

# CARTE DES BOISSONS



 Nos boissons avec ou sans alcool sont naturelles, sans filtration, ni intrant chimique.

 Elles expriment l'authenticité d'un produit, le travail d'hommes et femmes.

**SANTÉ.**

<< Prix ttc, service compris >>

## SOMMAIRE

---

**BOISSONS CHAUDES & SANS ALCOOL** **2**

**APERITIFS** **3**

**SPIRITUEUX** **4**

**BIERES BOUTEILLES & PETILLANTS** **5**

**BRASSERIE MOSAIQUE** **6**

**VINS AUX VERRES / ACCORDS** **7**

**BOUTEILLES VINS BLANCS** **9**

**BOUTEILLES VINS ROUGES** **13**

**BOUTEILLES VINS ROSE** **18**

## ☀️ BOISSONS SANS ALCOOL

### COCKTAIL SANS ALCOOL MAISON ( 25CL ) 6€

Fruits et plantes du moment

### SIROP ( 25CL ) 2€

Fraise / Menthe / Hibiscus 🌿

### JUS DE FRUITS ( 25CL ) 3,5€

Poire / Raisin / Pomme-cassis / Fraise /  
Cerise / Orange / Pêche blanche / Pomme

Atelier Nectardéchois – Pailharès (07) 🌿

### SODAS ( 33CL ) 3,5€

Limonade – Pleine lune (26) 🌿

Cola Fizz – Maison Meneau (33) 🌿

### TONIC NATUREL ( 25CL ) 3,5€

### 11 H 11 – SOFT NATUREL ( 33CL ) 6€

#### PROVENANCE ANNONAY 07 (Boisson non pasteurisées)

Shrek Menthes

Vigneronne Raisin blanc TRACOL

White Fusion, Gingembre

Jungle 2050, COLD BREW

Café Petit Kogi infusé à froid

Kvass, Recette de l'Est au pain grillé

Rêve cœur, pêche, abricot

### EAU PLATE ( 1L ) 4€

Evian

### EAU GAZEUSE ( 1L ) 4,5€

Reine de Basaltes

### VALS ( 33CL ) 3€

## ☀️ BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ, RISTRETTO, DÉCA 1,90€

+ Lait / Crème 0,50€

Café Allongé 2,50€

Double café 3€

Cappuccino, Latte Macchia 3€

Café frappé 4€

Benoit You – CEO Sierra  
Petit Kogi – Arabica Colombien  
Sierra Nevada – Patrimoine UNESCO

### PAQUET 250 GR / 500 GR À EMPORTER MOULU OU EN GRAIN

### CHOCOLAT CHAUD 4€

Bonnat, Pur chocolat – Voiron (38)

### NATACHA THE-SENCHA ( 37 ) 🌿

### THE 3€

Thé Vert citron-abricot

Thé Blanc Mangue-Pamplemousse Thé  
Noir fraise

### TISANE 3€

Amour Provence, Citronnelle, cannelle,  
romarin, verveine, lavande

Pêche enchanteresse, Pomme, hibiscus,  
rooibos naturel, menthe, raisin, pêche  
Sweet Berry, Feuille de mure, écorces  
orange, fraise, sureau

Verveine de la maison 3€

### NOS TISANES SONT FABRIQUÉES AVEC DES

#### PLANTES NATURELLES,

#### L'INFUSION EST ~ 8MINUTES

## COCKTAIL ( 25CL )

Chartreuse tonic **10€**

Chartreuse verte, tonic naturel, limonade, citron vert

Rosie **9€**

Vodka de Polignac, liqueur de verveine de Polignac, Rose, tonic

Gin Mexico **9€**

Gin de Home Distillers, cactus, liqueur de citron du Forez, tonic

CaféGine **9€**

Gin, Cold Brew de Cyril & Benoit, limonade bio, citron.

## ANISÉ ARTISANAL ( 2CL ) **3€**

Pastis – Distillerie La Frap (O7) 

## VERMOUTH ( 6CL ) **5€**

« Le Verdoot » Distillerie des Bughes (43)   
Grenache blanche, Ugni , Sauvignon

« BAM » Berry Althoff x Chloé Merz (30)   
Vin blanc orange amer, thym

« Extra Dry » Distillerie Sentema (83)   
Grenache rouge

## LIQUEUR ( 4CL ) **5€**

« Menthe **ou** Framboise **ou** Limoncello »

