


# Apéritifs

## Champagnes et méthode traditionnelle, vins

- { AOC Cerdon Bugey – R. Fache - 2017 (75cl) – 40,00€  La coupe (12cl) – 8,00€
- { Champagne L.Cheurlin Brut (75cl) – 60,00€ (en conversion) La coupe (12cl) – 11,00€
- { Champagne Drappier Brut Nature (75cl) – 70,00€ La coupe (12cl) – 12,00€
- { Champagne Drappier rosé nature – (75cl) – 81,00€ La coupe (12cl) – 14,00€
- { Champagne Thiénot Millésimé 2007 (75cl) – 90,00€ La coupe (12cl) – 20,00€
  
- { Kir ou Kir Normand (10cl) – 5,00€
- { Kir Royal (12cl) – 11,00€
- { Lillet / Lillet rosé (6cl) – 5,50€
  
- { **Vins au verre selon notre sélection (12cl) – 7,50€**

## Cocktails Sans Alcool

- { Cocktail de fruits selon l'inspiration du moment - 7,00€

## Cocktails Avec Alcool

- { Signature – L'Alpiniste - *Vodka, sureau, framboise, cranberry, limonade* - 11,00€
- { Champagne – L'Aphrodite - *Gin, gingembre, pêche, citron, champagne* – 12,00€
- { Bloody Mary – *Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement* – 9,00€

## Bières et cidre

- { Bières des 9 Mondes Rouge, Ambrée, Brune (25cl) - 5,50€
- { Bières Old Hop, Blonde, Blanche, Noire (33cl) - 5,50€
- { Cidre - Le Costaud - Ferme des Grimaux - Domaine Pacory (75cl) - 13,00€
- { ADC Poiré Domfrontais - Ferme des Grimaux - Domaine Pacory (75cl) - 17,00€

## Anisé

- { Henri Bardouin (2cl) - 5,00€

## Bitter

- { Campari (6cl) - 5,00€

## Gentiane

- { Suze (6cl) - 5,00€

## Vermouth

- { Martini Rouge / Blanc (6cl) - 5,50€

## Les Eaux de vie

- { Vodka - Belvedere - (4 cl) - 10,00 €
- { Gin - Christian Drouin- (4 cl) - 10,00 €

## Autres boissons apéritives

- { Muscat (6cl) - 5,50€
- { Pommeau (6cl) - 5,50€
- { Grim de Poire (6cl) - 4,00€

## Whiskies

### *Les Ecossais*

- { Johnnie Walker Red Label (4cl) - 7,00€
- { Dalwhinnie 15 ans (4cl) - 10,00€
- { Glenmorangie (4cl) - 10,00€
- { Laphroaig « Quarter Cask » (4cl) - 12,00€
- { Old Pulteney Vintage 2005 (4cl) - 12,00€
- { Port Charlotte (4cl) - 12,00€
- { Bruickladdich - The classic laddie (4cl) - 12,00€

### *Le Tennessee*

- { Woodford Reserve (4cl) - 10,00€

### *Les Irlandais*

- { Jameson Black Barrel (4cl) - 10,00€
- { Connemara (4cl) - 12,00€

### *Les Portos*

- { Porto Cruz blanc ou rouge(6cl) - 5.50 €
- { Porto Taylor's 10 ans (6 cl) - 8,00€

## Les Digestifs

### Les liqueurs et eaux de vie

- { Menthe Pastille (4cl) – 7,00€
- { Poire Williams (4cl) – 9,00 €
- { Prune Vieille (4cl) – 8,00 €
- { Eau de vie de Poiré (4 cl) – 10,00 €

### Calvados

- { Calvados Domfrontais \*\*\* – Domaine Pacory (4cl) – 10,00€
- { Calvados Domfrontais – 16 ans – Domaine Pacory (4cl) – 12,00€
- { Calvados Domfrontais – 20 ans – Domaine Pacory (4cl) – 14,00€

### Rhum

- { Rhum Diplomatico (4cl) – 10,00€
- { Rhum Don Papa (4cl) – 12,00 €
- { Rhum Millionario (4cl) – 12,00€
- { Rhum Matusalem 15 ans (4cl) – 12,00€
- { Rhum Centenario 20 ans (4cl) – 12,00€
- { Rhum Zacapa 23 ans (4cl) – 13,00€

