

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

5

BRASSERIE MOSAIQUE

6

VINS PÉTILLANTS

7

VINS AUX VERRES / ACCORDS METS & VINS

8

BOUTEILLES VINS BLANCS

9

BOUTEILLES VINS ROUGES

14

BOUTEILLES VINS ROSÉS

19

☀ 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

Kuass, 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 (07) 

VERMOUTH (6CL)

5€

« Le Verdot » 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 Chauanay  **6€**

LIQUEUR (4CL)

6€

« Essence des Alpes » Sapin, Hysope

« Flèche Ardente » Pitaya, myrtille
Brasserie des plantes

VIN MUTÉ (4CL)

6€

« Ratafia » Marc de champagne, Bénard 

« Mutin » Vermentino Distillerie Sentama 

« Carmina » Macuin Jura, Les Dolomies (39) 

GIN (4CL)

6€

« Boréal » Maison 16 - 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 07 

Rhum Ambré

Rhum Blanc grand Arome

Rhum Arrangé Framboise

Rhum Arrangé Violette – Hibiscus

WHISKY (4CL) 7€

« Shiste 2021 » Tanargue 07

« Balade aux Narces » Tourbé, Home distillers 

« Le Petit Beurre » 100% blé, Home distillers 

Les feux de Saint Jean de Chambre 07 

« Pur Malt » _____ 7€

« Finish Cornas » Whisky single Malt _____ 8€

EAUX DE VIE (4CL) 8€

Poire Alambic, distillerie Bateau 07 

Grande sapinette solera, Maison 16 

Framboise fumée – Saint Jean de Chambre 

L'Henriette Absinthe, Distillerie Chauvainay 

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€



BIÈRES EN BOUTEILLES

BRASSERIE PLEINE LUNE (CHABEUIL 26)

33cl _____ **5,5€**

« Poussiére 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 » Kueit Ale

« Sun » Blanche verveine

75 cl « Sun » Blanche verveine _____ **10€**

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

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 _____ **18€**

QUAI À RAISIN - IMOGEN BERRY ET ROBIN ALTHOFF

CIDRE - Pommes Bretonnes & du Gard 2022 _____ **17€**

CAVEAU DE MARCHEROU - MAXIME & ANNE MARIE

CIDRE - Pommes Auroilles de Savoie 2024 _____ **15€**

CIDRE - Pommes / Poires 2024 _____ **16€**

NOS BIÈRES SONT DISPONIBLES À EMPORTER

BRASSERIE LA CHOUETTE (ST JEAN MUZOL)

33cl _____ **5,5€**

« Trip Belgian » Strong Ale

« Phoenix » Single Hop DIP IPA

44 cl _____ **9€**

« Crisette » 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 » Collac VINDIOU

Bière vigneronne - Chardonnay 2024

75 cl _____ **12€**

« Trip Belgian » Strong Ale

« Smash » Blonde Pale Ale

« Phoenix » Single Hop DIP IPA

« Inopinée » Barrel Farmhouse

Élevage 24 mois en barrique de pinot noir

75 cl _____ **15€**

« Vigneronne » Collac VINDIOU

Bière vigneronne - Chardonnay 2024

75 cl _____ **17€**

BRASSERIE DES FRAGMENTS (VAULX EN VELIN 69)

75cl _____ **9€**

Brune, Stout

BRASSERIE MOSAIQUE

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**

<u>KNOCKIN' ON HEAVENS DOOR</u>	<u>15€</u>
10 types de malts, Cara biscotté, Blé praliné, fleur de griottes, fleur de prunier	3%
<u>IT'S SOMETHING UNPREDICTABLE BUT IN THE END IT'S RIGHT / GLUTEN FREE</u>	<u>18€</u>
sarrasin, balle de riz, cerises, Lie de baco, gamay, grenache, syrah (Daniel Sage & Jordi Torgue)	2%
<u>AND ALL THAT I CAN SEE, IT'S JUST A YELLOW LEMON TREE</u>	<u>18€</u>
5 céréales Fruits : raisin Othello et villard blanc, figue, poivre de Sichuan	3%
<u>COUNTRY ROADS TAKE ME HOME</u>	<u>18€</u>
grappes de raisin Gamay (parcelle non traitée, non taillée – Chiroubles Beaujolais)	3%
<u>CHERRY BLOSSOM GIRL</u>	<u>20€</u>
flocons 5 céréales, fleurs de griottes	3%

