

**SOIF**

## AVANT...

### APERITIFS

---

Picon Bière / Vin blanc (33cl)	4,50€
Verre de Vin (15cl)	5,00€
Verre de Fino (15cl)	5,00€
Verre de Monbazillac	6,00€
Kir cassis / Mûre (10cl)	6,00€
Kir Royal (10cl)	9,00€
Spritz	8,00€
Absinthe de Pontarlier, François Guy (4cl)	6,00€
Vodka (2cl)	4,00€
Ricard (2cl)	4,00€
Pastis , Distillerie Francois Guy , Pontarlier (39)	4,00€
Martini Blanc ou Rouge, Campari, Cinzano, Noilly Prat, Suze, Salers, Porto rouge	4,00€
Americano Maison	8,00€
Coupe de Champagne	8,00€
Coupe de Champagne Rosé	10,00€
Coupe de Cerdon du Bugey	6,50€

### GIN

---

Generous coriander	6,00€
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,00€
Gin Hendrick's (4cl)	6,00€
Tanqueray London Dry Gin (4cl)	6,00€
Bottega , Bacur dry gin (4cl)	6,00€

### WHISKY

---

Blend (4cl)	5,00€
Baby (2cl)	3,00€
Laphroaig, Ardbeg (4 cl)	8,00€
Lagavulin 16 ans (4cl)	10,00€
Glenlivet 18 ans (4cl)	10,00€

## SOFT

---

### Eaux

Vittel ½ litre	3,50€
San Pellegrino ½ litre	3,50€
Vittel 1 litre	5,00€
San Pellegrino 1 litre	5,00€
Châteldon (75cl)	6,00€

### Sodas

Perrier (20cl)	3,00€
Coca Cola Zéro (33cl)	4,50€
Rhubibulle (25cl)	4,00€

### Cafés et thés

Expresso "Caracoli" Maison Vayez à Arras	2,50€
Capuccino	3,50€
Double expresso	4,00€
Chocolat chaud	3,00€
Thés et infusions	3,00€

## JUS DE FRUITS

---

Jus d'orange pressé minute (15cl)	4,00€
Verre de jus de pommes du jardin (15 cl)	3,00€

### Patrick Font (25cl)

Raisin rosé	5,00€
Litchi	5,00€
Fraise	5,00€
Tomate	5,00€
Pomme / gingembre	5,00€
Thé Noir Darjeeling, citron vert, gingembre	5,00€

## BULLE SANS ALCOOL

---

ANTIDOTE Domaine des Grottes (10cl)	5,00€
ANTIDOTE Domaine des Grottes (75cl)	25,00€

*(Jus de fruits et tisane gazéifié de 15 plantes avec des modes d'extractions adaptée à chaque plante (extraction à froid, à chaud, décoction et distillation pour les arômes les plus subtiles comme le thym.*

## BIERES

---

### Brasserie Orval

Orval -Bière de Trappiste – (Bouteille) 6,2% 33cl	5,00€
Vieil Orval -Bière de Trappiste – (Bouteille) 6,2% 33cl	6,00€

### Brasserie Thiriez

<b>Rouge Flamande</b> (Bouteille) 5,8% 33cl	4,50€
<i>Plutôt ambrée de robe, son petit nez d'écorces d'agrumes, une mousse au goût de noisette grillée.</i>	
<i>Matière éclatante en bouche</i>	
<b>Blonde d'Esquelbecq</b> (Bouteille) 6,5% 33cl	4,50€
<i>Orge de printemps à deux rangs, houblons des Flandres.</i>	
<i>Une bière gourmande, influencée par le style belge</i>	
<b>La Quebecoise</b> (Bouteille) 5,5% 33cl	4,50€
<i>Bière de froment</i>	

### Pression

Jupiler 5,5% 25cl	3,50€
Karmeliet – Triple 8% 25cl	5,00€

**RAISIN**

## BULLES

75cl

## BUGEY

---

### Domaine Renardat Fache

2021 Cerdon du Bugey

*Gamay, Poulsard*

35€

## ALSACE

---

### Patrick Meyer

2020 « Les bulles d'EMMA »

