


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

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 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 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 Narcis » 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€**

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 Aurolles de Savoie 2024 _____ **15€**

CIDRE – Pommes / Poirées 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€**

« Grisette » 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 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%

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

VINS AUX VERRES

(12,5cl)

BLANC – VDF, Valvignères – 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€**

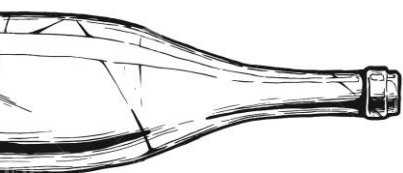
Vin mousseux de la sélection du moment, méthode traditionnelle ou ancestrale

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

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, 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

SUR PLACE

TAKE AWAY

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€

16€

42€ / 85€

/

110€

/

24€

14€

45€

35€

27€

18€

33€

23€

30€

20€

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^{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€

/

10

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€

70€

130€

130€

/

50€

55€

110€

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'amusant – 2022

Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles 

VDF, Barbaste – 2022 (15OCL)

Château Del Rang – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet 

VDF, Blanc de noir – 2023

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€

/

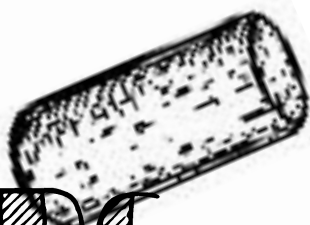
65€

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 Deplaud 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 – 2022/2020 (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

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€
33€

18€
21€

26€
27€
28€

17€
17€
18€

27€
23€
22€
16€

15€
13€
12€
/

35€

/

29€

19€

26€

/

33€
45€

13€
/

26€
26€

16€
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

65€ 52€

73€ 60€

28€ 18€

30€ 20€

29€ 19€

29€ 19€
25€ 15€

59€ /

25€ 15€
25€ 15€
23€ 13€

40€ /
35€ /
35€ 25€

30€ /
25€ /

30€ 20€

55€ /
105€ /
105€ /

40€ /
31€ 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 Nondegu – 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€ 30€	17€ 20€
38€ 38€	28€ 28€
35€ 35€	/
45€	/
48€	38€
70€ 60€	/
70€ 90€	55€ 75€
45€ 65€	37€ 55€
55€ 75€	40€ 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€

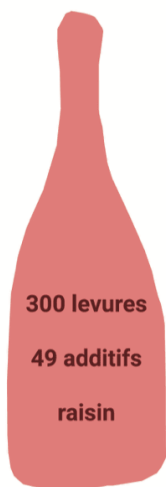
33€

23€

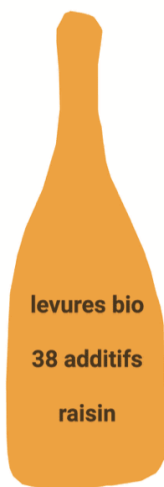
30€

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)