

Les Apéritifs

Cocktail : (crème de mûre, pommeau et cidre) 12cl 10,00 €

Les Classiques :

Champagne Gauthier 12€

Kir Royal cassis, mûre, pêche 12cl 12€

Kir classique cassis, mûre, pêche 12cl 7€

Apéritif Anisé 4cl 6€

Martini rouge, blanc : 4cl 7€

Porto rouge 7€

Porto rouge Taylor's 10ans 8cl 9€

Muscat 8cl 7€

Suze 4cl 7€

Pommeau S. Desfrièches 8cl 7€

Américano 6cl 9€

Gin, Christian Drouin 4cl 15€

Vodka de Normandie « C'est Nous » 4cl 15€

Les Whiskies :

Michel Couvreur, Malt Overaged 4cl 15€

Michel Couvreur, clearach 4cl 12€

Calvados A. Camut 18ans 4cl/2cl 20€/ 12€

Calvados A. Camut 25ans 4cl/2cl 25€ / 15€

Calvados A. Camut « Prestige » 4cl/2cl 45€/25€

Calvados M. D' Apreval XO 4cl/2cl 18€/10€

Calvados M. D' Apreval Gde Réserve 4cl/2cl 16€/9€

Calvados Millésimés C. Drouin :

1970 4cl/2cl 41€/23€

1973 4cl/2cl 37€/21€

1979 4cl/2cl 31€/18€

Cognac Sarrazin « Extra old » 4cl 14€

Armagnac 4cl 10€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES DU BORDELAIS	Bout.	½ Bout.
BORDEAUX SUPERIEUR :		
-Château Panchille, cuvée « Alix » 2016	40€	
COTE DE BOURG :		
-Château la Grolet (agriculture bio) 2017	30€	20€
GRAVES DE VAYRES :		
-Château du Petit Puch 2014	48€	
HAUT MEDOC, Cru Bourgeois :		
-Château Bernadotte 2010	71€	
-Château Sociando-Mallet 2007	120€	
-Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux 2011	99€	
SAINT- ESTEPHE :		
-Château la Rose Brana 2010/2012	64€	37€
-Château Les Ormes de Pez 2011	110€	
PAUILLAC :		
-Château D'Armailhac 2005 5 ^{ème} Gd Cru classé	157€	
-Château Tour du Roc Milon 2011	83€	

VINS ROUGES DU BORDELAIS

Bout. ½ Bout.

MARGAUX :

-Château Haut Breton Larigaudière, « Trianon »
2014

65€

-Château Haut Breton Larigaudière Cru bourgeois
2011

95€

SAINT- EMILION :

-Château Saint Martial, Grand Cru 2015

60€

34€

-Château Le Chatelet, Grand Cru 2010

110€

-Château Larcis Ducasse, Grand Cru classé 2008

170€

-Puisseguin Saint- Emilion,
Château la Millerie 2014/2015

33€

LALANDE DE POMEROL :

-Château Brouard 2014

49€

POMEROL :

-Château Gouprie 2014

85€

VINS ROUGES DE BOURGOGNES

Bout. ½ Bout.

COTE DE NUIT :

-Bourgogne, René Bouvier, « Chapitre suivant » 2017	48€	
-Hautes Côte de Nuit, Domaine Dufouleur 2016	61€	
-Nuits-Saint-Georges, Domaine Duband 2016	115€	
-Gevrey-Chambertin, Domaine Marchand-Grillot 2016	95€	

COTE DE BEAUNE :

-Maranges 1 ^{er} cru, Domaine Bachelet, «La Fussiére» 2016	60€	35€
-Savigny les Beaune, Domaine Rollin 2015	80€	
-Aloxe-Corton, Domaine Ravaut 2015/2014	81€	54€
-Pommard, Domaine Diconnes, « Les Vignots » 2016	90€	
-Saint Romain, Alain Gras, 2016/2017	62€	36€
- Chassagne-Montrachet, Lamy-Pillot, 2015	95€	50€

COTE CHALONNAISE :

- Rully, « Les Cailloux », Domaine Debavelaere 2015	60€	
-Mercurey, Domaine Garrey 2016/2015	50€	30€

VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

-Beaujolais « A L'Ancienne », Domaine Joubert 2016	35€	
-Brouilly « Vieilles Vignes », Domaine Joubert 2016	44€	
-Chiroubles Domaine Joubert 2014	40€	

VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

Bout. ½ Bout.

