

# BIÈRES EN FÛT

St Ambroise 13 onces	5.00	20 onces	7.25
Griffon rousse 13 onces	5.00	20 onces	7.25

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Coors, Molson dry, Molson Ex	5.50
Beck's sans alcool	5.50
Cheval Blanc	5.50
Sol (Mexicaine)	6.25
Newcastle (Anglaise)	6.25
Grimbergen ( Belge)	6.25
Heineken (Hollandaise)	6.25
Kronenbourg 1664 (Française)	7.50
St-Raphael, Dubonnet etc...	6.00
Lillet	6.00
Pineau ou Muscat	6.00
Ricard	6.00
Pastis Henry Bardouin	8.00
Kir Cassis ou Litchi	7.00
Kir Royal Cassis ou Litchi	8.50
Kir à la Pomme	11.00
Campari soda	6.75
Bloody Cesar	7.75
Rhum and Coke	8.00
Margarita	8.50
Cosmopolitain	8.50
Dry Martini Gin ou vodka	9.00
Dry Bombay ou Absolut	10.00
Dry Grey Goose	14.00
Martini pomme glacé	15.00

## Scotch et whisky

Crown Royal ou C. Club	7.25
Chivas Regal 12 ans	8.25
Glenfiddish 12 ans	8.50
Bowmore 18 ans	17.50

# Les Vins au verre

## Les Bulles:

Fita Azul, Attitude, Borges	8.00
Cidre léger mousseux, Michel Jodoin	10.00
Pop Champagne, Pommery 200ml	32.00

## Les Blancs:

Pinot Grigio 2016, Campagnola	7.50*
Sauvignon blanc 2016, Attitude, Pascal Jolivet	8.25
Chablis 2015, Drouin/Vaudon	11.25
Pieve Vecchia 2014, Fasoli Gino, Italie	12.50*

## Les Rosés:

Côte de Provence, 2015 Whispering	9.00
Demi-litre	27.00

## Les Rouges:

Beaujolais 2015, Domaine du Vissoux	9.50*
Arrepiado 2015, Vinho Régional Alentejano	9.50*
La Tour St-André 2013, Lalande de Pomerol	10.25*
Pinot Noir 2016, Grayson Cellar	10.50*

## Pour fromage, dessert ou dessert en soi

Porto LBV Taylor Fladgate	6.75
Neige, La Face Caché de la Pomme	8.50
Jurançon 2011, Cuvée Jean, Château Jolys	10.00
Porto 10 ans Taylor Fladgate	10.00
Porto 20 ans Taylor Fladgate	16.00

## Le vin maison

Verre	6.00
Quart	9.00
Demi	14.00
Litre	24.00

# Vins Blancs

## BORDELAIS

Entre-Deux-Mers 2015, Les Arromans, J.Duffau (Bio)	31.00*
Domaine des Justices 2015, Julie Gonet-Medeville	37.50*
Sauternes 2010, Château Bastor-Lamontagne (liquoreux)	104.00

## BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté 2015, René Bouvier	44.75*
Saint-Bris 2014, Clothilde Davenne	46.00
Chablis 2015, Drouin/Vaudon	50.50
Pouilly-Fuissé 2015, Alliance, Daniel et Julien Barraud	65.00
Meurseault 2014, Sous La Velle, Domaine Rémi Jobart	120.00*
Meurseault 2011, Les Meix Chavau, Lucien Muzard	135.00*

## LOIRE

Muscadet sur lie 2016, La Tarcière, Bonnet-Huteau	38.00*
Attitude 2016, Pascal Jolivet	36.50
Saumur 2015, Château Villeneuve	42.00
Sancerres 2015, Les Baronnes, Henri Bourgeois	54.00

## Languedoc et Rhône

Chardonnay 2016, La Dernière Goutte, Jean D'Alibert	30.00*
Le joli blanc 2015, Virgil Joly (Bio)	38.00*
Lirac 2014, Pradau, Domaine de Maravilhas (Bio)	56.00*
Saint-Joseph 2015, Sous L'Amandier C. Curtat	83.00*

## AUTRES PAYS

Pinot Grigio 2016, Campagnola, Italie	30.00*
Chardonnay 2016, Le Bonheur, Afrique du Sud	34.00
Riesling 2014, Marlborough, Spy Valley, N-Zelände	40.00*
Pieve Vecchia, 2014, Fasoli Gino, Italie (Bio)	56.00
Chardonnay 2014, Arroyo Seco, J.Lohrs, Californie	49.00
Roussanne 2015, Carneros, Truchard, Californie	65.00