*Auxerrois, Pinot blanc*

30€

14/15 Cremant d'Alsace

*Auxerrois, Pinot blanc*

30€

## CHAMPAGNE

---

### Bernard Robert

Brut

*Chardonnay, Pinot Noir*

50€

Rosé

*Chardonnay, Pinot Noir*

60€

### Drappier

Drappier « Clarevallis »

*Pinot Noir, Pinot Meunier et chardonnay*

75€

### Louis Roederer

2009 Roederer Rosé Millésimé

*Pinot Noir, Chardonnay*

90€

2007 Cristal Roederer Millésimé

*Pinot Noir, Chardonnay*

300€

### Ruppert Leroy

2019 « Fosse Grely »

*Pinot Noir, Chardonnay*

85€

2019 « Papillon »

*Pinot Noir*

85€

« 11,12,13...20 »

*Pinot Noir, Chardonnay*

85€

### Vouette & Sorbée

2009 « Fidèle »

*Pinot Noir*

90€

« Saignée de Sorbée »

*Pinot Noir*

140€

## BLANCS

75cl

## LOIRE

---

<b>Domaine Thierry Chancelle</b>				
2021	Saumur (AOC)	<i>Chenin</i>	20€ (37,5cl)	30€
<b>Domaine Guy Baudin</b>				
2020	Pouilly Fumé (AOC)	<i>Sauvignon</i>	20€ (37,5cl)	30€
<b>Paul Prieur</b>				
2021	Sancerre (AOC)	<i>Sauvignon</i>		40€
<b>Agnès et René Mosse</b>				
2012	Vin de Pays « Le Rouchefer »	<i>Chenin</i>		40€
<b>Nicolas Réau</b>				
2012	Anjou (AOC) « Victoire »	<i>Chenin</i>		45€
<b>Sylvie Augereau</b>				
2017	Vin de France « Pulpes »	<i>Chenin</i>		45€
<b>Domaine de Bellivière</b>				
2018	Coteaux du Loir (AOC) « L'Effraie»	<i>Chenin</i>		45€
<b>Les Cailloux du Paradis</b>				
2015	Vin de France- « Racines » Claude Courtois	<i>Sauvignon</i>		60€
2013	Vin de France « Romorantin » E.Courtois	<i>Romorantin</i>		55€
2015	Vin de France « Plumes d'Ange» E. Courtois	<i>Sauvignon</i>		50€
2019	Vin de France « Quartz » E. Courtois	<i>Sauvignon, Menu pineau</i>		50€
2018	Vin de France « Cuvée Camille » E. Courtois	<i>Sauvignon, Menu pineau</i>		50€
<b>Julien Courtois</b>				
2016	Originel- Vin de France-	<i>Menu Pineau</i>		45€
2015	Autochtone- Vin de France-	<i>Romorantin</i>		55€
<b>Noella Morentin</b>				
2019	« Chez Charles » Vin de France	<i>Sauvignon</i>		30€

## ALSACE

---

<b>Domaine Patrick Meyer</b>				
2017-18	Alsace « Les pierres chaudes »	<i>Pinot blanc</i>		40€
2020	Alsace « A la Vie »	<i>Sylvaner, Pinot blanc</i>		40€
2020	Sylvaner « Zellberg »	<i>Sylvaner</i>		40€
2020	Riesling « Zellberg »	<i>Riesling</i>		40€
2020	Alsace « Mer & Coquillage »	<i>Sylvaner, Riesling</i>		40€
2016	Grittermatte	<i>Riesling</i>		40€
2019	Riesling Gd cru « Muenchberg» (AOC)	<i>Riesling</i>		65€
<b>Gérard Schueller &amp; fils</b>				
2018	Pinot Blanc	<i>Pinot blanc</i>		40€
2020	Pinot Gris	<i>Pinot gris</i>		40€
2020	Sylvaner	<i>Sylvaner</i>		40€
2017	Grand cru Pfersigberg	<i>Riesling</i>		65€
<b>JP Rietsch</b>				
2021	Alsace Blanc au litre (AOP)	<i>Riesling, Sylvaner, Auxerrois</i>		30€
2019	Alsace Vieille Vigne Sylvaner	<i>Sylvaner</i>		40€
2019	Alsace Stein Riesling	<i>Riesling</i>		40€
2019	Alsace Grand cru Zotzenberg	<i>Riesling</i>		65€