Distillerie de la Loire 

« Pralicoquine » Praline, amandes  
Brasserie des plantes

« Cerfgent » Orange, quinquina  
Brasserie des plantes

« L'inattendu » Géranium rosa **6€**

Distillerie Sentama 

« Paul » Verveine, Distillerie Chavanay  **6€**

## LIQUEUR ( 4CL ) **6€**

« Essence des Alpes » Sapin, Hysope

« Fleche Ardente » Pitaya, myrtille  
Brasserie des plantes

## VIN MUTÉ ( 4CL ) **6€**

« Ratafia » Marc de champagne, Bénard 

« Mutin » Vermentino Distillerie Sentama 

« Carmina » Macvin Jura, Les Dolomies (39) 

## GIN ( 4CL ) **6€**

« Boréal » Maison I6 – 42 

« Ginstère » Distillerie Sentema 83  **7€**

## LIQUEUR GENTIANE ( 4CL ) **6€**

Gentiane des Pères Chartreux

## RHUM ( 4CL ) **7€**

« Réunion » Home distillers 43\_ 

« Venezuela » Home distillers 43\_ 

Les feux de Saint Jean de Chambre O7 



Rhum Ambré

Rhum Blanc grand Arome

Rhum Arrangé Framboise

Rhum Arrangé Violette – Hibiscus

## WHISKY ( 4CL ) **7€**

« Shiste 2021 » Tanargue O7

« Balade aux Narces » Tourbé, Home distillers 

« Le Petit Beurre » 100% blé, Home distillers 

Les feux de Saint Jean de Chambre O7 



« Pur Malt » \_\_\_\_\_ **7€**

« Finish Cornas » Whisky single Malt \_\_\_\_\_ **8€**

## EAUX DE VIE ( 4CL ) **8€**

Poire Alambic, distillerie Bateau O7 

Grande sapinette solera, Maison 16 

Framboise fumée – Saint Jean de Chambre 



L'Henriette Absinthe, Distillerie Chavanay 



## CHEVRE VERTE ( 4CL ) **6€**

Mélange Absinthe, menthe, verveine Distillerie la Frap

## LIQUEUR CHARTREUSE ( 4CL )

Chartreuse verte ou jaune 2023 \_\_\_\_\_ **8€**

Chartreuse Elixir \_\_\_\_\_ **12€**

Chartreuse VEP verte ou jaune 2024 \_\_\_\_\_ **22€**

## ∞ ÇA GAZ ? BIÈRES EN BOUTEILLES

### BRASSERIE PLEINE LUNE ( CHABEUIL 26)

33cl \_\_\_\_\_ **5, 5€**

« Poussière de lune » Blonde SANS ALCOOL

« Lunette » Blanche blé

« Aubeloun » IPA

« LSD » IPA SOUR

« Lunik » Ambrée

« Rasbeer » Framboise

« Aluner le feu » X Cambier Blonde fumé 3,1%

75 cl \_\_\_\_\_ **14€**

« Shiro » 2022 Moût de Syrah de Michèle Aubery

### BRASSERIE LONGUE VIE ( ST FELICIEN 07)

33cl \_\_\_\_\_ **5, 5€**

« Minouche » Blonde Pale Ale

« Harvest » Blonde Pale seigle

« Blackbird » Dry Stout

« Tombée du ciel » Kveit Ale

« Sun » Blanche verveine

75 cl « Sun » Blanche verveine \_\_\_\_\_ **10€**

75 cl – Brett Sour Ale 30 mois sur lies \_\_\_\_\_ **19€**

### BRASSERIE DES FRAGMENTS ( VAULX EN VELIN 69)

75cl \_\_\_\_\_ **9€**

Brune, Stout

## BULLES & FRUITS ( 75CL)

### DOMAINE LES RÊVEURS DE VINS – JEAN YVES PÉRON

POIRÉ de la Combe d'Ire 2018 \_\_\_\_\_ **30€**

### BRASSERIE MOSAÏQUE – OR ZAGURY

CIDRE EXTRA BRUT – Let the sunshine \_\_\_\_\_ **20€**

QUAI À RAISIN – IMOGEN BERRY ET ROBIN ALTHOFF 

CIDRE – Pommes Bretonnes & du Gard 2022 \_\_\_\_\_ **18€**

## 🍷 PÉTILLANT-NATUREL ( 75CL)

Jean François Merieau 

Touraine, Méthode Traditionnelle – 2019 **28€**

Les Dolomies – Celine & Steve Gromally 

Bulles – 2022 **29€**

Marc Delienne 

Le petit Nat – 2022 **36€**

Domaine de la Bohème – Patrick Bouju, Justine Loiseau 

Festejar blanc – 2023 **33€**

Festejar rosé – 2023 **35€**

Domaine de l'Alezan – Remi & Patricia Bonneton 

