IGP des Allobroges - nature	53
Domaine Chevillard – Apremont Jacquère – 2021 – AOP Savoie - bio	60
Ludovic Archer – Giant Step – 2022 – AOP Savoie – nature	64

## Sud-Ouest

Famille Laplace – Odé d'Aydie – 2021 – AOP Pacherenc du Vilh-Bilh Cuvée	43
Domaine de Ribonnet – Chardonnay – 2023 – AOP Comté Tolosan - bio	44
Clos Uroulat – Cuvée Marie – 2018 – AOP Jurançon	52
Domaine Coustarret – Renaissance – 2021 – AOP Jurançon - bio	54
Arretxea – Hegoxuri – 2020 – AOP Irouléguay – bio/biodynamie	76
Arretxea – Grès – 2019 – AOP Irouléguay - bio/biodynamie	89

## Alsace

Emile Beyer – Riesling Les traditions – 2023 – AOP Alsace – bio	41
La Grange de l'Oncle Charles – Mille Lieux – 2023 – Vin de France – nature	69

## Auvergne

Patrick Bouju – Picapol – 2022 – Vin de France - nature	53
---	----

## Isère

Domaine des Rutissons – Verdesse – 2022 – IGP Isère - bio	49
---	----

## Loire

Clos du Porteau – Courlis – 2022 – AOP Touraine	43
Jo Landron – Melonix – 2021 – Vin de France – bio/biodynamie et nature	44
Les Vignes Saint-Vincent – Monnières St Fiacres - 2013 - AOC Muscadet Sèvre et Maine	52
Gitton Père et Fils – Clos Joanne d'Orion – 2020 – AOP Pouilly Fumé	57
Fief Noir – Bonnes Blanchés - 2021 – AOP Anjou - bio et nature	58
Alphonse Mellot - La demoiselle - 2021 - AOP Sancerre - biodynamie	86

## Ardèche

Martin Texier – Brézème Blanc – 2022 - AOP Côtes du Rhône - bio et nature	59
---	----

## Bourgogne

Domaine Pascal & Mireille Renaud – Le Clos de La Tournache – 2022 – AOP Mâcon-Charnay	43
Les Rois Mages – Bouzeron Aligoté – 2022 – AOP Bouzeron	46
Cellier des dames – Jeanne La Folle – 2023 – AOP Bourgogne Chardonnay	47
Christophe & Fils – Chablis Vieilles Vignes – 2022 – AOP Chablis	50
Domaine des Crais – Saint-Véran Hippocrate – 2022 – AOP Saint-Véran	53
Robert Denogent – Les climats Vieilles Vignes – 2021 – AOP Pouilly-Fuissé – bio	73
Rodolphe Demougeot – 2020 – AOC Bourgogne Côte d'Or	75

## *Rhône*

Domaine de Pieblanc - Petite Abeille - 2023 - IGP Vaucluse	36
Dève Elbaz - Prélude - 2022 - IGP Vaucluse - <a href="#">bio et nature</a>	51
Domaine de la Villa Rouge – Cuvée Nathan – 2022 – Crozes Hermitage - <a href="#">bio/biodynamie</a>	55
François Merlin – Condrieu Terroirs – 2022 – AOP Condrieu	84

## Languedoc

Jérôme Rouaud – Llosa – 2022 – IGP Côtes Catalanes - <a href="#">bio</a>	40
Mas Cristine – Mas Cristine blanc - 2022 – AOP Côtes du Roussillon - <a href="#">bio</a>	42
Sauta Roc – Peira Levada – 2022 – AOP Languedoc - <a href="#">bio</a>	45
Coume del Mas – Folio – 2022 – AOP Collioure	66

## Les vins rosés

Loire	
Eric Louis – Rosé – 2021 – Vin de France	32
Sud-Ouest	
Famille Laplace – Les 3 petits cochons – Vin de France	36
Corse	
Yves Leccia – Rosé YL – 2022 – IGP Ile de Beauté - bio	46

