

CARTE DES BOISSONS



SANTÉ.

< Prix ttc, service compris >>

SOMMAIRE

Boissons sans alcool	2
Apéritifs	3
Spiritueux	4
Bières bouteilles	5
Brasserie Mosaïque	6
Vins pétillants	7
Vins aux verres & Accords mets et vins	8
Bouteilles de vins BLANCS	9
Bouteilles de vins ROUGES	14
Bouteilles de vins ROSES	20

BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool 6€

Recette du moment selon l'inspiration.

Sirop (25cl) 2€

Fraise, Menthe, Hibiscus, Citron

Jus de fruits locaux (25cl) 4€

Poire, Raisin, Fraise, Cerise, Pêche, Pomme,
Abricot

Sodas (33cl) 3,5€

Limonade

Cola

Thé glacé

Pétillante Clémentine Corse

Tonic (20cl)

11 h 11 – Soft naturel (33cl) 6€

(Boisson non pasteurisées) - Annonay (07)

« Cabaret » Hibiscus, réglisse, cascara

« White fusion » Gingembre, curcuma blanc

« Kvass saison » Recette de l'Est au pain grillé

Et torréfié, kumquat, miel de lavande

« Chouchou » Rhubarbe, lilas, fenouil, sauge

Eau plate

Evian (1L) 4€

Eau Gazeuse

Badoit (1L) 4,5€

Vals (33cl) 3€

BOISSONS CHAUDES

Café, ristretto, déca 1,90€

+ Lait / Crème 0,50€

Café Allongé 2,50€

Double, Cappuccino, Latte Macchiato 3€

Café frappé 4€

Benoit You - CEO Sierra

Petit Kogi – Arabica Colombien

Sierra Nevada – Patrimoine UNESCO

Chocolat chaud 4€

Bonnat, Pur chocolat - Voiron (38)

Thé 3€

«Boots énergies» Thé Vert citron-abricot

« Blue Lagoon » Thé Vert-Blanc Mangue

« Songe nuit d'été » Thé Noir fraise

Tisane 3€

« Amour Provence » Citronnelle, cannelle,
romarin, verveine,

« Pêche enchanteresse » Pomme, hibiscus,
rooibos naturel, menthe, pêche

« Sweet Berry » Feuille de mure, écorces
orange, fraise, sureau

Verveine du jardin 3€

Tisanes de plantes naturelles

Infusion ~8 min.

APÉRITIFS

Cocktail avec alcool

« Chartreuse tonic » 10€

Chartreuse verte, tonic, limonade, citron

« Purple spring » 9€

Gin de Berenger, verveine de Polignac et sirop de violette maison, limonade

« Mexico Gin » 9€

Gin de Berenger, cactus, liqueur de citron du Forez, tonic

« Ginger Mule » 9€

Vodka, White fusion gingembre 11h11, liqueur de menthe, vals

Anisé artisanal (2cl) 3€

Pastis - Distillerie la Frap (07)

Vermouth (6cl) 5€

« Le Verdot » Distillerie des Bughes (43)

Vin blanc, gingembre, absinthe

« BAM » Berry Althoff x Chloé Merz (30)

Vin blanc, orange amer, thym

« Soubeiran » Berry Althoff x Carole (30)

Vin rouge, Coing, rose, citron, laurier

Liqueur gentiane (4CL) 6€

Gentiane des Pères Chartreux

Liqueurs (4cl) 5€

Menthe

Framboise

Limoncello du Forez

Liqueur de la Brasserie des plantes

« Pralicoquine » Praline, amandes

« Cerfgent » Orange et quinquina

Liqueurs signatures (4cl) 6€

« Essence des Alpes » Sapin, Hysope

« Fleche Ardente » Pitaya, myrtille

« L'inattendu » Géranium rosa, Sentema

« Paul » Verveine, Distillerie Chavanay

Vin muté (4cl) 6€

« Ratafia » Marc de champagne S.Benard

« Mutin » Rolle muté à l'eau de vie de raisin
Distillerie Sentema

« Carmina » Macvin, Les Dolomies Jura

Gin (4cl) 6€

« Boréal » Maison 16, Forez 42

« Ginstère » Distillerie Sentema

SPIRITUEUX

Whisky (4cl) 7€

Tanargue 07

« **Shiste** » Pur Malt, Orge

Distillerie des Bughes 43

« **Balade aux Narces** » Tourbé (45 ppm)