## BEAUJOLAIS

---

<b>Château Cambon</b>				
2021	Beaujolais (AOP)	<i>Chardonnay</i>		25€

## JURA & SAVOIE

---

### Adrien Berlioz

2018 Malvoisie Marcelle (AOP Savoie) *Pinot Gris* 45€

### Domaine Philippe Bornard

2015 Côtes du Jura (AOC) »Les Gaudrettes « *Chardonnay* 50€

### Domaine des Bottes Rouges

2020 Arbois (AOC) « Léon» *Chardonnay* 50€

2020 Arbois (AOC) « des nouvelles» *Chardonnay* 50€

2020 Côtes du Jura (AOC) « Album » *Savagnin ouillé* 50€

### Domaine des Cavarodes

2015 Arbois (AOC) « Guille Bouton» *Chardonnay* 50€

2015 Arbois (AOC) Chardonnay de Messagelin *Chardonnay* 50€

2016 Côtes du Jura (AOC) Savagnin Pressé *Savagnin* 50€

### Ratapoil

2016 Arbois (AOC) « Agape» *Savagnin ouillé* 50€

2018 Arbois (AOC) « Va donc » *Chardonnay* 50€

### Domaine de La Tournelle

2016 Arbois (AOC) « Fleur de Savagnin » *Savagnin ouillé* 60€

2017 Vin de France « Cul du Brey » *Chardonnay* 50€

### Domaine de La Touraize

2020 Arbois (AOC) « terres bleues » *Savagnin ouillé* 50€

2020 Arbois (AOC) « les voisines »» *Chardonnay* 50€

### Domaine André et Mireille Tissot

2020 Arbois (AOC) « Les graviers » *Chardonnay* 75€

2020 Côtes du Jura (AOC) « En Barberon » *Chardonnay* 75€

2018 Arbois (AOC) « Savagnin sous voile » *Savagnin* 75€

## BOURGOGNE

---

### Domaine Demontmerot

2022 Bourgogne Aligoté (AOC) *Aligoté* 30€

### Domaine Julien Cruchandeau

2022 Hautes Côtes de Nuits (AOC) « Vieilles Vignes » *Chardonnay* 40€

### Domaine Guy Robin

2021 Chablis *Chardonnay* 35€

2021 Chablis 1<sup>er</sup> cru (AOC) « Montée de Tonnerre » *Chardonnay* 55€

### Domaine de la Cadette

2015 Vezelay (AOP) *Chardonnay* 30€

2017 « Melon » Vin de France *Melon* 25€

### Philippe Pacalet

2016 Chassagne Montrachet (AOC) *Chardonnay* 160€

2017 Meursault *Chardonnay* 160€

### Domaine Renaud Boyer

2015 SR *Chardonnay* 60€

2018 Puligny Montrachet « Les Reuchaux » *Chardonnay* 100€

### Domaine Marc Rougeot

2020 Meursault « Sous la Velle » *Chardonnay* 110€

2020 Meursault Charmes 1er cru *Chardonnay* 150€

## VALLEE DU RHONE

---

### La Ferme St Martin

2022 Côtes du Rhône « Carlina » (AOC) *Viognier* 40€

### Julien Barge

2021 Condrieu (AOC) *Viognier* 65€

## SUD OUEST

---

### Domaine Plageoles

2016 Gaillac Premières Cotes (AOP) « Mauzac vert » *Mauzac* 22€

### Les Hautes Terres

2016 Limoux (AOP) « Louis » *Chenin, Chardonnay* 35€

## CORSE

---

### Jean Baptiste Arena

2017 Patrimonio (AOP) « Grotte di Sole » *Vermentinu* 50€

## LOIRE

<b>Domaine Thierry Chancelle</b>				