Libres & Résistants – 2023 **30€**

Domaine du Petit Oratoire – Lori Haon 

TNT Syrah – 2021 **28€**

Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff 

VDQS, Umami 2022 **30€**

VDQS, Fafar **40€**

VDQS, Janis – 2022 **26€**

Domaine Pothier – Romain Paire 

Eclipse, Gamay – 2022 **33€**

Domaine Serol – Stephane & Carine 

Turbulent **30€**

Anne & Jean Francois Ganevat 

La Bulle À Jeannot **43€**

## BRASSERIE MOSAÏQUE

Quelques indications,

Or Zagury est un compositeur de fermentations spontanées,

Ses œuvres sont issus de levures sauvages cueillit tout droit dans la nature.

Des bières hors normes, non conventionnel.

Elles ne sont ni filtrés, ni pasteurisées, sans adjonction de gaz carbonique, Finement pétillante et faible en teneur d'alcool.

\*Bières NATURELLES en bouteilles de **75 cl**

### ~~KNOCKIN' ON HEAVENS DOOR~~ ~~15€~~

10 types de malts, Cara biscotté, Blé praliné, fleur de griottes, fleur de prunier ~~3%~~

### IT'S SOMETHING UNPREDICTABLE BUT IN THE END IT'S

#### RIGHT / GLUTEN FREE 18€

sarrasin, balle de riz, cerises, Lie de baco, gamay, grenache, syrah (Daniel Sage & Jordi Torgue) 2%

### AND ALL THAT I CAN SEE, IT'S JUST A YELLOW LEMON

#### TREE 18€

5 céréales Fruits : raisin Othello et villard blanc, figue, poivre de Sichuan 3%

### COUNTRY ROADS TAKE ME HOME 18€

grappes de raisin Gamay (parcelle non traitée, non taillée – Chiroubles Beaujolais) 3%

### CHERRY BLOSSOM GIRL 20€

flocons 5 céréales, fleurs de griottes 3%

## VINS AUX VERRES

( 12,5cl )

---

**BLANC** – VDF, Valvignères – Les Vigneaux « Margaux » 2023 \_\_\_\_\_ **7€** 

DOP Mandchourie Domaine Parajes del Valle « Macabéo » 2023 \_\_\_\_\_ **6€** 

**ROUGE** – VDF – Quai à Raisin « Garmatcha » 2019 \_\_\_\_\_ **8€** 

VDF – Sécheras, Domaine de l'Iserand « Grassot » 2024 \_\_\_\_\_ **7€** 

BIB – 46,5 CL Les Vigneaux « Assemblage » 2023 \_\_\_\_\_ **16€** 

**ROSÉ** – VDF Mirabel Charmis « Le Saint Sot » 2023 \_\_\_\_\_ **6€** 

**SUCRÉ** – Sauternes – Château Sigalas Rabaud «Le 5 » \_\_\_\_\_ **8€**

**VIN PÉTILLANT NATUREL** \_\_\_\_\_ **7€**

Vin mousseux de la sélection du moment, méthode traditionnelle ou ancestrale

---

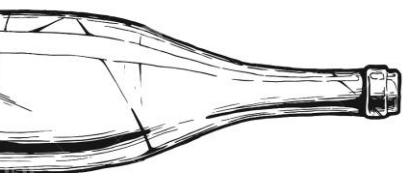
**ACCORD METS & BOISSONS VINS POUR UNE PERSONNE ( 3 VERRES DE 12 CL ) 25€**

**ACCORD METS & BOISSONS VINS**

**POUR UNE PERSONNE ( 2 VERRES DE 12 CL ) 17€**

\*Uniquement pour les plats du menu\*

---



# RAISINS BLANCS

---

*< Tous nos vins sont issus d'AOC, d'une contenance de 75cl sauf contre-indication. >*

NOS VINS SONT DISPONIBLES POUR UNE VENTE A EMPORTER PRIX CAVISTE

## VALLÉE DU RHÔNE

Johan Tête 

VDF intrication, sous voile – 2022

Jean Francois Malsert – Domaine de L'iserand 

VDF, Primula – 2023

VDF Délire de Coppi – 2022

VDF Chasselas – 2021 (150CL)

Guillaume Monier & Philippe Perreol 

Saint Joseph blanc – 2023

Cyril Milochevitch – Domaine de la Sarbèche 

Saint Peray, – 2022

Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet

Cotes du Rhone – 2022

Pauline Maziou – Domaine Petite Nature 

VDF Le jour se lève – 2024

VDF L'amour à la plage – 2021 / 2022 (150CL)

Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan 

VDF Ho'oponopono – 2022

VDF Enlil – 2023

VDF Kintsugi – 2023

Pascal & Catherine Jamet – Vignoble de la tour d'Arras 

Saint Peray, Greenettes – 2024

IGP Collines Rhodaniennes, BIA – 2024

Christelle Betton

Crozes Hermitage, Circé – 2023 (75cl / 150cl)

Hermitage, Arpège – 2021

Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux 

VDF, L'Aube – 2023

VDF, Margaux – 150 cl

Sylvain Bock 

VDF, Elle m'a serré – 2022

VDF, Equilibriste – 2022

Anne & Pierre André Deplaud – Les Deplaud de Tartaras 

IGP Collines Rhodaniennes, Corde sensible – 2023

IGP Collines Rhodaniennes, Le monde à l'envers – 2022

IGP Collines Rhodaniennes, Au fil du temps – 2023

Hervé Souhaut – Domaine Romaneaux Destezet 

VDF, Viognier, Roussanne – 2022

Thibaud Capellaro, SLOPE 

VDF, Juicy Squat – 2023

Florence & Olivier Leriche – Domaine des Accoles 

VDF, Les 4 Faïsses – NM (75cl / 150cl)

VDF, L'inattendu – 2023

VDF, Carafon des Acolytes – 2023

Aymard & Antonin – Vins Mercuriales 

VDF, Pera – 2023

VDF Posauben – 2023

| <u>SUR PLACE</u> | <u>TAKE AWAY</u> |
|------------------|------------------|
| 27€              | /                |
| 26€              | 16€              |
| 30€              | 20€              |
| 48€              | 38€              |
| 50€              | 40€              |
| 42€              | 32€              |
| 36€              | /                |
| 33€              | /                |
| 34€ / 70€        | (150CL / 60€)    |
| 30€              | 20€              |
| 25€              | 18€              |
| 50€              | 38€              |
| 33€              | 23€              |
| 26€              | 26€              |
| 42€ / 85€        | /                |
| 110€             | /                |
| 24€              | 14€              |
| 45€              | 35€              |
| 27€              | 18€              |
| 33€              | 23€              |
| 30€              | 20€              |
| 28€              | 18€              |
| 32€              | 22€              |
| 45€              | /                |
| 36€              | 26€              |
| 26€ / 55€        | 16€ / 45€        |
| 38€              | 26€              |
| 23€              | 14€              |
| 33€              | 12€              |
| 33€              | 12€              |

## CHAMPAGNE

Jean Pierre Fleury – Côte des Bars   
Champagne, Blanc de noirs BRUT

Guiborat – Karine et Richard Fouquet   
Champagne, Thetys 2020  
Champagne, Prohibition 2020

Roger Pouillon & fils, Fabrice & Benedicte   
Champagne, Grande Vallée 2020/2021  
Champagne, 1<sup>er</sup> cru, Terre froide 2020

SUR PLACE

TAKE AWAY

60€

50€

60€

52€

70€

60€

70€

58€

80€

70€

## LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

Laurent Lebled – Domaine à la vôtre   
VDF Je t'ai dans la peau

Valerie, Eric, Florent – Terres d'Ocre   
IGP Val de Loire, Tressallier – 2022

Jean François Merieau   
Touraine, Cœur de roche – 2022

Pierre Goiset   
VDF, La Mauguit – 2021  
VDF, Query – 2022

Etienne & Marie Courtois – Les cailloux du paradis   
VDF, Quartz – 2022  
VDF, Racines – 2020  
VDF, Romorantin – 2022

Jeremy Menard et Ambre Marconnet, Domaine des Sablonnettes   
VDF, Ptit blanc Chenin – 2024  
VDF, Zeste Chenin – 2023  
VDF, Les Erables, moelleux – 2018 (0,50cl)

Tessa Laroche – Domaine La roche aux moines   
Savennières, 2022

Patrick Baudoin   
Anjou, Effusion – 2022

Thomas Besson, Permapinard   
VDF, Cueillette lointaine – 2021

Patrick Bouju & Justine Loiseau – Domaine de la Bohème   
VDF, Picapol – 2023  
VDF, M – 2022  
VDF, GM – 2022

33€

20€

33€

23€

33€

23€

35€

25€

38€

28€

50€

/

55€

/

60€

/

26€

16€

28€

/

33€

25€

60€

/

50€

40€

42€

/

29€

/

29€

/

33€

/

## ALSACE ~ MOSELLE

Domaine Celine Josmeyer    
Alsace, Kottabe – 2022

Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur   
Alsace Vibrations – 2022  
Alsace Vigne en Rose – 2020