# Vins Rouges

## LOIRE

Gamay 2016, Domaine De La Charmoise,	36.25
La Chapelle 2015, Château de Fesles	39.50
St-Nicolas de Bourgueil, 2015, La Mine, Y.Amirault	53.00*
Chinon 2015, Philippe Alliet	55.00*

## Italie

Copertino 2011, Eloquenzia, Azienda Monaci	37.00*
Campolieti 2014, Valpolicella Ripasso, L.Righetti	37.75
Chianti, Colli Senesi, 2015, Poderi del Paradiso	40.00*
Barbera d'Alba Superiore 2015, La Rosina , Erbaluna (Bio)	52.00*
Liano, 2014, Umberto Cesari	56.00
Ripassa, 2013,, Valpolicella, Zenato	56.75
Pietranera, 2015, Toscane, Piaggia	55.50*
Farnito, 2011, Carpineto, Toscane	59.00
Montepulciano D'Abruzzo, 2011, Cagiolo, Cantina Tollo	62.00*
Carmignano, 2014, Il Sasso, Mauro Vannucci	74.00*
Amarone, 2013, Giuseppe Campagnola	83.00*
Barolo, 2012, Erbaluna di Oberto Andrea (Bio)	100.00*
Brunello Di Montalcino, 2011, Canalicchio, F.Pacenti	150.00*

## Espagne et Portugal

Meia Encosta 2013, Dao Reserva	29.00
Arrepiado 2015, Vinho Regional Alentejano	41.00*
Aponte 2008, Reserva, D.O Toro	52.00

## Ailleurs

Pinot Noir 2015, Riserva, Cono Sur (Chili)	33.00
Cabernet Sauvignon 2014, Cousino Macul (Chili)	37.00
Le Chenapan 2011, Vignobles les Murmures (Québec)	38.00
Cabernet Sauvignon, 2015, Grayson Cellars, (Californie)	44.00*
Shiraz 2015, Rockbare, Mc Laren Valley (Australie)	47.75*
Pinot Noir 2014, Satellite Spy Valley (Nouvelle Zélande)	46.00*
Pinot Noir, 2016, Grayson Cellars (Californie)	47.50*
Cabernet Sauvignon 2014, Seven Oak, J.Lohr (Californie)	49.00
Osoyoos Larose, 2013, Okanagan Valley, (Canada)	90.00

# Vins Rouges

## BORDEAUX

Les Arromans 2015, J. Duffau (Bio)	35.00*
Cailleteau-Bergeron, 2014, Côtes de Blaye	40.00
Roc du Manoir, 2014, Séverine et Philippe Emile	40.00*
Camille Labrie, 2014, Axelle et Pierre Courdurié	42.00*
La Tour St-André 2013, Lalande de Pomerol	43.00*
Château de Carolle, 2014, Graves	43.00
Château Rigaud, 2014, Puisseguin Saint-Émilion	44.00*
Tertre de Lisse 2011, Saint-Emilion	49.00*
Petit Manou, 2013, Médoc, F.et S Dief	56.00*
Château Grand Chambellan, 2012, Lalande de Pomerol	65.00*
Château Pomys, 2013, Saint-Esthèphe	73.00*
Clos Manou, 2012, Médoc, F.et S.Dief	88.00*

## BOURGOGNE

Le Chapitre suivant, 2014, René Bouvier	50.00
Mercurey 2014, Château De Chamirey	57.25
Marsannay 2014, Les Vaudenelles, H. Charlopin	60.00
Ladoix 2013, Les Chaillots, Camille Giroud	80.00*
Savigny Les Beaume 2008, 1 <sup>er</sup> Cru Les Peuillets	110.00*
Morey-Saint-Denis 2011, Domaine de L'Écheneault	125.00*
Savigny Les Beaume 2007, 1 <sup>er</sup> Cru-aux-Guettes	135.00*
Pommard 2011, Domaine Confuron-Cotetidot	138.00*
Gevrey Chambertin 2014, Benjamin Leroux	140.00*

Les vins annotés d'un \* sont d'importation privée

# Vins Rouges

## BEAUJOLAIS

Beaujolais 2015, Domaine du Vissoux	44.00*
Brouilly Sous les Balloquets, 2015, Jadot	46.25