« **Petit Beurre** » 100% Auvergnat blé

Les Feux de Saint Jean 07

« **Pur Malt** » single malt, vieilli fut cognac

« **Finish Cornas** » 8€

Whisky single Malt, orge, vieilli 6 ans en fut

Genépi(4cl) 6€

« **Intense** » Des pères Chartreux

Chèvre verte (4cl) 6€

« **La fée verte** » Distillerie la Frap 07

Absinthe, menthe, verveine

CHARTREUSE (4cl)

Chartreuse Verte ou Jaune 2023 8€

Chartreuse Elixir 1605 en foudre 12€

Chartreuse VEP

Verte ou Jaune 2024 22€

Rhum (4cl) 7€

Distillerie des Bughes 43

« **Réunion** » 3 ans à la Réunion + vieilli un an en fut de Condrieu

« **Venezuela** » vieilli 4 ans fut bourbon + 1 an fut de Rivesaltes

Les Feux de Saint Jean de Chambre 07

« **Rhum Ambré** » mélasse Cubaine

« **Rhum Blanc** » vieilli en foudre

« **Rhum Arrangé** » Framboise

Eaux de vie (4cl) 8€

« **Poire Alambic** »

Distillerie Bateau, Beauvène 07

« **Grande sapinette** » Solera fût Cognac

Distillerie de la Loire, Cesar 42

« **Framboise fumée** »

Les feux de Saint Jean de Chambre 07

« **L'Henriette** » Absinthe, Chavanay 42

Cognac (4cl) 12€

Cognac vieille réserve XO Decroix

Armagnac (4cl) 10€

« **Le Carré des Fantômes** » Château de Léberon

« **Solera 2001-2025** » Château de Léberon 12€

ÇA GAZ ?

Bières en bouteilles

Cidre Bolée Armorique BRUT

27,5cl Cidre Breton, pur jus _____ 5€

Brasserie Longue Vie (Saint Félicien)

33cl _____ 5,5€

« Harvest » Blonde seigle

« Blackbird » Dry Stout

« Tombée du ciel » Kveit Ale

« Sun » Blanche verveine

« Golden Brown » Ambrée

« Minouche » Blonde Pale ale

75 cl « Sun » Blanche verveine _____ 10€

75 cl – Brett Sour Ale 30 mois sur lies _____ 19€

Brasserie Pleine Lune (Chabeuil 26)

33cl _____ 5,5€

« Poussière de lune » Blonde *SANS ALCOOL*

« Lunette » Blanche blé

« Rasbeer » Framboise

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

Brasserie des Fragments (Vaulx en Velin 69)

75cl _____ 9€

Brune, Stout

Brasserie la Chouette (St Jean Muzol)

33cl _____ 5,5€

« Trip Belgian » Bière cuivrée Strong Ale

« Phoenix » Single Hop DIP IPA

44 cl _____ 9€

« Grisette » Blonde Farmhouse Collab POPIHN

37,5 cl _____ 11€

« Rawa » Barrel Farmhouse

Sur lies de Riesling & Gewurztraminer

« Inopinée » Barrel Farmhouse

Élevage 24 mois en barrique de pinot noir

« Vigneronne » Collab Vigneron VINDIOU

Bière vigneronne - Chardonnay 2024

75 cl _____ 12€

« Smash » Blonde Pale Ale

« Trip Belgian » Bière cuivrée - Strong Ale

« Phoenix » Single Hop DIP IPA

75 cl _____ 15€

« Inopinée » Barrel Farmhouse

Élevage 24 mois en barrique de pinot noir

75 cl _____ 17€

« Vigneronne » Collac VINDIOU

Bière vigneronne - Chardonnay 2024

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

*** IT'S SOMETHING UNPREDICTABLE BUT
IN THE END IT'S RIGHT_____18€**

Sarrasin, balle de riz, cerises, Lie de baco, gamay, grenache, syrah (Daniel Sage & Jordi Torgue) GLUTEN FREE 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 griotte 3%