2021	Saumur Champigny (AOC)	<i>Cabernet Franc</i>	20€ (37,5cl)	30€
<b>Paul Prieur</b>				
2020	Sancerre (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		40€
<b>Sylvie Augereau</b>				
2017	Vin de France « Les Manquants »	<i>Cabernet Franc</i>		45€
<b>Mathieu Coste</b>				
2019	MC2	<i>Gamay, Pinot Noir</i>		35€
<b>Domaine de Bellivière</b>				
2013	Coteaux du Loir (AOC) « Rouge Gorge »	<i>Pineau d'Aunis</i>		38€
<b>Clos des Treilles / Nicolas Reau</b>				
2020	Anjou (AOC) « Pompois »	<i>Cabernet franc</i>		35€
<b>Les Maisons Brûlées</b>				
2018	Dernier né	<i>Gamay, Pineau d'Aunis</i>		30€
2018	R2L'O	<i>Gamay, Pinot Noir, Pineau d'Aunis</i>		35€
2018	Erebe	<i>Cot, Cabernet franc</i>		35€
©				
2014	VdF « Cuvée des Etourneaux » E. Courtois	<i>Gamay</i>		50€
2015	VdF « L'Icaunais » E. Courtois	<i>Gascon</i>		50€
<b>Domaine Julien Courtois</b>				
2015	Vin de France « 100%»	<i>Gamay</i>		55€
2015	Vin de France « Elements»	<i>Chaudenay</i>		55€
2016	Vin de France « Ancestral »	<i>Côt, Gamay, Gascon</i>		55€
<b>Noella Morentin</b>				
2019	«Tango Atlantico » Vin de France	<i>Cab Franc, Côt</i>		30€

## BEAUJOLAIS

<b>Michel Guinier</b>				
-	Vin de France « Bistère » Vieilles vignes	<i>Gamay</i>		35€
<b>Domaine des Grottes</b>				
-	Vin de France « Les Canicules s'emballent »	<i>Gamay</i>		35€
<b>Château Cambon</b>				
2016	Beaujolais (AOP)	<i>Gamay</i>		30€
2020	Brouilly (AOC)	<i>Gamay</i>		35€
<b>Christophe Pacalet</b>				
2022	Moulin à vent (AOC)	<i>Gamay</i>		45€
<b>M. Lapierre</b>				
2022	Beaujolais (AOC)	<i>Gamay</i>		40€
2022	Morgon (AOC)	<i>Gamay</i>		55€
2022	Morgon (AOC) « Cuvée Camille »	<i>Gamay</i>		70€

## BOURGOGNE

<b>Domaine Demontmerot</b>				
2022	Bourgogne Côtes du Couchois (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		35€
2022	Maranges, Côtes de Beaune (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		40€
<b>Domaine Cruchandeau</b>				
2022	Hautes Cotes de Nuits (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		40€
2022	Savigny Les Beaune (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		50€
2022	Nuits St Georges (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		75€
<b>Domaine Renaud Boyer</b>				
2017	St Romain (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		60€
2017	Beaune « Les Prevailles »(AOC)	<i>Pinot Noir</i>		65€
<b>Domaine Marc Rougeot</b>				
2020	Pommard « Clos des Roses »	<i>Pinot Noir</i>		95€
<b>Philippe Pacalet</b>				
2014	Nuits St Georges 1 <sup>er</sup> cru « Aux Argilas » (AOC)	<i>Pinot Noir</i>		200€