## Les Boissons sans alcool

### Les eaux

- { Evian / Eau de Perrier - (1L) - 5,50€
- { Chateldon (0,75L) - 6,50€
- { Evian / Eau de Perrier (0,5L) - 4,00 €
- { Perrier (0,33L) - 4,50€

### Les Softs

- { Coca-Cola (0,33L) - Coca-Cola Zéro (0,33L) - 4,00€
- { Ice Tea (0,25L) - 4,00€
- { Limonade (0,33L) - 4,00€
- { Jus de fruits Alain Milliat (Abricot, Pêche, Poire, Orange, Tomate) (0,33L) - 5,00€
- { Schweppes (0,25L) - 4,00€
- { Diabolo (0,33L) - 4,00€

## Les Boissons Chaudes

### *Café/thé/infusion*

- { Café ou Décaféiné - 3,00€
- { Café Double - 5,00€
- { Cappuccino - 5,00€
- { Thé (Earl Grey, Thé Vert, Thé Vert menthe, Thé Blanc à la grenade)- 4,00€
- { Infusion (Camomille, Verveine menthe, Tilleul) - 4,00€

## Vins à la bouteille (75cl)

### LES BLANCS

#### ALSACE

{ AOC Riesling – Marcel Deiss – 2016 – 44,00€ 


#### BORDEAUX

{ AOC Graves – Clos Floridienne – Denis Dubourdieu – 2011 – 56,00€



#### LOIRE

{ AOC Valencay – Le Claux Delorme – Domaine Minchin- 2017 – 27,00€

{ AOP Muscadet – Amphibolite- Jo Landron – 2016 – 30,00€ 

{ AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Les houx – Jo Landron – 2016 – 32,00€ 

{ AOC Cour Cheverny – Domaine de Montcy – 2017- 34,00€

{ AOC Chinon – Le Droit Chenin – P.Lambert – 2017 – 35,00€  

{ AOC Montlouis – Les Borderies – X.eisskopf -2015 – 40,00€

{ AOC Sancerre – Les Romains – Domaine Fouassier – 2015 – 45,00€ 

{ AOC Menetou – Salon – Honorine – Domaine Minchin – 2015 -45,00€

{ Vin de France – LBL Vieilles vignes – 2014 – N.Morantin – 50.00€

{ AOC Saumur – L'Insolite – Thierry Germain – 2015 – 56,00€

{ Vin de France – L.D'ange – Alexandre Bain – 2015 – 60,00€  



*Sélection de notre caviste, Les mets Chai*




## LANGUEDOC-ROUSSILLON

{ IGP Côtes Catalanes – Cool Moon - Domaine Les Enfants Sauvages – 2015 – 48,00€ 

## PAYS D'OC

{ IGP Pays d'Oc – Domaine Gayda – Viognier – 2016 – 35,00€

{ IGP Pays d'Oc – Domaine Gayda – Figure libre – 2015 – 36,00€ 

## SUD OUEST

{ AOC Jurançon – La petite Hours -C.Hours – 2016 – 31,00€

{ AOC Bergerac – Cuvée des Conti –Château Tour des Gendres – 2015 – 33,00€ 

{ AOC Côtes du Marmandais – Coucou Blanc – E. Da Ros – 2016 – 47,00€

{ AOC Bergerac – Moulin des Dames – Château Tour des Gendres -2016 -56,00€ 

## RHÔNE

{ IGP des Bouches du Rhône – Château de Roquefort – Le petit salé – 2017 – 35,00€ 

{ AOC Saint Péray - Les Vins de Vienne – 2016 - 38,00€

{ Vin de France – Le Blanc – Domaine du Joncier – 2015 – 43,00€ 

{ AOC Saint Joseph – Les Elouèdes – Les Vins de Vienne – 2017 – 52,00€

{ AOC Crozes-Hermitage – Lieu dit Maison Blanche – Les Vins de Vienne – 2017 – 60,00€

{ IGP Collines Rhodaniennes Viognier – Taburnum – 2015 – 80,00€

{ AOC Condrieu – « La Petite Côte » - Yves Cuilleron – 2015 – 84,00€



*Sélection de notre caviste, Les mets Chai*



## SAVOIE

{ AOC Chignin- Le Jaja – Gilles Berlioz -2015- 47,00€ 

## BOURGOGNE

{ AOC Bourgogne – Domaine des Terres de Velle – 2015– 40,00€ 

{ AOC Hautes-Côtes de Beaune – Contat-Grangé – 2015- 41,00€  

{ AOC Mâcon-Cruzille – Les Perrières - Domaine Guillot Broux – 2016 – 54,00€ 

{ AOC Bourgogne – Domaine Tollot-Beaut – 2015 – 60,00€

{ AOC Chassagne-Montrachet La Platière – Domaine des Terres de Velle – 2016 – 83,00€

