



APÉRITIFS

Champagne 1er Cru à la coupe 12cl 12
Roger Coulon 12cl

COCKTAILS

Kir au vin blanc / Kir Royal 12cl 6 / 12
Cassis, Abricot, Kumquat ou Goji

Cocktail maison 12cl 9
Sirop d'hibiscus, jus de fruits et champagne

Americano 9cl 10
Vermouth rosso, vermouth dry et bitter servi avec un zeste de citron

Spritz à la Champenoise 12cl 12
Select aperitivo, champagne et zeste d'orange

Perfect Gin & Tonic 25cl 12
Gin Citadelle, fever-tree tonic water et zeste de citron jaune

Ti-Ginger 25cl 15
Rhum Plantation XO, fever tree ginger beer et zeste de citron vert

Whisky Highball 25cl 13
Whisky An Cnoc, fever tree soda water et zeste de citron jaune

AUTRES APERITIFS

Vermouth Dry / Rosso / Blanco - Mulassano 6cl 7

Bitter - Mulassano 6cl 10

Bière Blonde Artisanale - Brasserie Toussaint 33cl 6

Muscat de Rivesaltes - « Flor » Domaine Gardiès 8cl 8

Anis de Pontarlier - Distillerie Guy 2cl 4

Porto Tawny 10 ans - Graham's 6cl 10

SANS ALCOOL

Cocktail Pink Tonic 25cl 6
Sirop d'hibiscus, fever tree tonic water et menthe

Cocktail Ginger Beer 25cl 6
Sirop de citron vert, fever tree ginger beer et coriandre

Jus de fruits Bio 25cl 4,3
Orange, pomme, tomate ou raisin

Limonade artisanale / Elixia 33cl 4,4
Framboise, cola ou nature

EAUX

Orezza (pétillante) / Saint Georges (plate) 1L 6

Eau microfiltrée pétillante 70cl 3,5

Prix nets TTC en euros – Service inclus





VINS AU DÉTAIL

14cl

50cl

ROUGES

Côtes du Rhône AOC « St-Cosme » <i>Une belle puissance aromatique et des tanins soyeux</i>	8,00	21
Côtes de Castillon AOC « Cuvée Lucas » <i>Élégant vin de Bordeaux, avec des tanins fins et soyeux</i>	6,00	16
Vin de pays d'Oc « Freesia » <i>Vin fruité avec de la rondeur et de la fraîcheur</i>	7,00	18
Côtes du Forez AOC « La Volcanique » <i>Un vin gourmand, harmonieux et équilibré</i>	8,50	22

ROSÉ

Côtes de Provence AOC « Le Paradou »	7,50	24
--------------------------------------	------	----

BLANCS

Ardèche VDP « Les Pequelous » <i>Un concentré de fruits et de fraîcheur</i>	5,00	14
Côtes du Roussillon « Mas Las Cabes » <i>Blanc sec et très fruité avec des arômes de citron</i>	7,00	19
Gros Plant du Pays Nantais AOP « Bon Plan » <i>Floral et riche terminant sur les épices</i>	6,00	18
Côtes du Roussillon AOC « Eos » <i>Fruité et vif, avec un soupçon d'exotisme</i>	8,00	23

CAFÉS

Café lapar rouge - L'Arbre à café		
Ristretto / Espresso / Allongé		3
Double		5
Décaféiné bio Pur Arabica		3

THÉS

Thé vert « Parfum de Medina »		3
Thé vert « Printemps à Kyoto »		3
Thé noir « Earl Grey Bergamote »		3
Thé noir « À l'ombre des amandiers »		3