-Côte du Rhône Village, Domaine de L'Echevin 2016	40€	
-Crozes Hermitage, 2017, Les Vins de Vienne	48€	
-Gigondas « Les Pimpignoles » 2016, Les Vins de Vienne	50€	
-Saint Joseph, « L'Arzelle » 2016, Les Vins de Vienne	55€	
-Vacqueyras, « La Sillote » 2016, Les Vins de Vienne	49€	
-Château Neuf du Pape, Domaine Grand Veneur Jaume 2014	85€	
-Côte-Rôtie,« Les Essartailles » 2015, Les Vins de Vienne	95€	

VINS ROUGES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut 2017	47€	32€
-Coteaux du Languedoc, Château Puech-Haut Cuvée « Tête de Bélier » 2016	75€	

VINS ROUGES DU SUD OUEST

-Cahors, Château du Cèdre, « Prestige » 2015	47€	32€
- Madiran, Château Aydie, Laplace 2014	55€	
- Marcillac, Cuvée « Les Rougiers » D. du Cros 2011	48€	
- Côtes de Bergerac, Château Tour des Gendres, « La Gloire de Mon Père » 2015	48€	
- Fronton, Le Roc, Cuvée « Don Quichotte » 2010	46€	

VINS ROUGES DE LA VALLEE DE LA LOIRE

-Côte Roannaise, Sérol et Fils, « Les Originelles » 2017	30,00 €	
-Saumur Champigny D. Joseph, « Le Petit St Vincent » 2018	40,00 €	25,00 €
-Saint Nicolas de Bourgueil Domaine De La Cotellerie « La Croisée 2018 »	36€	
-Sancerre Yves et Pierre Martin, « Chavignol » 2017	46€	27€
-Valençay, « Le Claux Delorme » Domaine B. Minchin 2017	35€	22€
-Chinon, Pierres Chaudes 2017, Domaine Gasnier	45€	
-Touraine, Franc du Côt-Lié, Le Claux Delorme, B. Minchin 2012	42€	

VINS BLANCS DE BOURGOGNE	Bout.	½ Bout.
LES AUXERROIS :		
-Chablis Domaine Laroche 2018	60€	35€
-Chablis 1 ^{er} Cru Laroche 2017, « Les Vaillons » Vieilles Vignes	75€	
-Vézelay 2018, Domaine La Croix Montjoie, « L'impatiente »	40€	
-Vézelay 2017, Domaine La Croix Montjoie, « La Voluptueuse »	53€	
LES MACONNAIS :		
-Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2017 Collovrays&Terrier	67€	36€
-Saint-Véran Domaine Thibert, « Champ Rond » 2015	58€	
-Saint-Véran Domaine des Deux Roches 2017 Collovrays&Terrier		33€
COTE DE NUITS :		
-Marsannay, Les Longeroies, Régis Bouvier 2017	75€	
COTE DE BEAUNE :		
-Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « En Créot » Domaine Lamy-Pillot 2015	80€	
- Meursault Domaine Bachelet, «Clos du Cromin» 2017	95€	
-Auxey Duresses, Domaine Diconne, « Vieilles Vignes » 2016	72€	
-Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru, Domaine Chanzy «La Garenne» 2014	115€	
- Saint-Romain, Alain Gras, 2018/2017	62€	35€
COTE CHALONNAISE :		
-Montagny 1 ^{er} cru, Domaine Denizot « Vieux Château » 2018/2017	51€	31€
-Rully, Philippe Milan, 2017	48€	28€

VINS BLANCS DE LA VALLEE DU RHONE

Bout.

-Crozes Hermitage 2016, Vins de Vienne	55€	
-Côtes Du Rhône Viognier « Les Vignes d'à côté » 2016 Domaine Cuilleron	48€	
-Taburnum, 2016, Vignoble de Seyssuel, IGP collines Rhodaniennes, Vins de Vienne	90€	
-Saint-Péray, « Les Bialères » 2017 Vins de Vienne	45€	
-Saint-Joseph, « Les Elouèdes » 2017 Vin de Vienne	59€	
-Châteauneuf du pape, DGV, 2016	82€	

VINS BLANCS DU BORDELAIS

LES GRAVES :

