

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*
Quinta da Soalheira 2016, Douro, Borges	8.75*
Saint-Bris 2014, Clothilde Davenne	10.25*
Chablis 1 ^{er} Cru 2015, La Chablisienne	11.75

Les Rosés:

Champs de Florence 2017, Domaine du Ridge	7.75
Demi-litre	24.00

Les Rouges:

Beaujolais 2016, Origine, Domaine du Vissoux	10.00*
Les Cades 2015, Château Pech-Redon	10.00*
Pinot Noir 2016, Grayson Cellar	10.50*
Vina Gormaz 2014, Crianza, Ribera del Duero	12.00*

Pour fromage, dessert ou dessert en soi

Porto LBV Taylor Fladgate	6.75
Neige, La Face Cachée de la Pomme	10.00
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

Bordeaux

Entre-Deux-Mers 2016, 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 1 ^{er} Cru 2015, Grande Cuvée, La Chablisienne	52.00
Viré Clessé 2015, Meurgey-Croses	60.00*
Pouilly-Fuissé 2015, Alliance, Daniel et Julien Barraud	65.00
Meursault 2016, Les Meix Chavaux, Muzard et Fils	140.00*
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru 2016, Bouzereau et Fils	258.00*

Loire

Attitude 2016 Pascal Jolivet	36.50
Muscadet sur lie 2016, La Tarcière, Bonnet-Huteau	38.00*
Saumur 2015, Château Villeneuve (Bio)	42.00*
Sancerres 2016, Pascal Jolivet	54.00

Alsace

Pinot Blanc 2016, L'Enfant Terrible, Bernhard et Reibel	47.00*
---	--------

Languedoc et Rhône

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 Régions

Pinot Grigio 2016, Campagnola, Italie	30.00*
Quinta da Soalheira 2016, Douro, Borges Portugal	36.00*
Riesling 2014, Marlborough, Spy Valley, N-Zélande	40.00*
Chardonnay 2015, Knock on wood, Oregon	50.25
Pieve Vecchia, 2014, Fasoli Gino, Italie (Bio)	56.00
Roussanne 2015, Carneros, Truchard, Californie	65.00*
Bianco 2014 Venezia Giulia IGT, Dario Princic (Orange)	80.00*

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*
Sancerre 2016, Georges Millérioux	54.00*
Chinon 2015, Philippe Alliet	55.00*

Italie

Campolietti 2014, Valpolicella Ripasso, L.Righetti	37.75
Chianti, Colli Senesi, 2016, Poderi del Paradiso	40.00*
Barbera d'Alba Superiore 2015, La Rosina, Erbaluna (Bio)	52.00*
Valpolicella Ripasso 2015, Novaia (Bio)	55.00*
Pietranera 2016, Piaggia, Toscane	55.50*
Farnito, 2011, Carpineto, Toscane	59.00
Montepulciano D'Abruzzo, 2011, Cagiolo, Cantina Tollo	65.00*
Carmignano, 2014, Il Sasso, Mauro Vannucci	74.00*
Barolo, 2012, Erbaluna di Oberto Andrea (Bio)	100.00*
Amarone della Valpolicella 2013, La Corte del Pozzo	134.00*
Brunello Di Montalcino, 2011, Canalicchio, F.Pacanti	150.00*

Espagne et Portugal

Meia Encosta 2015, Dao Reserva	29.00
Arrepiado 2015, Vinho Regional Alentejano	44.00*
Aponte 2010, Reserva, D.O Toro	48.00
Vina Gormaz 2014, Crianza, Ribera del Duero	54.00*

Ailleurs

Cabernet Sauvignon 2015, Barrel Selection 008 (Afr. Sud)	30.00*
Cabernet Sauvignon, 2015, Grayson Cellars, (Californie)	44.00*
Pinot Noir 2014, Satellite Spy Valley (Nouvelle Zélande)	46.00*
Zweigelt 2016, Burgenland QBA, Weninger (Autriche)	46.00*
Pinot Noir, 2016, Grayson Cellars (Californie)	47.50*
Cabernet Sauvignon 2014, Seven Oak, J.Loehr (Californie)	49.00
Shiraz 2015, Rockbare, Mc Laren Valley (Australie)	60.00*
Ossoyoos Larose, 2014, Okanagan Valley, (Canada)	90.00

