

## Carte des Boissons

### Champagnes

Ruinart brut 75cl	95€
Champagne brut blanc de blanc, maison le Brun de Neuville 75cl	60€
Champagne Veuve Pelletier 75cl	42€
Coupe de Veuve Pelletier 10cl	8.50€

### Apéritifs

Apéritif maison 10cl	7.50€
Kir 10cl	3.80€
Kir royal 10cl	9€
Pastis Henry Bardouin 2cl	4€
Ricard 2cl	3.80€
Porto blanc ou rouge 5cl	4€
Martini blanc ou rouge 5cl	4€
Whisky Glenfiddich 5cl	6€
Bière pression Stella Artois 25cl	3€
Bière pression Leffe 25cl	4€

### Softs

Jus de raisin du Château de l'Eclair 25cl	4.5€
Coca, Coca zéro, limonade, Fuze Tea 33cl	3€
Orangina, Perrier, Schweppes agrumes 33cl	3€
Evian 1l	3.80€
Badoit 1l	4€
Badoit, Evian 50cl	3€
Chateldon 75cl	5.20€

### Digestifs

Limoncello 4cl	5€
Eau de vie (Poire, Framboise) 4cl	5.50€
Rhum Arrangé 4cl	6€
Chartreuse verte 4cl	6€
Cognac Rémy Martin, fine de champagne cuvée 1738 4cl	8€

### Fin de repas

Café / Décaféiné	1.80€
Grand café	2.80€
Thé / Infusion Sélection Dammann	2.80€

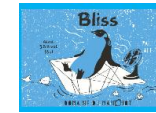
## Boissons Artisanales

### Bières 33cl du Domaine du Manchot Lachassagne

100% pur malt, bières vivantes non filtrées, fermentation naturelle en bouteille

#### *Bliss, bière blonde*

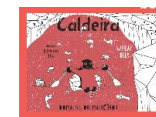
5.5€



Bière dorée au saveurs subtilement florales et fruitées.  
Alcool : 5.8% vol

#### *Caldeira, bière blanche*

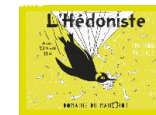
5.5€



Bière de blé, zestée de citrons verts et infusée à la citronnelle fraîche.  
Explosion d'agrumes au nez et à la bouche!  
Alcool : 5.2% vol

#### *L'hédoniste, bière cuivrée*

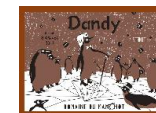
5.5€



Bière bien maltée et aux saveurs très houblonnées qui tournent autour des fruits tropicaux. Mousse généreuse et bienveillante.  
Alcool : 7.2% vol

#### *Dandy, bière noire*

5.5€



Bière gourmand où les malts torréfiés font ressortir des notes très présentes de café et de cacao !  
Alcool : 8.4% vol

### Jus de fruits artisanaux 25cl

#### *Le pressoir du Pilat 4.5€*

Pomme,  
Poire  
Pomme/coing  
Pomme/cassis  
Tomate  
Nectar d'abricot  
Nectar de mirabelle

#### *Patrick Font 5.5€*

Pamplemousse  
Mangue  
Ananas Victoria  
Fraise Mara des bois  
Goyave

## Carte des vins

### Vins Locaux

		Distance	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<u>Beaujolais rouge</u>				
<i>Cuvée de la carrière</i> Domaine Gros Bost	2015	Chazay d'Azergues 14Km	4.5€	22€
VDF <i>Gamaret de l'éclair</i> Château de l'éclair	2017	Liergues 700m	5€	24€

### Beaujolais

#### Blanc

<i>Beaujolais Villages Blanc "Fleur de Chardonnay"</i> Domaine Clos du Fief	2018			23,50€
<i>Clos Rochebonne</i> Château Thivin	2017			30€

#### Rouge

<i>Moulin à Vent</i> Domaine des Foudres	2018			24€
<i>Chénas</i> Domaine des Foudres	2018			24€
<i>Juliénas</i> Domaine Clos du Fief	2016			26€
<i>Chiroubles "Les Côtes"</i> Domaine des Marrans	2017			28€
<i>Fleurie "Bel Air"</i> Domaine de la Grosse Pierre	2018			28€
<i>Brouilly "Les Eronnes"</i> Domaine Romain Jambon	2016			30€
<i>Saint-Amour</i> Domaine de la Pirolette	2017			30€
<i>Côte de Brouilly "Les Sept Vignes"</i> Château Thivin	2018			32€
<i>Régnié "Croix Penet"</i> Domaine Dominique Piron	2016			32€
<i>Morgon</i> Domaine des terres dorées Jean-Paul Brun	2018			40€