## Les bulles

Alsace	
Josmeyer – Chante Pinot – AOP Vin de France – bio/biodynamie et nature	44
Savoie	
Blard & Fils – Brut alpin – AOP Savoie - nature	50
Loire	
Jo Landron – Atmosphère – bio/biodynamie et nature	47
Champagne	
Franck Pascal – Reliance Blanc de noir – NM – bio/biodynamie	87
Jacques Lassaigne – Montgueux Réserve Extra brut - Blanc de blanc – NM	89
Taittinger – Brut Réserve – NM	98

## Les vins oranges

Savoie	
Savoie – Blard & Fils – Face Sud – 2023 - bio et nature	44
Languedoc-Roussillon	
Côtes-Catalanes - Domaine de l'Epeire - Vood(oo) - 2023 - bio	50

## Les vins spéciaux

Sud-Ouest	
Famille Laplace – Maydie Tannat – Vin de liqueur (50cl)	41
Jura	
Domaine Dugois – Vin Jaune – 2016 (62cl)	53

# Les vins rouges

## *Savoie*

Fabien Trosset – Mondeuse Terre d'origine - 2023 - AOP Arbin – HVE	38
Blard & Fils – Pinot noir Pierre Emile – 2022 – AOP Savoie - nature	43
Domaine Chevillard – Gamay – 2020 – AOP Savoie - bio	56
Maison des Ardoisières – Silice rouge MAGNUM – 2022 – IGP des Allobroges - nature	78
Domaine des Ardoisières – Améthyste – 2019 – IGP Vin des Allobroges - bio	115

## *Sud-Ouest*

Domaine de Ribonnet – Pinot/Syrah – 2021 – AOP Comté Tolosan - bio	35
Domaine Plaisance Penavayre – Cosmopotes – 2023 – Vin de France - bio	37
Famille Laplace – Les 2 vaches rouges – Vin de France	36
Domaine Labranche Laffont – TAN'NAT – 2023 – Vin de France – nature	43
Stratéus - Neolitiks - 2020 - AOP Madiran	55
Arretxea – 2020 - AOP Irouléguy - bio/biodynamie	72

## *Alsace*

Domaine Wassler – Pinot noir – 2023 – AOP Alsace - bio	41
Emile Beyer – Pinot noir Eguisheim – 2022 – AOP Alsace – bio/biodynamie	55
Albert Mann – Pinot noir Clos de la Faille – 2021 – AOP Alsace - bio	129

## *Isère*

Domaine des Rutissons – Persan – 2021 – IGP Isère – bio et nature	49
---	----

## *Loire*

Clos du Porteau – Dame noire – 2022 – AOP Touraine	39
Domaine La Nivardière – Renaissance – 2018 – AOP Chinon	47
Domaine Philippe Gilbert - Menetou Salon - 2022 - AOP Menetou-Salon - bio/biodynamie	52
Clos du Porteau – Le bouquetin – 2023 – Vin de France - nature	55
Patrick Baudoin – La Fresnaye – 2017 – AOP Anjou - bio	60

## *Ardèche*

Martin Texier – Preyna – 2022 – Vin de France - nature	46
--	----

## *Beaujolais*

Anthony Thevenet – Beaujolais Villages – 2022 – AOP Beaujolais Village	41
Domaine des Crais – Beaujolais-Leynes Gargantua - 2021	46
Philippe Viet – Morgon Corcelette – 2021 – AOP Morgon	63

## *Jura*

Domaine Dugois – Trousseau Les Trias – 2021 – AOP Arbois	39
--	----

## *Bourgogne*

Domaine des Rois Mages – Rully les Cailloux – 2021 – AOP Rully	59
Cellier des Dames – Elisabeth de Valois – 2021 – AOP Mercurey	64
Domaine Arnoux Père et Fils - Savigny-Lès-Beaune - 2022 - Savigny-Lès-Beaune	82