••• PÉTILLANT-NATUREL (75CL)

	SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Jean François Merieau</u> 	28€	18€
Touraine, Méthode Traditionnelle – 2019		
<u>Les Dolomies</u> – Celine & Steve Gromally 	29€	19€
Bulles – 2022		
<u>Marc Delienne</u> 	36€	25€
Le petit Nat – 2022		
<u>Domaine de la Bohème</u> – Patrick Bouju, Justine Loiseau 		
Festejar blanc – 2023	33€	23€
Festejar rosé – 2023	35€	25€
<u>Domaine de l'Alezan</u> – Remi & Patricia Bonneton 		
Libres & Résistants – 2023	30€	20€
<u>Domaine du Petit Oratoire</u> – Lori Haon 		
TNT Syrah – 2021	28€	18€
<u>Quai à raisin</u> – Imogen Berry et Robin Althoff 		
VDQS, Umami 2022	30€	16€
VDQS, Fafar	40€	28€
VDQS, Janis – 2022	26€	20€
<u>Domaine Pothier</u> – Romain Paire 		
Eclipse, Gamay – 2022	33€	23€
<u>Anne & Jean Francois Ganevat</u> 		
La Bubulle À Jeannot	43€	38€
<u>Domaine Serol</u> – Stephane & Carine 		
Turbullent	30€	20€

VINS AUX VERRES (12,5CL)

BLANC -	VDF, Valuignères - Les Vigneaux « Margaux » 2023	7€ 
	DOP Mandchourie Domaine Parajes del Valle « Macabéo » 2023	6€ 
ROUGE -	FRONTON - Le Roc « Don Quichotte » 2022	8€ 
	VDF - Sécheras, Domaine de l'Iserand « Grassot » 2024	7€ 
BIB -	46,5 CL VDF Les Vigneaux « Assemblage » 2023	16€ 
ROSÉ -	VDF Mirabel Charmis « Le Saint Sot » 2023	6€ 
SUCRÉ -	Sauternes - Château Sigalas Rabaud «Le 5 »	8€ 
CIDRE -	Caveau de Marcheroux « Pommes d'Auge » Maxime & Anne Marie - 2024	5€ 
VIN PÉTILLANT NATUREL		7€ 

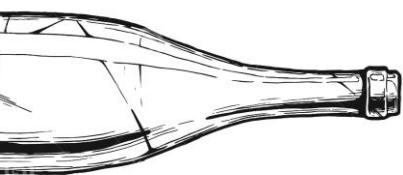
Vin mousseux de la sélection du moment, méthode traditionnelle ou ancestrale

ACCORD METS & VINS

POUR UNE PERSONNE (3 VERRES DE 12 CL) 25€

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

	SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Johan Tête</u> 		
VDF intrication, sous voile - 2022	27€	/
<u>Jean Francois Malsert - Domaine de L'Iserand</u> 		
VDF, Primula - 2023	26€	16€
VDF Délire de Coppi - 2022	30€	20€
VDF Chasselas - 2021 (150CL)	48€	38€
<u>Guillaume Monier & Philippe Perreol</u> 		
Saint Joseph blanc - 2023	50€	40€
<u>Cyril Milochevitch- Domaine de la Sarbèche</u> 		
Saint Peray,- 2022	42€	32€
<u>Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet</u>		
Cotes du Rhone - 2022	36€	/
<u>Pauline Maziou - Domaine Petite Nature</u> 		
VDF Le jour se lève - 2024	33€	/
VDF L'amour à la plage - 2021 / 2022 (150CL)	34€ / 70€	(150CL / 60€)
<u>Remi & Patricia Bonneton - Domaine de l'Alezan</u> 		
VDF Ho'oponopono - 2022	30€	20€
VDF Enlil - 2023	25€	18€
VDF Kintsugi - 2023	50€	38€
<u>Pascal & Catherine Jamet - Vignoble de la tour d'Arras</u> 		
Saint Peray, Greenettes- 2024	33€	23€
IGP Collines Rhodaniennes, BIA - 2024	26€	16€
<u>Christelle Betton</u>		
Crozes Hermitage, Circé - 2023 (75cl /150cl)	42€ / 85€	/
Hermitage, Arpège - 2021	110€	/
<u>Hélène & Christophe Comte - Les Vigneaux</u> 		
VDF, L'Aube - 2023	24€	14€
VDF, Margaux - 150 cl	45€	35€
<u>Sylvain Bock</u> 		
VDF, Elle m'a serré - 2022	27€	18€
VDF, Equilibriste - 2022	33€	23€
<u>Anne & Pierre André Deplaude - Les Deplaude de Tartaras</u> 		
IGP Collines Rhodaniennes, Corde sensible - 2023	30€	20€
IGP Collines Rhodaniennes, Au fil du temps - 2023	32€	22€
<u>Hervé Souhaut - Domaine Romaneaux Destezet</u> 		
VDF, Viognier, Roussanne - 2022	45€	/
<u>Thibaud Capellaro, SLOPE</u> 		
VDF, Juicy Squat - 2023	36€	26€
<u>Florence & Olivier Leriche - Domaine des Accoles</u> 		
VDF, Les 4 Faïsses - NM (75cl /150cl)	26€/55€	16€/45€
VDF, L'inattendu - 2023	38€	26€
VDF, Carafon des Acolytes - 2023	23€	14€
<u>Aymard & Antonin - Vins Mercuriales</u> 		
VDF, Pera - 2023	33€	12€
VDF Posauben - 2023	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^{er} 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 – 2022
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