## CÔTES DU RHÔNE

Ventoux 2015, Les Traverses, Paul Jaboulet	32.00
Château Belleruche 2016, M. Chapoutier	36.00
Croze-Hermitage 2015, Les Meysonniers,	56.00
Quartz 2015, Clos du Caillou, Pouizin Vacheron	64.00
Hermitage 2006, Domaine Du Coulomier	145.00*

## SUD-OUEST

Madiran 2010, Tour Bouscassé, Brumont	38.75
Cahors 2014, Château Lacapelle Cabanac (Bio)	48.00*

## LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Languedoc, 2014, Hecht&Bannier, (Bio)	34.00
Walden 2014, Côtes du Roussillon, Hervé Bizeul	37.00*
Les Cades 2015, Château Pech-Redon	42.00*
Château les Pins 2012, Côtes du Roussillon	44.00*

## Et pour finir le repas

### Cognac

Cognac V.S	7.75
Rémy Martin VSOP	13.00
Courvoisier VSOP	13.00
Rémy Martin XO	21.00

### Eaux de vie

Grappa De Negri	9.00
Poire Williams, Massenez	9.50
Calvados Pays d' Auge	8.25
Armagnac St-Vivant	8.25

### Liqueur

Menthe verte ou blanche	7.75
Frangelico	7.75
Prunelle de Bourgogne	7.75
Tia Maria	7.75
Sambuca Noire ou blanche	7.75
Amaretto	7.75
Belle de Brillet	9.50
Grand marnier	9.00

### Café Flambé

Espagnol	9.75
Brésilien	9.75
Irlandais	9.75
Jozéphil	10.50

# Le Québec

## Nos Bulles

Cidre Léger Rosé Mousseux  
M. Jodoin (Rougemont) 40.00

Berthelot-Paradis, Rosé Brut  
Domaine du Ridge (Saint-Armand) 66.00

## Liquides Tranquilles

My-Cryo, Cidre Fort  
Cidrerie Cryo (Mont Saint-Hilaire) 24.00

Le Standbridge 2016  
Domaine du Ridge 30.00

Le Chenapan rouge 2011  
Vignobles les Murmures (St-Jean-Baptiste) 38.00

## Avec Dessert ou Fromages (375ml)

La Mère Veilleuse,  
Vignobles Les Murmures (St-Jean-Baptiste) 34.00

Strowhein 2009 vin de paille,  
Thierry Kobloth (Saint-Bruno) 1 36.00

La Face Cachée de la Pomme,  
Neige Première (Hemmingford) 50.00



## Les Bulles

Pop Champagne, Pommery 200ml	32
Fita Azul, Attitude, Borges	34
Cidre léger rosé mousseux, M.Jodoin	40
Blanquette de Limoux, 2012, Dom. De Fourn	40
Real Senhor 2009, Blanc de Noir, Borges	45
Cryo mousseux, cidre sec	46
Berthelot-Paradis, Rosé brut, Dom. Du Ridge	66
Moët et Chandon, brut impérial, Champ. 375ml	77
L'Allier, Grande réserve, Grand cru, Champagne	90
Laurent Perrier, Brut, Champagne	125
Laurent Perrier rosé, Champagne	199

## Les Rosés

Côte de Provence 2014, Dupéré Barrera	38
Côte de Provence 2015 Whispering Angel	40

# Demi-bouteilles

## BLANCS

Bourgogne Aligoté 2015, Marquis de Jouenne	17.25
Muscadet de Sèvre et Maine La Sablette, 2015	18.00
Riesling 2016, Alsace Willm	21.25
Sauvignon Kim Crawford 2016, Marlborough (E U)	22.25
Lacrima Christi Del Vesuvio, 2012, Mastrobernardino	24.75
Menetou-Salon, 2013, Domaine Pellé, Loire	27.75
Chablis Les Champs Royaux, 2014, William Fevre	28.50
Sancerre 2015, Henry Natter	30.00*

## ROUGES

Beaujolais Village, 2014, Georges Duboeuf	18.50
Bordeaux 2015, Les Arromans, J. Duffau (500ml)	26.00*
Cahors, 2011, Château Haut-Monplaisir	22.00*
J.Lohrs, 2014, Seven Oaks, Paso Roble	25.25
Vega Sindoa, 2014, Crianza, (500ml)	26.00*
Brouilly, 2015, Georges Duboeuf ( 500ml)	32.00
Mercurey, 2014, Château de Chamirey	35.75
Saint-Estèphe Château Pomys, 2013,	36.75*

\* **Importation Privé**