SUR PLACE

TAKE AWAY

40€

26€

30€  
32€

20€  
21€

## SAVOIE ~ BUGEY

Antoine Petitprez   
VDF, Turbulence – 2016

Jean Claude Masson  
Apremont, Coeur – 2022  
Apremont, Centenaire – 2020

Sébastien Bénard – Domaine des Alpins   
IGP Coteaux du Grésivaudan, Verdesse – 2023  
VDF, Iuresse des cimes – 2023

Caroline Ledédenté – Grain par grain   
VDF, Un déjeuner – 2022  
VDF, Premier grain – 2022  
VDF, Grain de minuit – 2022

Jean Yves Peron – Domaine des Rêveurs de vins   
VDF, Côtillon des Dames, Jacquère, Altesse, Roussanne – 2022  
VDF, Favorita, Vermentino d'Asti – 2022  
VDF, Moscato d'Asti – 2022  
VDF, Petite Robe, Jacquère – 2022  
VDF, Vin de lies – 2022 (I5OCL)

75€

/

45€  
40€

35€  
30€

30€  
28€

/  
/

30€  
37€  
40€

/  
/  
/

43€  
40€  
40€  
35€  
80€

33€  
30€  
30€  
25€  
70€

## BEAUJOLAIS

Marc Delienne   
VDF, Mon blanc – 2023

Laura Lardy  
Macération – 2022

27€

18€

47€

37€

## BOURGOGNE

Maison Valette 

Macon Chaintré – 18.19.21

Pouilly Fuissé – 2019, 20,21

Viré-Clessé, Et pourtant – 18.20.22.23

VDF Mesdemoiselles – 19.21 (15OCL)

VDF Et pourtant – 20.21 (15OCL)

Jérôme Galeyrand 

Bourgogne Aligoté – 2022

Marc Delienne 

Saint Veran, Jully – 2022

Jean Pascal Sarnin – Jean Marie Berrux 

Chablis – 2022

Saint Romain – 2018

Antoine Petitprez 

Bourgogne, La Combe – 2022

Bourgogne, Les Craies – 2022

## JURA

Anne & Jean François Ganevat 

Côtes-du-Jura, La Barraque – 2020

Côtes-du-Jura, Montferrand – 2020

Côtes-du-Jura, Grande Teppes V.V – 2019

Celine & Steve Gromally – Les Dolomies 

VDF, Prémice – 2022

VDF, Les Bouttonnières – 2022

## PROVENCE & CORSE

Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu 

Corse Sartène, Rosumarinu – 2023

IGP Ile de Beauté, Solis – 2022

IGP Ile de Beauté, Genovese Vinifera – 2022

Famille Jean Paul Luc 

IGP Bouches du Rhône, Villa Mina – 2023

SUR PLACE

TAKE AWAY

45€

/

65€

50€

70€

55€

130€

110€

130€

110€

33€

23€

45€

35€

48€

38€

69€

/

48€

38€

60€

50€

95€

/

105€

/

130€

/

40€

/

28€

18€

38€

/

40€

33€

58€

38€

34€

14€

## LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

Yohann Moreno 

VDF En s'amusing – 2022

Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles 

VDF, Barbaste – 2022 (150CL)

Château Del Rang – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet 

VDF, Blanc de noir – 2022

VDF, La Cadène – 2023

Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff  

VDF Infusion – 2022

VDF Méridional – 2023

VDF Embrun – 2022

## SUD OUEST

Clos Lapeyre – Larrieu Jean Bernard 

Jurançon, Moelleux – 2022

Clos Thou – Henri, Julie Lapouble-Laplace 

Jurançon sec – 2022

Jurançon, Doux – 2021

## BORDEAUX

Château Sigalas Rabaud – Laure de Lambert Compeyrot, Jean et Matthieu

Sauterne, Le 5 < sans souffre >

## ETRANGER

Kollektiv Peternell – Autriche 

Weshriesling – 2021

Ligas Wines – Grèce

IGP Pella, Spira Solera, Xinomauro – 2011 à 2021

Domaine Parajes del Valle 

DOP Mandchourie « Macabéo » 2023

SUR PLACE

TAKE AWAY

33€

23€

50€

38€

27€

17€

33€

/

30€

20€

25€

15€

30€

/

35€

25€

50€

35€

45€

30€

30€

18€

40€

/

65€

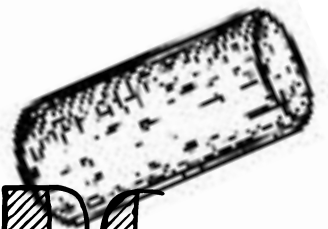
50€

24€

12€

# RAISINS NOIRS

---



*< Tous nos vins sont issus d'AOC, d'une contenance de 75cl sauf contre-indication. >*