	<u>SUR PLACE</u>	<u>TAKE AWAY</u>
<u>Domaine Celine Josmeyer</u>  Alsace, Kottabe – 2022	40€	26€
<u>Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur</u>  Alsace Vibrations – 2022 Alsace Vigne en Rose – 2020	30€ 32€	20€ 21€

SAVOIE ~ BUGEY

<u>Antoine Petitprez</u>  VDF, Turbulence – 2016	75€	/
<u>Jean Claude Masson</u> Apremont, Cœur – 2022	45€	35€
Apremont, Centenaire – 2020	40€	30€
<u>Sébastien Bénard – Domaine des Alpins</u>  IGP Coteaux du Grésivaudan, Verdèse – 2023	30€	/
VDF, Iuresse des cimes – 2023	28€	/
<u>Caroline Ledédenté – Grain par grain</u>  VDF, Un déjeuner – 2022	30€	/
VDF, Premier grain – 2022	37€	/
VDF, Grain de minuit – 2022	40€	/
<u>Jean Yves Peron – Domaine des Rêveurs de vins</u>  VDF, Côtillon des Dames, Jacquère, Altesse, Roussanne – 2022	43€	33€
VDF, Favorita, Vermentino d'Asti – 2022	40€	30€
VDF, Moscato d'Asti – 2022	40€	30€
VDF, Petite Robe, Jacquère – 2022	35€	25€
VDF, Vin de lies – 2022 (150CL)	80€	70€

BEAUJOLAIS

<u>Marc Delienne</u>  VDF, Mon blanc – 2023	27€	18€
<u>Laura Lardy</u> Macération – 2022	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 (150CL)
 VDF Et pourtant – 20.21 (150CL)

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

SUR PLACE

TAKE AWAY

45€ /
 65€ 50€
 70€ 55€
 130€ 110€
 130€ 110€

33€ 23€
 45€ 35€

48€ 38€
 69€ /

48€ 38€
 60€ 50€

JURA

Anne & Jean François Ganevat

Côtes-du-Jura, La Baraque – 2020
 Côtes-du-Jura, Montferrand – 2020
 Côtes-du-Jura, Grande Teppe V.V – 2019

95€ /
 105€ /
 130€ /

Celine & Steve Gromally – Les Dolomies

VDF, Prémice – 2022
 VDF, Les Boutonnières – 2022

40€ /
 28€ 18€

PROVENCE & CORSE

Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu

Corse Sartène, Rosumarinu – 2023
 IGP Ile de Beauté, Solis – 2022
 IGP Ile de Beauté, Genovese Vinifera – 2022

38€ /
 40€ 33€
 58€ 38€

Famille Jean Paul Luc

IGP Bouches du Rhône, Villa Mina – 2023

34€ 14€

LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

		SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Yohann Moreno</u> 	VDF En s'amusant – 2022	33€	23€
<u>Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles</u> 	VDF, Barbaste – 2022 (150CL)	50€	38€
<u>Château Del Rang – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet</u> 	VDF, Blanc de noir – 2023 VDF, La Cadène – 2023	27€ 33€	17€ /
<u>Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff</u> 	VDF Infusion – 2022 VDF Méridional – 2023 VDF Embrun – 2022	30€ 25€ 30€	20€ 15€ /