### *Rhône*

Domaine les Deux Cols – O Font – 2023 – AOP Côte du Rhône	34
Domaine des Hauts-Châssis – ...? – 2022 – AOP Saint-Joseph	61
Domaine C&P Bonnefond – Côte Rôtie Dans les vignes de mon père – 2020 – AOP Côte Rôtie	140
Bosquet des Papes – Les 7 de Pignan – 2020 – AOP Châteauneuf-du-Pape	145

### *Bordeaux*

Louis et Caroline Mitjaville - Le Versant - 2020 - AOP Castillon Côtes de Bordeaux	51
Chateau Martet - Réserve de Famille - 2019 - Sainte-Foy Côtes de Bordeaux	100

### *Languedoc-Roussillon*

Thomas Angles – Ephémère – 2022 – Vin de France – bio et nature	36
Poivre d’Ane – Borriquito – 2022 – Vin de France – bio et nature	39
Thomas Angles – Carignan – 2022 – Vin de France – bio et nature	40
Sauta Roc – Codoliera – 2020 – AOP Languedoc - bio	48
Jérôme Rouaud – Têt Pourpre – 2021 – AOP Côtes du Roussillon - bio	50
Clos Constantin - Arjès - 2021 - AOP Terrasse du Larzac	63
Domaine de la Rectorie – Collioure Montagne – 2020 – AOP Collioure	75
Roc D’Anglade - Roc d’Anglade - 2022 - IGP Vin de Pays du Gard	110

### *Provence*

Les Valentines – La Punition – 2020 – AOP Côtes de Provence - bio	41
Domaine du Deffends – Champs de la Truffière – 2017 - AOP Côteaux Varois - bio	47
Tour du Bon – Bandol Rouge – 2016 – AOP Bandol - bio	85

### *Corse*

Yves Leccia – Patrimonio – 2019 – AOP Patrimonio - bio	66
--	----

## POUR L'APERITIF

### Les bières et cidres

Sans alcool BapBap (33cl)	6
Blonde Faubourg BapBap	7
IPA Guinguette BapBap	8
Brune Dark Marlin	8
Cidre Gu – Hard Cider	8

### Avant le repas

Kir	8
Kir Royal	14
Pastis Egiazki	6
Cocktail des chefs	12
Cocktail des chefs sans alcool	8
Gin Otso et tonic	12
Gin Otso Black Oak et tonic	12
Gin Aprilis et tonic	13
Gin Mont Blanc et tonic	14



## LES SOFTS

### Les eaux

Bonneval 0,75l	6
Bonneval gazeuse 0,75	6
Perrier 0,33	5

### Les jus de *la Boissonnerie de Paris*

Jus d'orange pressé	6
Jus de tomate	6
Jus de pomme	6
Jus de pêche	6
Jus de pamplemousse	6
Jus de framboise	6

### Les sodas

Tonic Water Hysope	6
Tonic Water Fleur de Sureau Hysope	6
Ginger Beer Hysope	6
Limonade artisanale Bio Limonaderie de Paris	6
Limonade artisanale kiwi Limonaderie de Paris	6
Cola artisanal Limonaderie de Paris	6
Thé glacé maison	6
Kombucha brut nature Archipel	6

### Les sirops *Bacanha*

Menthe	3,50
Fraise	3,50
Grenadine	3,50
Bergamotte	3,50
Pêche	3,50

### Les cafés (*Finca Alondra Honduras*) et chocolats

Expresso	2,50
Double-expresso	4,50
Allongé	2,50
Café crème	4,50
Capuccino	5
Chocolat chaud	5
Chocolat viennois	6

### Les thés et infusions *Mariage Frères*

Thé Roobois Rouge Bourbon	4,50
Thé vert Fujiyama	4,50
Thé à l'opéra (thé vert et fruits rouges)	4,50
Thé blanc et rose	4,50
Infusion Camomille	4,50
Infusion verveine	4,50