PÉTILLANT NATUREL / CIDRE & POIRÉ (75CL) **SUR PLACE** **EMPORTER**

Poiré de la Combe d'Ire 2018 Domaine Les Rêveurs de vins	30€	20€
Cidre 2022 Domaine Quai à raisin, Berry & Althoff	18€	11€
Cidre 2024 Pommes Avrolles de Savoie Caveau de Marcheroux	17€	/
Cidre 2024 Pommes / Poires Caveau de Marcheroux	15€	/
Touraine 2019 « Josephine » Jean François Merieau	28€	18€
Bulles 2022 Les Dolomies, Celine & Steve Gromally	29€	19€
Le petit Nat 2022 Marc Delienne	36€	25€
Festejar rosé 2023 Domaine de la Bohème	35€	25€
Libres & Résistants 2023 Domaine de l'Alezan	30€	20€
VDQS, Umami 2023 Domaine Quai à raisin	30€	20€
VDQS, « Fafar » Domaine Quai à raisin	40€	30€
VDQS, 2022 « Janis » Domaine Quai à raisin	26€	16€
Eclipse, 2022 Domaine Pothier - Romain Paire	33€	23€
La Bulle À Jeannot Anne & Jean Francois Ganevat	43€	38€
Turbulent Domaine Serol – Stephane & Carine	30€	20€

VINS AUX VERRES

(12,5cl)

Blanc

Vdf Vins des Mercuriales « Posauben » 2023	6€
Crozes Hermitage, Laurent Habrard « Les Coquelicots » 2025	8€

Rouge

VDF, Domaine des Accoles « Polysève » 2019	8€
VDF Claire Naudin « Gamay de Bully » 2024	6€
Pot – 25CL / 46,5 CL VDF Les Vigneaux « Assemblage » 2023	8€ / 16€

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence, Domaine Sulauze « Pomponette » 2025	6€
--	----

Sucré

Sauternes, Château Sigalas Rabaud « Le 5 » 2022	8€
---	----

Pétillant Naturel et autres

Vin mousseux de la sélection du moment, méthode traditionnelle ou ancestrale	8€
Cidre, Bolée « Armorique » BRUT (27,5cl)	5€
Biere naturel, Brasserie Mosaïque, légère, florale et acidulée	3,5€

ACCORD METS & VINS

Pour une personne (3 verres de 10 cl) 23€

Pour une personne (2 verres de 10 cl) 15€

Uniquement pour les plats du menu



VINS BLANCS

« Tous nos vins sont issus d'AOC, d'une contenance de 75cl sauf contre-indication. »