{ AOC Nuits St-Georges – 1<sup>er</sup> Cru – Les Terres Blanches – B. Devillard - 2010 - 98,00€

{ AOC Meursault – Clos du Murger- A. Grivault – 2015 – 134,00€

## JURA

{ GPS « Vin Blanc D’Antan » - 2016 – 48,00€ 

{ AOC Cotes du Jura – A la percenette « Chardonnay ouillé » – 2015 – 57,00€ 

{ AOC Sauvageon « Savagnin ouillé en cuve œuf »- 2014 – 74,00€ 

## CORSE

{ Vin de France – Nicolas Mariotti Bindi – Mursaglia- 2015 – 58,00€

## LES ROSÉS

{ AOC Reuilly – Gérard Bigonneau – 2016 – 35.00€







*Sélection de notre caviste, Les mets Chai*







## LES ROUGES

### ALSACE

- { AOC Alsace - 100% - Louis Maurer - 2017 - 32,00€  
- { AOP Alsace - Infrarouge - Kumpf & Meyer - 2016 - 35,00€  

### PAYS D'OC

- { IGP Pays d'Oc - Domaine Gayda - Freestyle - 2016 - 35,00€ 
- { IGP Pays d'Oc - Domaine Gayda - Chemin de Moscou - 2015 - 47,00€ 

### LOIRE

- { AOC Bourgueil - Funambule - V & B Marchesseau - 2017 - 31,00€ 
- { AOC Chinon - La Familia - F.Sigonneau - 2016 - 37,00€
- { AOC Touraine - « Le Franc du Côté Lié » - Domaine Minchin - 2013 - 37,00€
- { AOC Menetou - Salon - Pommerais - Domaine Minchin - 2015 - 39,00€
- { AOC Saumur Champigny - Roches neuves - T.Germain - 2017 - 40,00€  
- { AOC Sancerre - Domaine Fouassier - 2015 - 45,00€ 
- { AOC Bourgueil - Nuits d'ivresse - Domaine Breton - 2016 - 47,00€ AOC
- { AOC Touraine - Domaine Meriau - Gueule de boa - 2014 - 49,00€

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

- { Vin de France - Syrah - G.Guernet - 34,00€
- { AOC Côtes du Roussillon - G.Guernet - 2012 - 36,00€
- { AOP Languedoc - Clos des calades - 2017 - 41,00€b



*Sélection de notre caviste, Les mets Chai*



## SUD-OUEST

- { Vin de France – Les 2 Vaches Rouges – Aydie – 2016 - 32,00€
- { AOC Côtes du Marmandais – Le vin est une fête- E.Da Ros – 2016 – 33,00€
- { ADP Fronton – La Folle Noire d’Ambat – Le Roc – 2015 – 35,00€
- { ADP Madiran – Odé D’Aydie – 2013 – 38,00€
- { AOC Côtes du Marmandais – Chante Coucou – E.Da Ros- 2015 – 47,00€



## BORDEAUX

- { AOC Saint Emilion – Le cèdre- 2014 – 48,00€
- { AOC Pauillac – Château la Tour l’Aspic – 2011 – 70,00€
- { AOC Saint-Estèphe – Château Ormes de Pez – 2013- 85,00€

## BOURGOGNE

- { AOC Bourgogne – Domaine des Terres de Velle – 2016 – 40,00€
- { AOC Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Les Gravières – V.Girardin – 2015 – 70,00€
- { AOC Chorey-les-Beaune – Domaine Tollot Beaut – 2016 – 72,00€
- { AOC Nuits St-Georges – 1<sup>er</sup> Cru – Les Chaignots – Domaine H. Gouges – 2014 – 130,00€

## RHONE

- { IGP Côteaux de l’Ardèche – La petite Selve - B.Chazallon – – 2017 – 28,00€ 
- { AOC Crozes Hermitage – Les 4 vents – 2016 – 45,00€ 
- { AOC Gigondas – Les Pimpignoles – Les vins de Vienne – 47,00€
- { AOC Côte-Rôtie – « Champin Le Seigneur» J.M Gerin – 2013 – 135,00€



*Sélection de notre caviste, Les mets Chai*