INFUSIONS

Verveine	3
« Amaretto »	3

Prix nets TTC en euros – Service inclus





VINS ROUGES

75cl

Côtes de Castillon AOC « Cuvée Lucas » Vignobles Faytout	21
Vin de pays d'Oc « Freesia » Mas d'Espanet	22
Côtes du Roussillon AOC « Coume des loups » Mas Mudigliza	25
Côtes du Rhône AOC Domaine de St-Cosme	28
Côtes du Forez AOC « La Volcanique » Domaine Verdier Logel	29
Faugères AOP « La guerre des boutons » Domaine de l'Ancienne Mercerie	30
Côtes Roannaises AOC « Cuvée Domaine » Domaine des Pothiers	35
Fleurie AOC « Les Moriers » Lucien Lardy	38
Côtes du Rhône AOC « Poignée de Raisin » Domaine Gramenont	44
Ardèche VDP « Chatus » Domaine du Grangeon	46
Macon AOC Domaine Guillot-Broux	48
Saint-Emilion AOC Charmes de Grand Corbin	54
Saint-Estephe AOC Château Beau Site Haut Vignoble	56
Var IGP « Domaine Croix Rousse » Christophe Durdilly	60

Prix nets TTC en euros – Service inclus





VIN ROSÉ

75cl

Côtes de Provence AOC
Le Paradou

32

VINS BLANCS

75cl

Ardèche VDP « Les Pequelous »
Domaine du Grangeon

19

VDF « Chardonnay »
Château Pesquié

24

Gros Plant du Pays Nantais AOP « Bon plan »
Domaine Eric Chevalier

25

Côtes du Roussillon « Mas Las Cabes »
Domaine Gardiès

26

Côtes du Roussillon AOC « Eos »
Domaine Eric Laguerre

32

Petit Chablis AOC
Christophe Camu

33

Bordeaux AOC « Sauvignon Gris »
Château de Bellevue

35

Val de Montferrand IGP « La Bergerie »
Domaine de l'Hortus

36

Bourgogne AOC « Petite Jumalie »
Henri Darnat

46

Côtes Catalanes VDP « Cuvée Laïs »
Domaine Olivier Pithon

51

Montlouis sur Loire AOC « Remus »
Domaine de la taille aux loups

56

Champagne 1er Cru AOC « Heri Hodie »
Roger Coulon

68

Prix nets TTC en euros – Service inclus





DIGESTIFS

WHISKYS 4CL LMDW

Kilchoman - 100% Islay (Ecosse) <i>généreux et tourbé avec des notes herbacées et d'agrumes</i>	15
An Cnoc - 12 ans d'âge (Ecosse) <i>doux et épicé avec des notes fruitées et finement herbacées</i>	8
Dalmore - Port Wood (Ecosse) <i>riche et complexe avec des notes de prune et de café</i>	13
Nikka - Miyagikyo (Japon) <i>afiné et profond avec des notes florales et de fruits</i>	12

RHUMS 4CL LMDW

Flor de Cana - 12 ans (Nicaragua) <i>équilibré avec des notes de caramel, vanille et cannelle</i>	8
Hampden (Jamaïque) <i>authentique et naturel avec des notes de fruits murs et d'épices</i>	10
Plantation - XO 20th Anniversary (France) <i>exotique avec des notes de noix de coco fraîche, de cacao et d'épices</i>	9

EAUX DE VIE 4CL *E. Miclo*

Mirabelle « Grande Réserve »	9
Framboise sauvage « Grande Réserve »	11
Poire Williams « Grande Réserve »	10

AUTRES DIGESTIFS LMDW

Calvados : Christian Drouain - 15 ans AOC 4cl <i> finesse avec des notes de noix de cajou, d'amande et de poire</i>	14
Armagnac : Château de Bordeneuve - VSOP 4cl <i>équilibré avec des notes de fruits murs, de cannelle et de chocolat</i>	8
Cognac : Merlet - Brothers Blend 4cl <i>riche et équilibré avec des notes fruits murs avec un léger fin boisé</i>	9
Limoncello : Villa Massa 6cl <i>équilibré avec des notes de citron, vanille et fleurs blanches</i>	7
Gin : Citadelle 4cl <i>riche et complexe avec des notes de genièvre et d'agrumes</i>	6

Prix nets TTC en euros – Service inclus