VALLÉE DU RHÔNE

	SUR PLACE	EMPORTER
VDF 2022 « intrication sous voile » Johan Tête	27€	/
VDF 2023 « Primula » Domaine de L'Iserand	26€	16€
VDF 2022 « Délire de Coppi » Domaine de L'Iserand	30€	20€
VDF 2021 « Chasselas » (150 cl) Domaine de L'Iserand	48€	38€
Saint Joseph blanc 2024 Guillaume Monier & Philippe Perreol	50€	40€
Saint Peray 2022 Cyril Milochévitch– Domaine de la Sarbèche	42€	32€
Côtes du Rhone – 2022 Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet	36€	/
VDF 2024 « Le jour se lève » Domaine Petite Nature	33€	/
VDF 2021 « L'amour à la plage » Domaine Petite Nature	34€	/
VDF 2022 (150 cl) « L'amour à la plage » Domaine Petite Nature	70€	60€
VDF 2022 « Ho'oponopono » Domaine de l'Alezan	30€	20€
VDF 2023 « Enlil » Domaine de l'Alezan	25€	18€
VDF 2023 « Kintsugi » Domaine de l'Alezan	50€	38€
Saint Peray « Greenettes » Vignoble de la tour d'Arras	33€	23€
IGP Collines Rhodaniennes 2024 « BIA » Vignoble de la tour d'Arras	26€	16€
Crozes Hermitage 2021 « Circé » (75cl) Christelle Betton	42€	32€
Crozes Hermitage 2022 « Circé » (150cl) Christelle Betton	80€	65€
Hermitage 2021 « Arpège » Christelle Betton	110€	/
VDF 2023 « L'Aube » Domaine Les Vigneaux	24€	14€
VDF NM « Margaux » (150 cl) Domaine Les Vigneaux	45€	35€
VDF 2022 « Elle m'a serré » Sylvain Bock	27€	18€
VDF 2022 « Equilibriste » Sylvain Bock	33€	23€
IGP Collines Rhodaniennes 2023 « Ecume des jours » Les Deplaude de Tartaras	30€	/
VDF 2023 « Juicy Squat » Slope	36€	26€
VDF NM « Les 4 Faïsses » (75cl) Domaine des Accoles	26€	16€
VDF NM « Les 4 Faïsses » (150cl) Domaine des Accoles	55€	45€
VDF 2023 « L'inattendu » Domaine des Accoles	38€	26€
VDF 2023 « Pera » Vins Mercuriales	33€	12€
Crozes Hermitage 2022 (50cl) Laurent Habrard	19€	16€

CHAMPAGNE

SUR PLACE EMPORTER

Champagne Blanc de noirs Jean Pierre Fleury, Côte des Bars	60€	50€
Champagne 2020 « Thetys » Guiborat, Karine et Richard Fouquet	60€	52€
Champagne 2020 « Prohibition » Guiborat, Karine et Richard Fouquet	70€	60€
Champagne 2020/2021 « Grande Vallée » Fabrice & Benedicte Pouillon	70€	58€
Champagne 2020 « 1 ^{er} cru, Terre froide » Fabrice & Benedicte Pouillon	80€	70€

LOIRE VOLCANIQUE & ATLANTIQUE

VDF Je t'ai dans la peau Laurent Lebled - Domaine à la vôtre	33€	20€
VDF 2022 « Quartz » Les cailloux du paradis	50€	/
VDF 2022 « Racines » Les cailloux du paradis	55€	/
VDF 2022 « Romorantin » Les cailloux du paradis	60€	/
VDF 2024 « Ptit blanc » Chenin Domaine des Sablonnettes	26€	16€
VDF 2023 « Zeste » Domaine des Sablonnettes	28€	/
VDF 2018 « Les Erables » moelleux (0,50cl) Domaine des Sablonnettes	33€	25€
Savennières 2022 Domaine La roche aux moines	60€	/
Anjou 2022 « Effusion » Patrick Baudoin	50€	40€
VDF 2021 « Cueillette lointaine » Permapinard	42€	/
VDF 2023 « Picapol » Domaine de la Bohème	29€	19€
VDF 2022 « M » Domaine de la Bohème	29€	19€
VDF 2022 « GM » Domaine de la Bohème	33€	23€

ALSACE

	SUR PLACE	EMPORTER
Alsace 2022 « Kottabe » Domaine Celine Josmeyer	40€	26€
Alsace 2022 « Vibrations » Vignoble du rêveur	30€	20€
Alsace 2020 « Vigne en Rose » Vignoble du rêveur	32€	21€