## ROUGES

75cl

### JURA & SAVOIE

---

**Noel Dupasquier**2013 Savoie (AOC) « Gourmandise» *Gamay, Mondeuse* 25€**Renardat Fache**2020 Bugey (AOC) «Comme dans la cave à mémé » *Ploussard, Gamay* 30€**Adrien Berlioz**2018 Savoie (AOC) «Octavie» *Persan* 50€**Domaine de La Tournelle**2018 Arbois (AOC) « L'uva » *Ploussard* 50€2016 Arbois (AOC) « Trousseau des corvées » *Trousseau* 50€2017 Vin de France « Cul du Brey » *Petit Béclan, Syrah, Ploussard et Trousseau* 50€**Ratapoil**2016 Vin de France « Par ici » *Ploussard* 50€2016 Vin de France L'ingénu *Pinot Noir* 50€**Domaine des Bottes Rouges**2020 Arbois (AOC) « têt ou tard» *Ploussard* 50€2016 Arbois (AOC) « Gibus» *Trousseau* 50€2016 Arbois (AOC) « Aléas» *Ploussard Trousseau, Pinot noir* 50€**Domaine des Cavarodes**2016 Arbois (AOC) « Trousseau de Messagelin » *Trousseau* 50€2016 Cotes du Jura (AOC) « Trousseau les lumachelles » *Trousseau* 50€2016 Arbois (AOC) « Poulsard de Chemenot » *Poulsard* 50€**Domaine de La Touraize**2020/21 Arbois (AOC) « les corvées » *Trousseau* 50€**Domaine André et Mireille Tissot**2015 Arbois (AOC) « Poulsard vieilles vignes » *Poulsard* 55€

### SUD OUEST

---

**Domaine Gilles Bley**2018 Cahors (AOC) « Clos Siguier » *Malbec* 25€**Marc Penavayre**2020 Fronton « Serr Da Beg » *Négrette* 25€**Domaine du Pech**2020 Buzet (AOC) « Jarnicoton » *Merlot, Cabernet franc* 30€2017 Buzet (AOC) « Pech Abusé » *Merlot, Cabernet franc* 35€**Domaine JB Senat**2020 Ornicar » *Grenache, Carignan, Mourvèdre* 40€**Domaine Plageoles**2016 Vin de France « Le Duras » *Duras* 30€-16 Vin de France « TERROIRISTS » *Braucol, Duras, Jurancon Noir, Marocain gris* 30€*Mauzac vert, Morrastel, Mourtes, Nebelescol, Ondenc, Piquepoule gris, Prunelart blanc et noir, Verdanel***Domaine de Gabelas**2020 St Chinian (AOC) « Epicure » *Grenache, Syrah, Carignan* 30€**Matassa**