NOS VINS SONT DISPONIBLES POUR UNE VENTE A EMPORTER PRIX CAVISTE

## RHÔNE NORD

### Les Deplaudes de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaud



IGP Collines Rhodaniennes, Chance – 2022  
IGP Collines Rhodaniennes, Tout compte fait – 2022  
IGP Collines Rhodaniennes, Mine de rien – 2023

### Thibaud Capellaro, SLOPE



VDF, Cacio é Pépé x Aymeric Velluz, Enclos de Soly – 2023  
VDF, Ombre & Lumière x Etienne Seignovet – 2023  
VDF, Canuse – 2023

### François & Fils, Yoann, Erwan



Côte Rôtie, Rozier – 2021  
Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet  
IGP Collines Rhodaniennes – 2022  
Côtes du Rhône – 2022  
Côte-Rôtie, Fructus Voluptas – 2022

### Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand



St Joseph, Les sabots de Coppi – 2022  
VDF, Grassot – 2024  
VDF Syrah – 2024

### Pascal & Catherine Jamet – Vignoble de la tour d'Arras



IGP Collines Rhodanienne, Grand Beliga – 2024  
Saint Joseph, Les Traverses – 2024

### Monier Perreol



Saint Joseph, Tradition – 2023  
VDF Syrah, Viognier – 2024  
VDF, Grenache – 2024

### Pauline Maziou – Domaine Petite Nature



VDF – Bonne étoile – 2023  
VDF Sorcières – 2024 (75CL)  
VDF Sorcières – 2022 (150cl)

### Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan



VDF Petit prince – 2023  
VDF Résilience – 2022  
VDF Potion – 2022 (75cl /150cl)  
VDF Ostara – 2022 (75cl /150cl)

### Johan Tête



VDF Tincey, Gamay – 2020

### Christelle Betton

Crozes Hermitage, Caprice – 2021/2020 (75CL/150cl)

### Pierre & Jean Gonon

IGP Ardèche, Iles Feray 2022  
Saint Joseph – 2021

SUR PLACE

TAKE AWAY

31€  
29€  
33€

21€  
19€  
/

33€  
35€  
38€

/  
25€  
28€

70€

57€

33€  
39€  
80€

/  
/  
/

55€  
24€  
25€

/  
14€  
15€

25€  
37€

14€  
27€

45€  
33€  
26€

35€  
/  
16€

36€  
33€  
80€

26€  
23€  
/

35€  
55€  
28€/55€  
33€ / 60€

/  
/  
17€/40€  
19€ / 45€

33€

/

35€/65€

150CL ONLY 55€

55€  
80€

/  
/

## SUITE RHÔNE NORD

Ferme Fontassa

VDF Pautillier – 2024

VDF Colombier – 2023

## RHÔNE SUD

Florence & Olivier Leriche – Domaine des Accoles



VDF, Miocène – 2019

VDF, La Chapelle des Accoles – 2019

VDF, Gryphe – 2019

Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux



VDF, Sans Artifice – 2019

VDF Miss terre – 2023

VDF, Du Bout des doigts – 2024

VDF « Assemblage » 2023 ( BIB – 46,5 CL)

Sylvain Bock



VDF, Raffut – 2022

Mas du Libian – Famille Thibon



Cotes du Rhône, Bout de Z'an – 2023

Dimitri & Sébastien Arsac



IGP Ardèche – Volcanik Amphora – 2022

Maud Adnot



VDF, Bazooka – 2022

François Tessoneau, – Domaine Farevand

Ventoux, Reserve – 2002

Ventoux, Cariñena – 2022

Aymard & Antonin – Vins Mercuriales



VDF, Guironnet – 2023

VDF, Charmet – 2023

## BEAUJOLAIS

Marc Delienne



Fleurie, Avalanche – 2021 (75cl/150cl)

Laura Lardy

Morgon Cote de Py – 2022

| SUR PLACE                | TAKE AWAY              |
|--------------------------|------------------------|
| 28€<br>33€               | 18€<br>21€             |
| 26€<br>27€<br>28€        | 17€<br>17€<br>18€      |
| 27€<br>23€<br>22€<br>16€ | 15€<br>13€<br>12€<br>/ |
| 35€                      | /                      |
| 29€                      | 19€                    |
| 33€                      | 20€                    |
| 26€                      | /                      |
| 33€<br>45€               | 13€<br>/               |
| 26€<br>26€               | 16€<br>16€             |
| 37€/80€                  | 25€/60€                |
| 45€                      | 35€                    |