SAVOIE & BUGEY

VDF 2016 « Turbulence » Antoine Petitprez	75€	/
Apremont 2022« Cœur » Jean Claude Masson	45€	35€
Apremont 2020 « Centenaire » Jean Claude Masson	40€	30€
IGP Coteaux du Grésivaudan 2023 « Verdesse » Domaine des Alpins	30€	/
VDF 2023 « Ivresse des cimes » Domaine des Alpins	28€	/
VDF 2022 « Côtillon des Dames » Domaine des Rêveurs de vins	43€	33€
VDF 2022 « Favorita » Vermentino d'Asti Domaine des Rêveurs de vins	40€	30€
VDF 2022 « Moscato d'Asti » Domaine des Rêveurs de vins	40€	30€
VDF 2022 « Petite Robe » Jacquère Domaine des Rêveurs de vins	35€	25€
VDF 2022 Vin de lies (150CL) Domaine des Rêveurs de vins	80€	70€
VDF 2022 « Premier grain » Grain par grain	37€	27€
VDF 2022 « Grain de minuit » Grain par grain	40€	30€

BEAUJOLAIS

VDF 2023 « Mon blanc » Marc Delienne	27€	18€
VDF 2022 « Macération » Laura Lardy	47€	37€
VDF 2024 « Aligoté » Jean Claude Lapalu	30€	20€
VDF 2023 « Chardonnay » Les vignes de Paulette	27€	20€

BOURGOGNE

	SUR PLACE	EMPORTER
Macon Chaintré 18.22.23 Maison Valette	50€	35€
Pouilly Fuissé 2019, 20,21 Maison Valette	65€	50€
Viré-Clessé 18.20.22.23 « Et pourtant » Maison Valette	70€	60€
VDF 20.21 « Et pourtant » (150CL) Maison Valette	130€	110€
VDF 19.21 « Mesdemoiselles » (150CL) Maison Valette	130€	110€
Bourgogne 2022 Aligoté Jérôme Galeyrand	33€	23€
Chablis 2022 Jean Pascal Sarnin – Jean Marie Berrux	48€	38€
Saint Romain 2018 Jean Pascal Sarnin – Jean Marie Berrux	69€	/
Bourgogne 2022 « La Combe » Antoine Petitprez	48€	38€
Bourgogne 2022 « Les Craies » Antoine Petitprez	60€	/
Viré-Clessé 2023 Les vignes de Paulette	31€	23€

JURA

VDF 2022 « Prémices » Celine & Steve Gromally – Les Dolomies	40€	/
VDF 2022 « Les Bouttonnières » Celine & Steve Gromally – Les Dolomies	28€	18€
Côtes-du-Jura 2020 « La Barraque » Anne & Jean François Ganevat	95€	/
Côtes-du-Jura 2020 « Montferrand » Anne & Jean François Ganevat	105€	/
Côtes-du-Jura 2019 « Grande Teppes » Anne & Jean François Ganevat	130€	/

PROVENCE & CORSE

IGP Ile de Beauté 2022 « Solis » Domaine Sant Armettu	37€	33€
IGP Ile de Beauté 2022 « Genovese Vinifera » Domaine Sant Armettu	49€	38€
IGP Bouches du Rhône 2023 « Villa Mina » Famille Jean Paul Luc	34€	25€

LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

	SUR PLACE	EMPORTER
VDF 2023 « Blanc de noir » Château Del Ranq	27€	17€
VDF 2023 « La Cadène » Château Del Ranq	33€	23€
VDF 2024 « Embrun » Domaine du Quai à raisin	30€	/
VDF 2022 « Barbaste » (150CL) Domaine des Agrunelles	50€	38€

SUD OUEST

Jurançon 2022 « Le terroir de cerisaie » Sec Clos Thou	43€	35€
Jurançon 2021 « Supreme » Doux Clos Thou	40€	30€

BORDEAUX

Sauternes 2022 « Le 5, sans souffre » Château Sigalas Rabaud	30€	18€
VDF « Eternité » (50CL) Les Petites Parcelles, Sophie & Sebastien Cantury	32€	24€
VDF « Terre Happy » (50CL) Les Petites Parcelles	28€	22€
VDF « Hors Champs » (50CL) Les Petites Parcelles	26€	20€

VINS DU MONDE

Autriche

Österreichischer Weinland 2021 « Wesh Riesling » Kollektiv Peterneil	40€	/
---	-----	---