2019 « Olla rouge » Vin de France du Roussillon 30€

## ROUGES

75cl

### ALSACE

---

#### Domaine Binner

2009 Pinot Noir « Cuvée Excellence » *Pinot Noir* 60€

#### Domaine Patrick Meyer

2020 Pinot Noir « Les Pierres chaudes » *Pinot Noir* 40€

2018 Vin de France « Loulou » *Pinot Noir et Pinot Gris* 40€

#### JP Rietsch

2021 Alsace Pinot Noir *Pinot Noir* 40€

2021 Alsace Stierkopf » *Pinot Noir* 50€

### SUD EST ET CORSE

---

#### Domaine Ray Jane

2014 Vin de Pays du Var *Mourvèdre, Grenache, Cinsault* 20€

2014 Bandol (AOC) *Mourvèdre, Grenache, Cinsault* 45€

#### Domaine de Sulauze

2019 Vin de France « Les Amis » *Syrah* 30€

#### Antoine Marie Arena

2020 Patrimonio (AOC) « Carco » *Nieluccio* 45€

### BORDEAUX

---

#### Château La Galiane

2015 Margaux (AOC) *Merlot* 75€

#### Château Les Margagnis

2019 Blaye (AOC) *Merlot* 30€

#### Château Lusseau

2021 Graves (AOC) « La Berue déglinguée » *Merlot* 30€

#### Château Le Puy

2017 Côtes de Francs (AOC) *Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon,* 50€

#### Château Meylet

2014 St Emilion (AOC) *Merlot* 110€

### VALLEE DU RHONE

---

#### Domaine de la Ferme St Martin

2021 Côtes du Rhône « Les Romanins » *Grenache, Syrah, Cinsault* 25€

20208 Beaufort de Venise *Grenache, Syrah,* 40€

#### Toque Rouge

2021 Toque Rouge » *Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault,* 40€

#### Marcel Richaud

2021 Côtes du Rhône (AOC) « Terre de Galets» *Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault* 30€

2020 Cairanne « L'Ebrescade» *Grenache, Syrah, Mourvèdre* 50€

#### Jean Paul Daumen

2020 Méditerranée (IGP) *Grenache, Syrah* 25€

2020 Châteauneuf du Pape (AOC) *Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cournoise* 60€

#### Domaine de la Vieille Julienne

2012 Châteauneuf du Pape (AOC) *Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cournoise* 95€

*Cinsault, Muscardin et Vaccarèse*

#### Julien Barge

2021 St Joseph (AOC) *Syrah* 45€

2022 Côtes du Rhône (AOP) « Serine » *Syrah* 58€

2021 Côte Rôtie (AOC) « Les Côte » *Syrah, Viognier* 95€

2020 Côte Rôtie (AOC) « Cœur de Combard » *Syrah, Viognier* 115€

## VINS D'AILLEURS

---

### Les Valseuses (Jura- négoce)

2020	Vin de France « Ederlezi »	<i>Gamay, Ugni blanc de macération</i>	40€
2021	Vin de France « Ces gens là »	<i>Gamay, chardonnay de macération</i>	40€

### Vino di Anna (Italie)

2018	« Vino Rosso »	<i>Nerello Mascalese</i>	60€
------	----------------	--------------------------	-----

## ROSES

---

### Marc Penavayre

2021	Fronton (AOP)	<i>Negrette, etc.</i>	25€
------	---------------	-----------------------	-----

### Domaine Maxime Magnon

2017	Corbières (AOC) « Métisse »	<i>Lledoner, Cinsault, Mourvèdre</i>	35€
------	-----------------------------	--------------------------------------	-----

### Domaine Ray Jane

2021	IGP du Var		25€
------	------------	--	-----

(Tous les magnums sont servis à température de cave)

**Jean Pierre Rietsch**

2019/17/15/13/11 Pas à Pas (Vin de France) † *Savagnin rose* 99€

**Julien Meyer**

2021 A La Vie † *Sylvaner / Riesling* 70€  
 2021 Fanny Elisabeth *Pinot Gris de maceration* 70€  
 2021 Zellberg *Sylvaner* 70€  
 2021 Zellberg *Riesling* 70€  
 2021 Les Pierres chaudes *Pinot Noir* 70€

**Domaine de Gabelas**

2014 St Chinian (AOC) « Terres Rouges » *Grenache, Syrah, Carignan* 50€

**Domaine M. Lapierre**

2020 Morgon (AOC) *Gamay* 95€

**Domaine Binner**

2015 Pinot Noir *Pinot Noir* 70€

**Les Maisons Brûlées**

2018 R2L'O – Vin de France- (41) *Gamay, Pinot Noir, Pineau d'Aunis* 70€

**Les Cailloux du Paradis**

2015 Racines (Vin de France) † *24 cepages !* 105€

**Château Le Puy**

2014 Côtes de Francs (AOC) *Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Malbec, Cinsault, Muscardin et Vaccarèse* 80€

**Domaine Thierry Chancelle**

2014 Saumur (AOC) *Chenin* 40€  
 2015 Saumur Champigny (AOC) *Cabernet Franc* 40€

**Domaine Philippe Bornard**

2014 Arbois Pupillin (AOC) « Le Rouge Queue » *Melon* 90€  
 2015 Arbois Pupillin (AOC) « Le Ginglet » *Trousseau* 90€

**Domaine de la Tournelle**

2018 Arbois (AOC) « Trousseau des Corvées » *Trousseau* 95€  
 2017 Arbois (AOC) « Les corvées sous curon » *Trousseau* 95€  
 2018 Arbois (AOC) « Cul du Brey blanc » *Chardonnay* 95€  
 2018 Vin de France « Cul du Brey rouge » *Syrah, Petit Béclean* 95€