## CHAMPAGNE

Jean Pierre Fleury – Côte des Bars   
Coteaux Champenois, Rosé Solera

Roger Pouillon & fils, Fabrice & Benedicte   
Champagne, Rosé

## LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

Domaine des Trouillères – Mickael Hyvert  
VDF, Bouche à z'oreilles – 2021

Terres d'Ocre, Valerie, Eric, Florent   
VDF Amphore – 2023

Domaine Carine & Stephane Sérol   
Côte Roannaise, Eclat de granit – 2023

Jean François Merieau   
Touraine, Le cent visage – 2022  
VDF, Babbo – 2022

Etienne & Marie Courtois – Les cailloux du paradis   
VDF, Racines – 2020

Jeremy Menard et Ambre Marconnet, Domaine des Sablonnettes   
VDF, Ceci n'est pas un rosé – 2023  
VDF, Les Copains d'abord – 2023  
VDF, Menard rouge – 2023

Thomas Permapinard   
VDF, Couche après couche – 2022  
VDF, Bord de la seille – 2022  
VDF, Levine Fauche – 2022

Patrick Bouju & Justine Loiseau – Domaine de la Bohème   
VDF, Super B – 2022  
VDF, Mòl – 2021

## ALSACE ~ MOSELLE

Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur   
VDF Rien ne bouge – 2022

## JURA

Anne & Jean François Ganevat   
Vin de France, De toute beauté – 2021  
Côtes-du-Jura, Plein sud, trousseau – 2022  
Côtes-du-Jura, En Billat, Pinot noir – 2020

Celine & Steve Gromally – Les Dolomies   
VDF, Bordel c'est bon – 2023  
VDF, La Cabane – 2023

|                                                            | SUR PLACE           | TAKE AWAY         |
|------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Jean Pierre Fleury – Côte des Bars                         | 65€                 | 52€               |
| Roger Pouillon & fils, Fabrice & Benedicte                 | 73€                 | 60€               |
| Domaine des Trouillères – Mickael Hyvert                   | 28€                 | 18€               |
| Terres d'Ocre, Valerie, Eric, Florent                      | 30€                 | 20€               |
| Domaine Carine & Stephane Sérol                            | 29€                 | 19€               |
| Jean François Merieau                                      | 29€<br>25€          | 19€<br>15€        |
| Etienne & Marie Courtois – Les cailloux du paradis         | 59€                 | /                 |
| Jeremy Menard et Ambre Marconnet, Domaine des Sablonnettes | 25€<br>25€<br>23€   | 15€<br>15€<br>13€ |
| Thomas Permapinard                                         | 40€<br>35€<br>35€   | /<br>/<br>25€     |
| Patrick Bouju & Justine Loiseau – Domaine de la Bohème     | 30€<br>25€          | /<br>/            |
| Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur      | 30€                 | 20€               |
| Anne & Jean François Ganevat                               | 55€<br>105€<br>105€ | /<br>/<br>/       |
| Celine & Steve Gromally – Les Dolomies                     | 40€<br>31€          | /<br>21€          |

## SAVOIE ~ BUGEY

Antoine Petitprez 

VDF, Mondeuse, Coteaux de la mort – 2015

François Gilles – Domaine des fables 

IGP des Allobroges, Les Chronique Gargantua 2020

Corentin Houillon – Domaine de Veronnet 

Savoie, Veronnet – 2021

Sébastien Bénard – Domaine des Alpins 

IGP Coteaux du Grésivaudan, Les compères 2021

IGP Coteaux du Grésivaudan, Névé 2021

Caroline Ledédenté – Grain par grain 

VDF, Cuvée des doudous – 2022

VDF, Comme ça – 2022

Jean Yves Peron – Domaine des Rêveurs de vins 

VDF, Barbera d'Asti – 2022

VDF, Casa Rossa, Grignolo – 2022

## BOURGOGNE

Jean Marie Berrux 

VDF Nondegue – 2021

Jean Pascal Sarnin – Jean Marie Berrux 

VDF Pinot noir – 2022

Morgane Seullot & Christian Knott- Domaine Dandelion 

Hautes Côtes de Beaune, Nature – 2022

Hautes Côtes de Beaune, Rosie red – 2022

Antoine Petitprez 

Chorey les Beaune – 2019

Pommard – 2020

Marc Soyard – Domaine de la Cras 

Bourgogne, L'équilibriste – 2022

Bourgogne, La Cras – 2022

Claire Naudin Ferrand 

Hautes Côtes de Beaune, Orchis Mascula – 2022

Hautes Côtes de Beaune, Viola – 2022

Jérôme Galeyrand 

Geurey Chambertin, La Justice – 2022

SUR PLACE

TAKE AWAY

90€

80€

33€

23€

35€

25€

27€

17€

30€

20€

38€

28€

38€

38€

35€

/

35€

/

45€

/

48€

38€

70€

/

60€

/

70€

55€

90€

75€

45€

37€

65€

55€

55€

40€

75€

60€

95€

85€

## LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

Château Del Ranq – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet 

Pic Saint Loup – 2022

Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles   
Languedoc, Nicot – 2022 (I5OCL)

Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff 

VDF, Lopin – 2021

VDF, Menhir sélection massale – 2022

Roc d'Anglade – Remy Pedreno 

IGP du Gard – 2022

## SUD OUEST

Robin & Jules, Pascal Verhaeghe – Château du Cèdre 

VDF, Improbable, Malbec – 2023

Domaine Albert de Conti, Guillaume et Paul, Yann Lecoindre 

Cotes de Bergerac, Polymorphe – 2022

Domaine du Cros, Philippe et Julien Teulier 

Marcillac, vieilles vignes – 2020

Domaine Le Roc, Famille Ribes 

Fronton, Don Quichotte – 2022

## PROVENCE & CORSE

Famille Jean Paul Luc 

Coteaux d'Aix en Provence, Villa Mina – 2022

VDF 2004

Clos des B – Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger 

Côtes de Provence, Terre mère – 2021

VDF, Carignan – 2023

Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu 

Corse Sartène, Rosumarinu – 2023 (75cl / 150cl)

IGP Ile de Beauté, Senza Zolfu – 2022

IGP Ile de Beauté, Elegante – 2022

IGP Ile de Beauté, Minustellu – 2020

IGP Ile de Beauté, Myrtus – 2022

## ETRANGER

Dido & Jurriaan – Vinyes Tortuga 

Espagne – Hyrdy Gyrdy – 2021

Kollektiv Peternell – Autriche 

Weinland Österreich, Carajillo, Gruner Veltliner, pinot, riesling, sauvignon – 2021

Ligas Wines – Grèce 

IGP Macedoine, Sauvage bleu, Limniona

SUR PLACE

TAKE AWAY

31€

21€

45€

35€

30€

19€

28€

20€

70€

55€

39€

/

27€

17€

30€

20€

33€

22€

30€

20€

82€

72€

50€

40€

40€

30€

35€/65€

23€/55€

37€

27€

48€

37€

48€

35€

50€

39€

25€

15€

46€

36€

58€

45€

# ROSÉ

Domaine de Mirabel Charmis – Remi Léorat  
VDF Le Saint Sot – 2023



Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand  
VDF Champs rose – 2024



Les Deplaudes de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaudes  
IGP Collines Rhodaniennes, Eté indienne – 2022



Domaine des Accoles – Florence & Olivier Leriche  
VDF, Mignon(ne) – 2021



Grain par grain – Caroline Ledédenté  
VDF, Vin de la tribu – 2022



Domaine Fauverand



Ventoux – Carignan gris, grenache noir – 2022

Clos des B – Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger  
VDF, Le rosé – 2023



Domaine Sant Armettu – Gilles Seroin  
Corse Sartène, Rosumarinu – 2023



SUR PLACE

TAKE AWAY

23€

10€

24€

12€

23€

12€

30€

18€

27€

17€

25€

15€

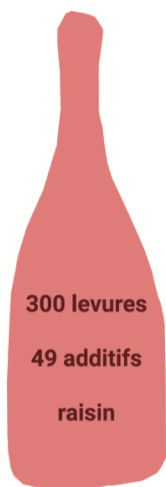
33€

23€

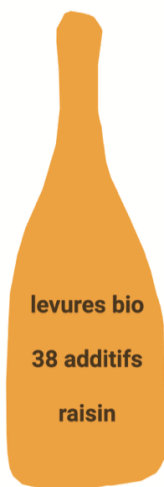
30€

18€

CONVENTIONNEL



BIOLOGIQUE



BIODYNAMIQUE



NATUREL



Volumes de soufre maximum autorisés (SO2) :

sur : RAISIN

|          |          |          |         |         |
|----------|----------|----------|---------|---------|
| ROUGES : | 150 mg/l | 100 mg/l | 70 mg/l | 30 mg/l |
| BLANCS : | 200 mg/l | 150 mg/l | 90 mg/l | 40 mg/l |



L'abus d'alcool est interdit aux mineurs & dangereux pour la santé – à consommer avec modération (ou un copain)