Grèce

IGP Pella 2012 à 2022 « Spira Solera » Xinomavro Ligas Wines	65€	50€
---	-----	-----

Espagne

DOP Mandchourie 2023 « Macabéo » Domaine Parajes del Valle	20€	12€
---	-----	-----



VINS ROUGES

« Tous nos vins sont issus d'AOC, d'une contenance de 75cl sauf contre-indication. »

RHÔNE NORD

	SUR PLACE	EMPORTER
VDF 2023 « Juliau » Ferme Fontassa	24€	14€
VDF 2023 « Albert » Ferme Fontassa	23€	13€
St Joseph 2022 « Les sabots de Coppi » Domaine de L'Iserand	55€	/
VDF 2024 « Grassot » Domaine de L'Iserand	24€	14€
IGP Collines Rhodanienne 2024 « Grand Beliga » Vignoble de la tour d'Arras	25€	15€
Saint Joseph 2024 « Les Traverses » Vignoble de la tour d'Arras	37€	30€
Saint Joseph 2023 « Quartz » Guillaume Monier, Philippe Perréol	45€	35€
VDF 2024 « Syrah, Viognier » Guillaume Monier, Philippe Perréol	33€	23€
VDF 2024 « Grenache » Guillaume Monier, Philippe Perréol	26€	16€
VDF 2023 « Bonne étoile » Domaine Petite Nature	36€	26€
VDF 2024 « Sorcières » (75CL)	33€	23€
VDF 2022 « Sorcières » (150cl)	60€	50€
VDF 2023 « Petit prince » Remi & Patricia Bonneton - Domaine de l'Alezan	35€	/
VDF 2022 « Résilience » Remi & Patricia Bonneton - Domaine de l'Alezan	55€	45€
VDF 2022 « Potion » (75cl) Domaine de l'Alezan	28€	17€
VDF 2022 « Potion » (150cl) Domaine de l'Alezan	55€	40€
VDF 2022 « Ostara » (75cl) Domaine de l'Alezan	33€	19€
VDF 2022 « Ostara » » (150cl) Domaine de l'Alezan	60€	45€
VDF 2022 « Tincey » Gamay Johan Tête	33€	/
Crozes Hermitage 2022 « Caprice » (75CL) Christelle Betton	35€	25€
Crozes Hermitage 2020 « Caprice » (150CL) Christelle Betton	65€	55€
IGP Ardèche 2022 « Iles Feray » Pierre & Jean Gonon	55€	/
Saint Joseph 2021 Pierre & Jean Gonon	75€	/
IGP Collines Rhodaniennes 2022« Chanse » Les Deplaude de Tartaras	31€	21€
Côte Rôtie 2021 « Rozier » François & Fils, Yoann, Erwan	70€	57€

SUITE RHÔNE NORD

	SUR PLACE	EMPORTER
VDF 2024 « Elle est d'ailleurs » Karine Farges	27€	21€
VDF 2024 « Cerveau amoureux » Karine Farges	24€	17€
VDF 2023 « Cacio é Pépé » T. Capellaro Slope x Enclos de Soly	33€	/
VDF 2023 « Ombre & Lumiere » T. Capellaro Slope x Etienne Seignovert	35€	25€
VDF 2023 « Canuse » T. Capellaro Slope	38€	/
IGP Collines Rhodaniennes 2022 Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet	33€	/
Côtes du Rhône 2022 Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet	39€	/
Côte-Rôtie 2022 « Fructus Voluptas » Jean Paul, Loic Jamet	80€	/

RHÔNE SUD

VDF 2019 « Gryphe » Domaine des Accoles, Florence, Olivier Leriche	28€	18€
VDF 2019 « Polysève » Domaine des Accoles	35€	25€
VDF 2023 « Miss terre » Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux	23€	13€
VDF 2024 « Du Bout des doigts » Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux	22€	12€
VDF 2023 « Assemblage » (BIB – 25CL OU 46,5 CL) Les Vigneaux	8€ OU 16€	
VDF 2022 « Raffut » Sylvain Bock	35€	25€
Côtes du Rhône 2023 « Bout de Z'an » Mas du Libian – Famille Thibon	29€	19€
Ventoux 2022 « Cariñena » François Tessoneau, - Domaine Farevand	36€	26€
VDF 2023 « Guironnet » Aymard & Antonin – Vins Mercuriales	26€	16€
VDF 2023 « Charmet » Aymard & Antonin – Vins Mercuriales	26€	16€