## APRES LE REPAS

<b>Digestifs de Savoie</b>		
Chartreuse verte	5	10
Chartreuse jaune	5	10
Chartreuse liqueur d'Elixir	6	12
Chartreuse 147	10	20
Chartreuse 9ème centenaire	9	18
Chartreuse Reine des liqueurs	8	16
Chartreuse Cuvée MOF	8	16
Chartreuse VEP	10	20
Génépi Le Pompon	5	10
Génépi Intense des Pères Chartreux	6	12
Marc de Savoie de André et Michel Quenard	5	10
Liqueur de Gentiane des Pères Chartreux	5	10
Noix des Pères Chartreux	5	10
<b>Digestifs du Sud-Ouest</b>		
Patxaran Egiazki	4	8
Manzana Egiazki	4	8
Menta Egiazki	4	8
Izarra verte	4	8
Izarra jaune	4	8
Armagnac Armin 6 ans d'âge	4,50	9
Armagnac Lionel Osmin 1992	7,50	15
<b>Gins</b>		
Gin Otso Less is more		7
Gin Otso Black Oak		8
Gin Mont Blanc		11
Gin Aprilis		10
<b>Whiskys</b>		
Vilanova - Gost	7	14
Eddu - Silver	6	12
Yeun Elez - Jobic	7	14
<b>Rhums</b>		
Neisson Profil 105	4	8
Plantation 20ème anniversaire	5	10
Karukera Rhum vieux agricole	5	10
<b>Autres</b>		
Fine Calvados AOC – Belle Gnôle	4	8
Calvados XO – Christian Drouin	7	14
Liqueur Whisky châtaigne – Belle Gnôle	5	10
Absinthe – Belle Gnôle	7	14
Liqueur de sapin – Belle Gnôle	7	14
Eau de vie de Poire Williams – Metté	7	14
Eau de vie de Framboise sauvage – Metté	7	14
Eau de vie de Mandarine - Metté	7	14

<b>Les eaux</b>	
Plate Bonneval 0,75l	6
Gazeuse Bonneval 0,75l	6
<b>Les bières et les cidres</b>	
Sans alcool Bap Bap	6
Blanche Bire Bàre	7
Cidre Gu – Hard Cider	7
<b>Apéritifs</b>	
Kir cassis	8
Kir royal cassis	14
Pastis Egiazki	6
Cocktail des chefs Savoie (voir ardoise)	12
Cocktail des chefs Sud-Ouest (voir ardoise)	12
Gin tonic	12
Cocktail des chefs sans alcool	8
<b>Les Spiritueux</b>	
Gin Distillerie Aprilis	10
Gin Otso	7
Gin Otso Black Oak	8
Gin du Mont blanc	11
Whisky Yeun Elez Jobic	14
Whisky Eddu Silver	12
Whisky Vilanova Gost	14
Rhum Neisson Profil 105	8
Rhum Plantation 20ème anniversaire	10
<b>Les softs</b>	
Jus de tomate, pomme, pamplemousse, framboise, pêche – Boissonnerie de Paris	6
Kombucha brut nature – Archipel	6
Thé glacé maison	6
Limonade artisanale bio citron ou kiwi – Limonaderie de Paris	6
Cola artisanal – Limonaderie de Paris	6
Sirop menthe, grenadine, fraise, pêche, bergamote – Bacanha	3,5
<b>Les digestifs</b>	
Chartreuse verte	10
Chartreuse jaune	10
Chartreuse 9ème centenaire	18
Chartreuse liqueur d'elixir	12
Chartreuse Cuvée MOF	16
Chartreuse 147 liqueur de foudre	20
Chartreuse VEP	20
Patxaran Egiazki	8
Manzana Egiazki	8
Menta Egiazki	8
Génépi Le Pompon	10
Génépi Intense des Pères Chartreux	12
Cognac Braastd Fine Champagne XO	10
Crème de cognac Braastd	8
Armagnac Armin 6 ans d'âge	9
Armagnac Armin 10 ans d'âge	12
Armagnac Lionel Osmin 1992	15
Calvados XO Christian Drouin	14