SUD OUEST

<u>Clos Lapeyre – Larrieu Jean Bernard</u> 	Jurançon, Moelleux – 2022	35€	25€
<u>Clos Thou – Henri, Julie Lapouble-Laplace</u> 	Jurançon sec – 2022 Jurançon, Doux – 2021	50€ 45€	35€ 30€

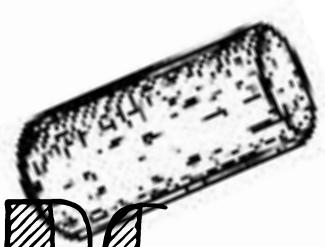
BORDEAUX

<u>Château Sigalas Rabaud – Laure de Lambert Compeyrot, Jean et Matthieu</u>	Sauterne, Le 5 < sans souffre >	30€	18€
--	---------------------------------	-----	-----

ETRANGER

<u>Kollektiu Peternell – Autriche</u> 	Weshriesling – 2021	40€	/
<u>Ligas Wines – Grèce</u>	IGP Pella, Spira Solera, Xinomauro – 2011 à 2021	65€	50€
<u>Domaine Parajes del Valle</u> 	DOP Mandchourie « Macabéo » 2023	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 Deplaude de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaude

IGP Collines Rhodaniennes, Chanse – 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 & Lumiere x Etienne Seignouert – 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 Beluga – 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 – 2022/2020 (75CL/150cl)

Pierre & Jean Gonon

IGP Ardèche, Iles Feray 2022
 Saint Joseph – 2021

	SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Les Deplaude de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaude</u> 		
IGP Collines Rhodaniennes, Chanse – 2022	31€	21€
IGP Collines Rhodaniennes, Tout compte fait – 2022	29€	19€
IGP Collines Rhodaniennes, Mine de rien – 2023	33€	/
<u>Thibaud Capellaro, SLOPE</u> 		
VDF, Cacio é Pépé x Aymeric Velluz, Enclos de Soly – 2023	33€	/
VDF, Ombre & Lumiere x Etienne Seignouert – 2023	35€	25€
VDF, Canuse – 2023	38€	28€
<u>François & Fils, Yoann, Erwan</u> 		
Côte Rôtie, Rozier – 2021	70€	57€
<u>Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet</u>		
IGP Collines Rhodaniennes – 2022	33€	
Côtes du Rhône – 2022	39€	/
Côte-Rôtie, Fructus Voluptas – 2022	80€	/
		/
<u>Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand</u> 		
St Joseph, Les sabots de Coppi – 2022	55€	
VDF, Grassot – 2024	24€	/
VDF Syrah – 2024	25€	14€
		15€
<u>Pascal & Catherine Jamet – Vignoble de la tour d'Arras</u> 		
IGP Collines Rhodanienne, Grand Beluga – 2024	25€	14€
Saint Joseph, Les Traverses – 2024	37€	27€
<u>Monier Perreol</u> 		
Saint Joseph, Tradition – 2023	45€	35€
VDF Syrah, Viognier – 2024	33€	/
VDF, Grenache – 2024	26€	16€
<u>Pauline Maziou – Domaine Petite Nature</u> 		
VDF – Bonne étoile – 2023	36€	26€
VDF Sorcières – 2024 (75CL)	33€	23€
VDF Sorcières – 2022 (150cl)	80€	/
<u>Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan</u> 		
VDF Petit prince – 2023	35€	/
VDF Résilience – 2022	55€	/
VDF Potion – 2022 (75cl/150cl)	28€/55€	17€/40€
VDF Ostara – 2022 (75cl/150cl)	33€ / 60€	19€ / 45€
<u>Johan Tête</u> 		
VDF Tincey, Gamay – 2020	33€	/
<u>Christelle Betton</u>		
Crozes Hermitage, Caprice – 2022/2020 (75CL/150cl)	35€/65€	150CL ONLY 55€
<u>Pierre & Jean Gonon</u>		
IGP Ardèche, Iles Feray 2022	55€	/
Saint Joseph – 2021	80€	/

SUITE RHÔNE NORD

Ferme Fontassa

VDF Pautillier – 2024
VDF Colombier – 2023

SUR PLACE

TAKE AWAY

28€
33€

18€
21€

RHÔNE SUD

Florence & Olivier Leriche – Domaine des Accoles



VDF, Miocéne – 2019
VDF, La Chapelle des Accoles – 2019
VDF, Gryphe – 2019

26€
27€
28€

17€
17€
18€

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)