CHAMPAGNE

SUR PLACE

EMPORTER

Coteaux Champenois « rosé Solera » Jean Pierre Fleury – Côte des Bars	60€	52€
Champagne « Rosé » Roger Pouillon & fils, Fabrice & Benedicte	73€	60€

LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

VDF 2021 « Bouche à z'oreilles » Domaine des Trouillères	28€	18€
VDF 2023 « Amphore » Terres d'Ocre, Valerie, Eric, Florent	30€	20€
Côte Roannaise 2023 « Eclat de granit » Carine, Stephane Sérol	29€	19€
Touraine 2022 « Le cent visage » Jean François Merieau	29€	19€
VDF 2022 « Babbo » Jean François Merieau	25€	15€
VDF 2022 « Racines » Les cailloux du paradis	59€	/
VDF 2023 « Ceci n'est pas un rosé » Domaine des Sablonnettes	25€	15€
VDF 2023 « Les Copines aussi » Domaine des Sablonnettes	25€	15€
VDF 2023 « Menard rouge » Domaine des Sablonnettes	23€	13€
VDF 2022 « Couche après couche » Thomas Besson Permapinard	33€	24€
VDF 2022 « Bord de la seille » Thomas Besson Permapinard	33€	24€
VDF 2022 « Levine Fauche » Thomas Besson Permapinard	35€	25€
VDF 2022 « Super B » Domaine de la Bohème	30€	20€
VDF 2021 « Mûl » Domaine de la Bohème	25€	15€

ALSACE ~ MOSELLE

VDF 2022 « Rien ne bouge » Vignoble du rêveur	30€	20€
--	-----	-----

JURA

SUR PLACE EMPORTER

Vin de France, De toute beauté – 2021 Anne & Jean François Ganevat	55€	/
Côtes-du-Jura, Plein sud, trousseau – 2022 Anne & Jean François Ganevat	105€	/
Côtes-du-Jura, En Billat, Pinot noir – 2020 Anne & Jean François Ganevat	105€	/
VDF 2023 « Bordel c'est bon » Celine & Steve Gromally – Les Dolomies	37€	/
VDF 2023 « La Cabane » Celine & Steve Gromally – Les Dolomies	26€	16€
VDF 2022 « Soferino » Grange 476, Dimitri Vetois, Marion Valverde	60€	50€

SAVOIE ~ BUGEY

VDF 2015 « Coteaux de la mort » Antoine Petitprez	90€	80€
Savoie 2021 « Veronnet » Corentin Houillon – Domaine de Veronnet	30€	23€
IGP Coteaux du Grésivaudan 2021 « Les compères » Domaine des Alps	23€	13€
IGP Coteaux du Grésivaudan 2021 « Névé »	26€	16€
VDF 2022 « Cuvée des doudous » Caroline Ledédenté – Grain par grain	33€	23€
VDF 2022 « Comme ça » Caroline Ledédenté – Grain par grain	33€	23€
VDF 2022 « Barbera d'Asti » Domaine des Rêveurs de vins	30€	23€
VDF 2022 « Maison Rouge » Domaine des Rêveurs de vins	35€	25€
VDF 2022 « Champ levat » Domaine des Rêveurs de vins	41€	31€

BEAUJOLAIS

Fleurie 2020 « La vigne des fous » (75cl) Marc Delienne	60€	50€
Fleurie 2021 « Avalanche » (150cl) Marc Delienne	80€	60€
Morgon 2022 « Cote de Py » Laura Lardy	45€	35€
Beaujolais Vilages 2025 Jean Claude Lapalu	17€	11€
VDF 2022 « P'tit Canaille » Les vignes de Paulette	23€	17€