Vins Rouges

Bordeaux

Les Arromans 2015, J. Duffau (Bio)	35.00*
Camille Labrie, 2015, Axelle et Pierre Courdurié	42.00*
Château Rigaud, 2014, Puisseguin Saint-Émilion	44.00*
Tertre de Lisse 2011, Saint-Emilion	49.00*
Château La Cardonne 2010, Cru Bourgeois, Médoc	54.00
Petit Manou, 2013, Médoc, F.et S Dief	56.00*
Château Grand Chambellan, 2014, Lalande de Pomerol	65.00*
Château Pomys, 2013, Saint-Esthèphe	73.00*
Clos Manou, 2013, Médoc, F.et S.Dief	88.00*

Bourgogne

Le Chapitre suivant, 2015, René Bouvier	50.00
Mercurey 2014, Château De Chamirey	57.25
Marsannay 2015, Les Vaudenelles, H. Charlopin	60.00
Ladoix 2014, Les Chaillots, Camille Giroud	80.00*
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru 2014, Les Fichots	120.00*
Morey-Saint-Denis 2011, Domaine de L'Écheneault	125.00*
Gevrey Chambertin 2014, Benjamin Leroux	140.00*

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

Vins Rouges

BEAUJOLAIS

Beaujolais 2016, Origine, Domaine du Vissoux	44.00*
Morgon 2015, Grand Cras, Domaine Lucien Lardy	48.00*
Moulin à Vent 2016, La Roche Noire, Dom. Bouliat	54.00*

CÔTES DU RHÔNE

Ventoux 2016, Les Traverses, Paul Jaboulet	32.00
Quartz 2015, Clos du Caillou, Pouizin Vacheron	64.00*
Chateauneuf-du-Pape 2016, Clos du Caillou	104.00*

SUD-OUEST

Madiran 2011, Tour Bouscassé, Brumont	38.75
Cahors 2014, Château Lacapelle Cabanac (Bio)	48.00*

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Languedoc, 2015, Hecht&Bannier, (Bio)	34.00
Walden 2015, Côtes du Roussillon, Hervé Bizeul	37.00*
Les Cades 2015, Château Pech-Redon	42.00*
Roi des Lézard 2014, Domaine Les Enfants Sauvages	56.00*

Et pour finir le repas

Cognacs

Courvoisier VS	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

Liqueurs

Baileys	8.00
Menthe verte ou blanche	7.75
Frangelico	7.75
Tia Maria	7.75
Sambuca Noire ou blanche	7.75
Amaretto	7.75
Belle de Brillet	9.50
Grand marnier	9.00

Cafés Flambés

Espagnol	9.75
Brésilien	9.75
Irlandais	9.75
Jozéphil	10.50

Apéro Classique

St-Raphaël, Dubonnet, Cinzano	6.00
Kir	6.50
Reynac, Pineau des Charentes blanc	6.00
Château de Beaulon 5 ans, Pineau des Charentes (rouge)	6.75
Château de Beaulon 10 ans, Pineau des Charentes (rouge)	8.00
Porto Blanc Cabral	6.75
Muscat de Beaumes de Venise	6.00
Lillet (apéritif à base de vin et écorce d'orange)	6.00
Ricard (pastis de Marseille)	6.75
Pastis Henry Bardouin (Provence)	8.00
Kir Royal	8.50

Rhum and Coke

Rhum Blanc, Bacardi (Cuba)	8.00
Rhum Brun, Saint James (Martinique)	9.00
Rhum Noir, The Kraken (Caraïbes)	11.00

Gin Tonic (citron et concombres)

Beefeater	8.00
Tanqueray	8.00
Bombay Sapphire	9.00
Ungava	11.00

Les Dry Martini (olives ou citron)