27€
23€
22€
16€

15€
13€
12€
/

Sylvain Bock



VDF, Raffut – 2022

35€

/

Mas du Libian – Famille Thibon



Cotes du Rhône, Bout de Z'an – 2023

29€

19€

Maud Adnot



VDF, Bazooka – 2022

26€

/

François Tessoneau – Domaine Farevand

Ventoux, Réserve – 2002
Ventoux, Cariñena – 2022

33€
45€

13€
/

Aymard & Antonin – Vins Mercuriales



VDF, Guironnet – 2023
VDF, Charmet – 2023

26€
26€

16€
16€

BEAUJOLAIS

Marc Delienne



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

37€/80€

25€/60€

Laura Lardy

Morgon Cote de Py – 2022

45€

35€

CHAMPAGNE

	SUR PLACE	TAKE AWAY
Jean Pierre Fleury – Côte des Bars  Coteaux Champenois, Rosé Solera	65€	52€

Roger Pouillon & fils, Fabrice & Benedicte  Champagne, Rosé	73€	60€
---	-----	-----

LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

Domaine des Trouillères – Mickael Hyvert VDF, Bouche à z'oreilles – 2021	28€	18€
Terres d'Ocre, Valérie, Eric, Florent  VDF Amphore – 2023	30€	20€
Domaine Carine & Stephane Sérol   Côte Roannaise, Eclat de granit – 2023	29€	19€
Jean François Merieau  Touraine, Le cent visage – 2022 VDF, Babbo – 2022	29€ 25€	19€ 15€
Etienne & Marie Courtois – Les cailloux du paradis  VDF, Racines – 2020	59€	/
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	25€ 25€ 23€	15€ 15€ 13€
Thomas, Permapinard  VDF, Couche après couche – 2022 VDF, Bord de la seille – 2022 VDF, Levine Fauche – 2022	40€ 35€ 35€	/ / 25€
Patrick Bouju & Justine Loiseau – Domaine de la Bohème  VDF, Super B – 2022 VDF, Môl – 2021	30€ 25€	/ /

ALSACE ~ MOSELLE

Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur  VDF Rien ne bouge – 2022	30€	20€
---	-----	-----

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	55€ 105€ 105€	/ / /
Celine & Steve Gromally – Les Dolomies  VDF, Bordel c'est bon – 2023 VDF, La Cabane – 2023	40€ 31€	/ 21€

SAVOIE ~ BUGEY

	SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Antoine Petitprez</u> 	90€	80€
VDF, Mondeuse, Coteaux de la mort - 2015		
<u>François Gilles - Domaine des fables</u> 	33€	23€
IGP des Allobroges, Les Chronique Gargantua 2020		
<u>Corentin Houillon - Domaine de Veronnet</u> 	35€	25€
Savoie, Veronnet - 2021		
<u>Sébastien Bénard - Domaine des Alpins</u> 	27€	17€
IGP Coteaux du Grésivaudan, Les compères 2021	30€	20€
<u>IGP Coteaux du Grésivaudan, Névé 2021</u>		
<u>Caroline Ledédenté - Grain par grain</u> 	38€	28€
VDF, Cuvée des doudous - 2022	38€	28€
VDF, Comme ca - 2022		
<u>Jean Yves Peron - Domaine des Rêveurs de vins</u> 	35€	/
VDF, Barbera d'Asti - 2022	35€	/
VDF, Casa Rossa, Grignolo - 2022		

BOURGOGNE

<u>Jean Marie Berrux</u> 	45€	/
VDF Nondegù - 2021		
<u>Jean Pascal Sarnin - Jean Marie Berrux</u> 	48€	38€
VDF Pinot noir - 2022		
<u>Morgane Seuillot & Christian Knott - Domaine Dandelion</u> 	70€	/
Hautes Côtes de Beaune, Nature - 2022	60€	/
Hautes Côtes de Beaune, Rosie red - 2022		
<u>Antoine Petitprez</u> 	70€	55€
Chorey les Beaune - 2019	90€	75€
Pommard - 2020		
<u>Marc Soyard - Domaine de la Cras</u> 	45€	37€
Bourgogne, L'équilibriste - 2022	65€	55€
Bourgogne, La Cras - 2022		
<u>Claire Naudin Ferrand</u> 	55€	40€
Hautes Côtes de Beaune, Orchis Mascula - 2022	75€	60€
Hautes Côtes de Beaune, Viola - 2022		
<u>Jérôme Galeyrand</u> 	95€	85€
Geurey Chambertin, La Justice - 2022		