## BIZARRERIES

### VIN de MACERATION

---

#### Domaine Binner

« SI ROSE » Vin Orange *Pinot Gris, Gewurztraminer* 30€ (75cl)

*Le vin orange est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. Ici Christian a laissé macérer des Pinots Gris et des Gewurztraminer. SI Rose est un assemblage de la macération de 2014 (8 mois) et de 2015 (8 jours).*

#### Domaine Patrick Meyer

2017 Muscat « Petite Fleur » macération *Muscat* 25€ (75cl)

#### Matassa

2019 « Olla blanc » Vin de France du Roussillon *Muscat* 30€ (75cl)

#### Jean Pierre Rietsch

2020 Quand le chat n'est pas là *Pinot gris* 30€ (75cl)

### VIN DE VOILE

---

#### Domaine de la Touraize

2016 Vin jaune (Jura) *Savagnin* 75€ (62cl)

#### Domaine de la Tournelle

2012 Vin jaune (Jura) *Savagnin* 75€ (62cl)

#### Domaine André et Mireille Tissot

2016 Vin jaune (Jura) *Savagnin* 95€ (62cl)

#### Domaine Julien Meyer

2000 Zellberg « L'hermitage » Sylvaner sous voile *Sylvaner* 75€ (75cl)

#### Domaine Plageoles

2000 Gaillac (AOP) Vin de Voile *Mauzac* 35€ (50cl)

#### Domaine du Haut Campagnau

2005 Les Pissenlits (doux) *Chardonnay* 60€  
2007 Les Pissenlits (sec) *Chardonnay* 60€

#### Les Cailloux du Paradis

2014 Evidence – Vin de France- Etienne Courtois *Menu Pineau* 100€ (75cl)

## ... APRES

### EAUX DE VIE

---

<b>Genièvre</b>	Balegemsche « Graangeneber » vieux système	4cl	10,00€	
<b>Calvados du Pays d'Auge</b>	Le Père Jules 3 ans	4cl	10,00€	
	Le Père Jules 20 ans	4cl	15,00€	
	Le Père Jules 1977	4cl	25,00€	
<b>Cognac</b>	Paul Giraud, VSOP Grande Champagne	4cl	10,00€	
	Paul Giraud, VSOP Grande Champagne 1999	4cl	15,00€	
<b>Bas Armagnac</b>	Domaine Boingneres 5 ans	4cl	15,00€	
	Domaine Boingneres Folle Blanche 1981	4cl	30,00€	
<b>Eaux de Vie blanche d'Alsace</b>	Quetsch	Joseph Binner	4cl	12,00€
	Coing	Joseph Binner	4cl	12,00€
	Poire	Joseph Binner	4cl	12,00€
	Baie de Houx	Joseph Binner	4cl	12,00€
	Mirabelle	Joseph Binner	4cl	12,00€
<b>Eaux de Vie blanche</b>	Framboise	Francois Guy	4cl	12,00€
<b>Eaux de Vie blanche</b>	Mauzac rose	Laurent Cazotte	4cl	12,00€
	Prunelart	Laurent Cazotte	4cl	12,00€

### Autres

---

Get 27			6,00€
Get 31			6,00€
Manzana			6,00€
Mandarine Napoléon			6,00€
Fleur de Bière (4cl)			6,00€
Genièvre de Houille (4cl)			7,00€
Cognac (4cl)			7,00€
Rhum Mount Gay « Black Barrel »			7,00€
Rhum Mount Gay, « XO » Barbados ( <i>meilleur rhum du monde 2016</i> )			15,00€
Irish Coffee			9,00€