Beefeater	9.00
Tanqueray	9.00
Bombay Sapphire	10.00
Ungava	12.00
Grey Goose	14.00

Scotch et whisky

Canadian Club	7.25
Jack Daniels	7.25
Chivas Regal 12 ans	8.25
Glenfiddish 12 ans	8.50
Bowmore 18 ans	17.50

Cocktails

Bloody Ceasar	7.75
Gimlet	8.00
Cosmopolitan	8.50
Margarita	8.50
Tom Collins	8.50
Manhantan	9.00
Negroni	9.00
Old Fashionned	9.00
Le Lolo (orange sanguine, basilic et Ungava)	10.00

Bieres en Bouteilles

Coors Light	5.50
Farnham Hefeweizen (12)	6.00
Farnham Bitter (35)	6.00
Farnham Indian Pale Ale (64)	6.00
Farnham Pilsener (27)	6.00
Samuel Adams Lager (États-Unis)	6.00
Sol (Mexicaine)	6.00
Newcastle (Anglaise)	6.25
Heineken (Hollandaise)	6.25
Kronembourg 1664 (Française)	7.50
Beck's sans Alcool (Allemagne)	5.50

Bières Pression

St-Ambroise Blonde verre	5.00
St-Ambroise Blonde pinte	7.25
Griffon Rousse verre	5.00
Griffon Rousse pinte	7.25

Les Bulles

Pop Champagne, Pommery 200ml	32
Fita Azul, Attitude, Borges	34
Cidre léger rosé mousseux, M.Jodoin	40
Real Senhor 2009, Blanc de Noir, Borges	45
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

Champs de Florence 2017, Domaine du Ridge	32
Côte de Provence 2014, Dupéré Barrera	38
L'Instant rosé 2016, Grande Courtade, Pays d'Oc	42
Côte de Provence 2015, Whispering Angel	44

Demi-bouteilles

BLANCS

Bourgogne Aligoté 2015, Marquis de Jouenne	17.25
Muscadet 2016, La Tarcère, Bonnet-Huteau	23.00*
Riesling 2016, Alsace Willm	21.25
Sauvignon Blanc 2016, Kim Crawford	22.25
Sancerre 2015, Henry Natter	30.00*
Chablis 2015, Billaud-Simon	32.00*
Mercurey 2015, Château de Chamirey	35.00*

ROUGES

Cahors, 2012, Château Haut-Monplaisir (Bio)	22.00*
Chianti, Colli Senesi, 2015, Poderi del Paradiso	24.00*
Beaujolais 2016, Origine, Domaine du Vissoux	26.00*
Bordeaux 2015, Les Arromans, J. Duffau (500ml et Bio)	26.00*
J.Lohrs, 2015, Seven Oaks, Paso Roble	25.25
Vega Sindoa, 2014, Crianza, (500ml)	26.00*
Médoc 2010, Château La Cardonne, Cru Bourgeois	32.00
Brouilly 2015, Georges Duboeuf (500ml)	32.00
Mercurey 2014, Château de Chamirey	35.75
Saint-Estèphe 2013, Château Pomys	36.75*

* Importation Privé

Bouteilles orphelines

Bulles

Cryo mousseux, cidre sec	46.00
--------------------------	-------

Vins blancs

Muscadet de Sèvre et Maine 2015, La Sablette (375 ml)	18.00
Standbridge 2016 (vin blanc) Domaine du Ridge	30.00
Chablis 1er Cru 2015, Les Vaulignot, Dom. Louis Moreau	65.00
Meurseault 2014, Sous La Velle, Domaine Rémi Jobart	120.00*

Vins rouges

Copertino 2011, Eloquenzia, Azienda Monaci	37.00*
Château de Carolle, 2014, Graves	43.00
Roc du Manoir, 2014, Séverine et Philippe Émile	40.00*
Cailleteau-Bergeron, 2014, Côtes de Blaye	40.00
Amarone, 2013, Giuseppe Campagnola	83.00*