-Château Saint Jean des Graves 2018	30€	
-Pessac Léognan « Croix Carbonnieux » Château Carbonnieux 2011	60€	

VINS BLANCS DU SUD OUEST

-Bergerac Sec, « Moulin des Dames » De Conti 2010	80€	
-Jurançon Sec, Cuvée « Marie » Domaine Uroulat 2015	55€	

VINS BLANCS DE LA VALLEE DE LOIRE

-Menetou- Salon Morogues, « La Tour St Martin » B. Minchin 2018	48€	23€
-Menetou -Salon Morogues, Cuvée « Honorine » B.Minchin 2017	55€	
-Touraine, « Hortense en Sauvignon » B. Minchin 2018	38€	
-Valençay, Domaine B. Minchin 2017		19€
-Montlouis sur Loire D. Le Rocher des Violettes « Touche-Mitaine » 2017	47€	
-Pouilly Fumé, « Les Petites Eaux Bues » Domaine Tabordet 2017	70€	32€
-Sancerre Yves et Pierre Martin, « Chavignol » 2018/2017	50€	29€
-Sancerre « La moussière » Domaine Alphonse Mellot 2017	63€	
-Vouvray Sec, Vincent Carême 2017	47€	

VINS LIQUOREUX :	Bout.	½ Bout.
-Vouvray tendre, Vincent Carême 2016	45€	
-Sauternes Château du Levant 2012/2014	56€	31€
-Sainte Croix du Mont 1 ^{ère} cuvée Château du Mont 2016	35€	
 VINS BLANCS D'ALSACE		
-Alsace Riesling Philippe Gocker 2017	30€	19€
-Alsace Riesling Grand cru Schlossberg J. Fritsch 2015	47€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker 2017	30€	
-Alsace Pinot Gris Philippe Gocker « Vieilles Vignes » 2016	46€	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker 2017	35€	
-Alsace Gewurztraminer Philippe Gocker « Vieilles Vignes » 2018	46€	
 VINS ROSE		
-Sancerre rosé Domaine Yves et Pierre Martin	40€	25€
« Chavignol » 2018/17	45€	
-Côtes de Provence, Château de Roquefort, « Corail » 2018		
 VINS DE CHAMPAGNE		
-Champagne Bruno Paillard Brut 1 ^{ère} Cuvée	95€	60,00 €
-Champagne De Venoge Cuvée Louis XV 2006 Brut	150€	
-Champagne Besserat De Bellefon Cuvée des Moines Blanc de Blancs	110€	
-Champagne Besserat De Bellefon Cuvée des Moines Rosé	110€	
-Champagne Gauthier brut	70€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy blanc de Blancs	85€	
-Champagne L'Esprit de Chapuy Rosé	100€	

LES EAUX

- Eau Cryo plate ou légèrement pétillante 75cl 5
- Eau de dégustation pure et neutre produite à la demande au sein de notre établissement et dans le respect de l'environnement 5€
- Chateldon 75cl 5€

LES BIERES

- « La Caenette » 33cl Bière blanche 7€.
- «Conte et Fleurette » 33cl Bière Rousse 7€
- Buckler bière sans alcool 4€

LE CIDRE

- Cidre fermier brut « Lieu Chéri » S. Desfrièches 12€
- Cidre fermier brut « Lieu Chéri » 33cl 6€

Les Sans Alcool

- Jus de fruit Alain Milliat 33cl :
- orange, abricot, tomate 5,50€
- Jus de pomme S, Desfrièches Lieu Chéri 20cl 4,50€
- Perrier, Schweppes, Coca cola 4€

Vin doux naturel au verre :

- Rivesaltes Ambré 1982 10€
- Maydie Tannat Vintage 10€
- Moelleux de pomme « Givre » Domaine Dupont 10€

Les Vins au verre

Les Blancs

- Hortense, Domaine B. Minchin 2018 8€
- Château Saint Jean des Graves 2018 8€
- Alsace Riesling Philippe Gocker 2017 8€
- Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » 2017 Collovray&Terrier 12€

Les Rouges

- Valençay, « Le Claux Delorme » Domaine B. Minchin 2017 8€
- Bordeaux Supérieur Château Panchille, cuvée « Alix » 2016 9€
- Bourgogne, René Bouvier, « Chapitre suivant » 2017 9€

-Syrah, Domaine Y.Cuilleron « Les Candives » 2017

9€