Carte des boissons

Vins au verre

Les Bulles

Champagne - Olivier Belin Brut, blanc de noirs, cuvée Claire Obscure	13€
Alsace - Famille Backert AOP Crémant d'Alsace cuvée tradition	6€

Vin Rosé

Provence - Domaine du Petit Chaumont, AOP Sables de Camargue Bio	5€

Vin Orange

Provence - Domaine Valérie Courrèges, Orange Bio	8€

Vins Blancs

Bourgogne - Camille & Laurent Schaller AOP Chablis HVE	8€
Loire - Ménard Gaborit cuvée Accostage, AOP Muscadet Sèvres & Maine Bio	5€
Rhône - Domaine André Berthet-Rayne, cuvée M&A, AOP Côtes du Rhône Biody	6€

Vins Rouges

Bourgogne - Domaine Georges Roy, AOP Bourgogne Pinot Noir	9€
Beaujolais - Domaine des Fournelles cuvée tradition AOP Côtes de Brouilly HVE	6€
Bordeaux - Château Beynat, Castillon AOP Côtes de bordeaux Biody	5€

Autres vins

Sud Ouest - Château de Caraguilhes cuvée Noctambule Bio	11€

Vins Blancs

Bourgogne – Camille & Laurent Schaller – Chablis – AOP Chablis – HVE	46€
Beaujolais – Domaine Boischampt – AOP Beaujolais Villages – BIO	38€
Loire – Domaine des Chasseignes – AOP Sancerre – BIODYNAMIE	56€
Loire – Ménard Gaborit – Cuvée Accostage – AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie – BIO	24€
Loire – Domaine de la Paleine – Saumur – AOP Saumur – BIODYNAMIE	39€
Alsace – Domaine Baumann-Zirgel – AOP Alsace Riesling – BIODYNAMIE	39€
Rhône – Domaine André Berthet-Rayne – Cuvée M&A – AOP Côtes du Rhône – BIODYNAMIE	29€
Bordeaux – Château Saint-Hilaire – AOP Graves Supérieur – BIODYNAMIE	43€

Vins Rouges

Bourgogne – Domaine Georges Roy – Bourgogne – AOP Bourgogne	54€
Beaujolais – Domaine des Fournelles – Cuvée Tradition – AOP Côtes de Brouilly – HVE	34€
Loire – Domaine des Chasseignes – AOP Sancerre – BIO	64€
Loire – Domaine Fabien Duveau – Cuvée Les Gaignés – AOP Saumur Champigny – BIODYNAMIE	33€
Bordeaux – Château Beynat – AOP Castillon Côtes de Bordeaux – BIODYNAMIE	25€
Bordeaux – Château Grezolle – AOP Saint-Émilion Grand Cru – HVE	65€
Sud-Ouest – Domaine Courrèges – Cuvée Ocrement-Dit – AOP Cahors – BIO	65€
Rhône – Perrine & Matthieu Lambert – Cuvée Les Lentières – AOP Côtes du Rhône Villages Sablet – BIO	37€
Languedoc – Mas de Figuier – Cuvée Jean – AOP Pic Saint-Loup – BIO	36€

Les Bulles

Champagne – Olivier Belin – Cuvée Claire Obscure – AOP Champagne	80€
Alsace – Famille Backert – Cuvée Tradition – AOP Crémant d'Alsace	34€

Les Rosés

Provence – Domaine Valérie Courrèges – Cuvée L'Écorce Buissonnière – AOP Côtes de Provence – BIO	44€
Rhône – Château de Mille – Cuvée Les Clefs de Mille – AOP Ventoux – BIO	33€
Loire – Domaine des Chasseignes – AOP Sancerre – BIO	55€
Camargue – Domaine du Petit Chaumont – Gris de Gris – AOP Sables de Camargue – BIO	23€

Autres vins

Sud-Ouest – Domaine Valérie Courrèges – Orange Métalik – Vin de France – BIO	44€
Languedoc – Château de Caraguilhes – Cuvée Noctambule – Vin de France – BIO	35€

Softs

Coca Cola/ Coca Cola zéro 33cl	5€
Tonic La French 20cl	5€
Limonade Lorina 33cl	5€
Jus de Fruit Alain Milliat 33cl	7€
Thé Glacé Maison 33cl	6€
Boissons Pétillantes Bio “Alain Milliat” 33cl	8€
Sirop Monin	4€

Aperitifs

Martini Blanc ou Rouge 6cl	5€
Porto Blanc ou Rouge 6cl	5€
Kir 14cl	6€
Kir Royal 14cl	13€
Pastis Henri Bardouin 2cl	4€
Cidre Bio Fils de Pomme 33cl	8€

Cocktails

Americano	8€
Spritz	8€
Cocktail du Moment (alcool)	9€
Cocktail du Moment (sans alcool)	7€

Bières

	25cl	50cl
Artemus Blonde “Isabeau” Pression	5€	9€
Artemus Blanche “Aloha” 33cl		7€
Artemus Blonde Abbaye “Lorem Ipsum” 33cl		8€

Digestifs

Eau de Vie Poire William 4cl	7€
Eau de Vie Vieille Mirabelle 4cl	7€
Liqueur Saint-Germain 6cl	11€
Gin Bombay Sapphire 4cl	7€
Absinthe 4cl	11€
Calvados XO Coquerel 4cl	11€
Cognac Hennessy XO 4cl	29€

Whiskies

Copper Doy Scotch 4cl	10€
Connemara Distillers 4cl	11€
Bulleit Bourbon 4cl	9€
Hibiki Harmony 4cl	26€
Yamazaki Distiller's Réserve 4cl	23€

Rhums

Pura Vida Anejo 4cl	8€
Diplomatico 4cl	10€
Ron Zacapa Contenario XO 4cl	22€
Brugal 1888 4cl	13€
Flor de Cana 12 ans 4cl	8€

Boissons chaudes

Expresso/Décaféiné	2,5€
Double expresso	4€
Café allongé	3€
Cafe latte	5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud Valrhona	5€
Thé Dammann	5€