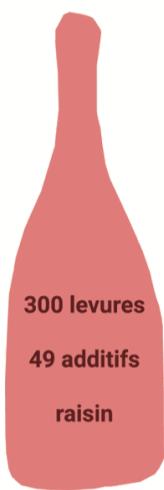
LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

	SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Château Del Rang – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet</u> 		
Pic Saint Loup – 2022	31€	21€
<u>Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles</u> 		
Languedoc, Nicot – 2022 (150cl)	45€	35€
<u>Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff</u> 		
VDF, Lopin – 2021	30€	19€
VDF, Menhir sélection massale – 2022	28€	20€
<u>Roc d'Anglade –Remy Pedreno</u> 		
IGP du Gard – 2022	70€	55€
SUD OUEST		
<u>Robin & Jules, Pascal Verhaeghe- Château du Cèdre</u> 		
VDF, Improbable, Malbec – 2023	39€	/
<u>Domaine Albert de Conti, Guillaume et Paul, Yann Lecoindre</u> 		
Cotes de Bergerac, Polymorphe – 2022	27€	17€
<u>Domaine du Cros, Philippe et Julien Teulier</u> 		
Marcillac, vieilles vignes – 2020	30€	20€
<u>Domaine Le Roc, Famille Ribes</u> 		
Fronton, Don Quichotte – 2022	33€	22€
PROVENCE & CORSE		
<u>Famille Jean Paul Luc</u> 		
Coteaux d'Aix en Provence, Villa Mina – 2022	30€	20€
VDF 2004	82€	72€
<u>Clos des B – Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger</u> 		
Côtes de Provence, Terre mère – 2021	50€	40€
VDF, Carignan – 2023	40€	30€
<u>Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu</u> 		
Corse Sartène, Rosumarinu – 2023 (75cl /150cl)	35€/65€	23€/55€
IGP Ile de Beauté, Senza Zolfu – 2022	37€	27€
IGP Ile de Beauté, Elegante – 2022	48€	37€
IGP Ile de Beauté, Minustellu – 2020	48€	35€
IGP Ile de Beauté, Myrtus – 2022	50€	39€
ETRANGER		
<u>Dido & Jurriaan – Vinyes Tortuga</u> 		
Espagne – Hyrdy Gyrdy – 2021	25€	15€
<u>Kollektiu Peternell – Autriche</u> 		
Weinland Österreich, Carajillo, Gruner Veltliner, pinot, riesling, sauvignon – 2021	46€	36€
<u>Ligas Wines – Grèce</u> 		
IGP Macedoine, Sauvage bleu, Limniona	58€	45€

ROSE

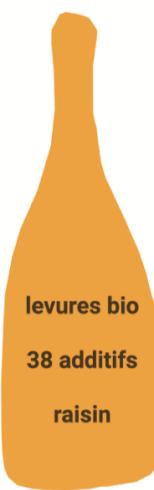
		SUR PLACE	TAKE AWAY
<u>Domaine de Mirabel Charmis – Remi Léorat</u> VDF Le Saint Sot – 2023		23€	10€
<u>Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand</u> VDF Champs rose – 2024		24€	12€
<u>Les Deplaude de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaude</u> IGP Collines Rhodaniennes, Eté indienne – 2022		23€	12€
<u>Domaine des Accoles – Florence & Olivier Leriche</u> VDF, Mignon(ne) – 2021		30€	18€
<u>Grain par grain – Caroline Ledédenté</u> VDF, Vin de la tribu – 2022		27€	17€
<u>Domaine Fauverand</u> Ventoux – Carignan gris, grenache noir – 2022		25€	15€
<u>Clos des B – Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger</u> VDF, Le rosé – 2023		33€	23€
<u>Domaine Sant Armettu – Gilles Seroin</u> Corse Sartène, Rosumarinu – 2023		30€	18€

CONVENTIONNEL



300 levures
49 additifs
raisin

BIOLOGIQUE



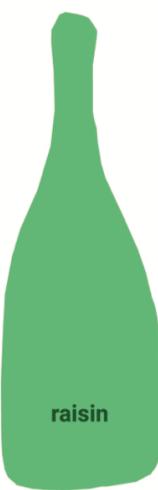
levures bio
38 additifs
raisin

BIODYNAMIQUE



5 additifs
raisin

NATUREL



raisin

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

X



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