## *Val de Loire*

<u>Blanc</u> Sancerre "La Mercy Dieu" Domaine Bailly-reverdy	2018	33€
<u>Rouge</u> Saumur-Champigny "Tuffe" Château du Hureau	2016	32€

## *Vallée du Rhône*

### Blanc

Crozes Hermitage Domaine Etienne Pochon	2016	40€
Saint-Péray "Les maisons de Victor" Domaine Julien Pilon	2017	43€

### Rouge

Ventoux Domaine des Cambades	2018	23€
Côtes-du-Rhône Sablet Domaine de Piaugier	2017	24€
Côteaux de l'Ardèche Mescladis Domaine Salel et Renaud	2015	24€
Côtes-du-Rhône Esprit de Grenache Domaine O et H Bour	2016	25€
AOP Beaumes de Venise Domaine la Brune	2017	28€
Grignans-les-Adhémar La Truffière Domaine de Grangeneuve	2016	34€
AOP Cairane "Terre des Cigales" Domaine Dauvergne Ranvier	2018	35€
Crozes-hermitage Domaine Yann Chave	2018	37€
AOP Saint-Joseph "Domaine" Domaine François Grenier	2018	42€
Châteaufort-du-Pape "Télégramme" Famille Brunier	2017	58€
Côte-Rôtie Domaine Merlin François	2016	80€



## Bourgogne

### Blanc

<i>Chardonnay Emmanuel Fessot</i>	2017	26€
<i>AOP Maçon- Chaintre "Les champs " Domaine Pascal Berthier</i>	2018	27€
<i>Saint- Véran Le clos vessats Domaine Guerrin et fils</i>	2018	28€
<i>Saint- Bris Domaine William Fèvre</i>	2017	30€
<i>Petit Chablis Domaine William Fèvre</i>	2017	34€
<i>Vire Clessé "Harmonie " Domaine de la Verpaille</i>	2018	36€
<i>Pouilly Fuissé Domaine Thibert</i>	2017	40€
<i>Rully Domaine Antoine Reniaume</i>	2017	42€

### Rouge

<i>Château de Javenand Maçon Pinot Noir</i>	2017	32€
<i>Chorey-les-Beaunes Domaine Nuiton Bonoy</i>	2017	36€
<i>Mercurey Domaine Belleville</i>	2016	38€
<i>Hautes- Côtes- de- Beaune Domaine Nuiton Beaunoy</i>	2017	40€

### *Alsace* Blanc

<i>AOC Pinot gris Domaine Sptiz et Fils</i>	2013	27€
<i>AOC Riesling "Waldweg " Domaine Sptiz et Fils</i>	2014	29€

### *Bordeaux* Rouge

<i>Saint - Emilion Château Condat</i>	2016	44€
---------------------------------------	------	-----



*Sud- Ouest Blanc*

IGP Côtés-de-Gascogne "Premières Grives" Domaine du Tariquet 2018 24€

*Languedoc Blanc*

IGP Pays d'Oc Vignier Domaine les jamelles 2018 23€

*Bugey Blanc*

Roussette du Bugey Montagnieu "Attesse" Domaine Patrick Charlin 2016 32€

*Provence Rosé*

AOP Côtés-de-Provence "Perle des anges" Domaine de la bastide neuve 2019 23€

Côtés-de-Provence "Cuvée Marafiance" Château Cavalier 2018 25€

Bandol Domaine de la Tour du Bon 2018 32€

Rosé Corse Domaine Corsa innamorata 2018/2019 22€

*Vins au verre 12cl*

Blanc

IGP Pays d'Oc Vignier Domaine les jamelles 2018 4.50€

AOP Macon-Chaintre "Les champs" Domaine Pascal Berthier 2018 5.50€

IGP Côtés-de-Gascogne Domaine du Tariquet 2017 6€

Automnale du Gros Boët 7€

Rouge

AOP Beaumes de Venise Domaine la Brune 2017 5€

Brouilly "Les Eronnes" Domaine Romain Jambon 2017 5.50€

Château de Javenand Macon Pinot Noir 2017 6€

Rosé

Côtés-de-Provence "Cuvée Marafiance" Château Cavalier 2018 4.50€