BOURGOGNE

SUR PLACE

EMPORTER

VDF 2021 « Nondegu » Jean Marie Berrux	45€	/
Hautes Côtes de Beaune 2022 « Nature » Domaine Dandelion	70€	/
Hautes Côtes de Beaune 2022 « Rosie red » Domaine Dandelion	60€	/
Chorey les Beaune 2019 Antoine Petitprez	70€	55€
Pommard 2020 Antoine Petitprez	90€	75€
Bourgogne 2022 « L'équilibriste » Marc Soyard - Domaine de la Cras	45€	37€
Bourgogne 2022 « La Cras » Marc Soyard - Domaine de la Cras	65€	55€
Hautes Côtes de Beaune 2022 « Orchis Masculina » Claire Naudin Ferrand	55€	40€
Hautes Côtes de Beaune 2022 « Viola » Claire Naudin Ferrand	75€	60€
Gevrey Chambertin 2022 « La Justice » Jérôme Galeyrand	95€	85€

LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

Pic Saint Loup 2022 Château Del Ranq	31€	21€
Languedoc 2022 « Nicot » (150CL) Domaine des Agrunelles	45€	35€
VDF 2021 « Lopin » Quai à raisin	30€	20€
VDF 2022 « Menhir sélection massale » Quai à raisin	28€	18€
IGP du Gard 2022 « Roc d'Anglade » Remy Pedreno	70€	55€

SUD OUEST

VDF 2023 « Improbable Malbec » Château du Cèdre	39€	/
Cahors 2020 « Charly » Château du Cèdre	130€	/
Cahors 2023 « Pur fruit de Causse » Combelle la Serre	24€	14€
Gaillac 2023 « Rouge Queue Prunelart » L'Enclos Des Braves	30€	23€
Marcillac 2022 « vieilles vignes » Domaine du Cros	30€	20€

PROVENCE & CORSE

	SUR PLACE	EMPORTER
Coteaux d'Aix en Provence 2022 « Villa Mina » Famille Jean Paul Luc	30€	20€
VDF 2004 Famille Jean Paul Luc	82€	72€
Côtes de Provence 2022 « Terre mère » Clos des B	48€	40€
VDF 2023 « Carignan » Clos des B	38€	30€
Corse Sartène 2023 « Rosumarinu » (75cl) Domaine Sant Armettu	35€	23€
Corse Sartène 2023 « Rosumarinu » (150cl) Domaine Sant Armettu	65€	55€
IGP Ile de Beauté 2022 « Senza Zolfu » Domaine Sant Armettu	37€	27€
IGP Ile de Beauté 2022 « Elegante » Domaine Sant Armettu	48€	37€
IGP Ile de Beauté 2020 « Minustellu » Domaine Sant Armettu	48€	37€
IGP Ile de Beauté 2022 « Myrtus » Domaine Sant Armettu	50€	39€

ETRANGER

Espagne 2021 « Hyrды Gyrды » Dido & Jurriaan – Vinyes Tortuga	25€	15€
Autriche Weinland Österreich 2021 « Carajillo » Kollektiv Peternell	46€	36€
Grèce IGP Macedoine « Sauvage bleu » Limniona Ligas Wines	58€	45€
Italie DOC Brunello di Montalcino Fonterenza	115€	105€

ROSÉ



	SUR PLACE	EMPORTER
Coteaux d'Aix en Provence 2025 « Pomponette » Domaine Sulauze	20€	14€
VDF 2024 « Champs rose » Domaine de L'Iserand	25€	/
VDF 2021 « Mignon(ne) » Domaine des Accoles	30€	/
VDF 2022 « Vin de la tribu » Grain par grain	26€	16€
Ventoux 2022 « Carignan gris, grenache noir » Domaine Faverand	25€	15€
VDF 2023 « Le rosé de Provence » Clos des B	30€	23€

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)