

# CARTE DES VINS

## Blanc

75 cl

- Java  
AOC Côtes de Gascogne 19,00
- Vent d'Ouest, Domaine Mercier, Grand Vin de Loire  
AOC Fiefs Vendéens 25,00
- Petit Chablis, Domaine Christophe et Fils,  
Grand Vin de Bourgogne  
AOC Petit Chablis 31,00
- Les Cabanes, Christophe Barbier et fille  
Vin de France, Chardonnay 21,00
- Riesling René Kientz Fiuls, La p'tite vigne à Emeline  
AOC Alsace 28,00



## Rouge

75 cl

- Plaisir de Magneau, Grand Vin de Bordeaux  
AOC Graves 23,00
- Domaine de la Noblaie, Les Chiens Chiens  
AOC Chinon 33,00
- \_ Coeur de Lyonnais  
AOC Coteaux du Lyonnais 19,00
- \_ Les Novices, Abbaye Sylva Plana  
AOP Faugères 25,00
- Château la Croix des Moines, Grand Vin de Bordeaux  
AOC Lalande de Pomerol 2016 38,00



## Rosé

75 cl

- Figuière Méditerranée  
IGP Méditerranée

24,00

- Une petite cuvée au poil !  
Vin de France par Sébastien Chabal et les Chartreux

21,00

- Domaine l'Heure bleue  
AOP Côtes de Provence, Notre Dame des Anges



27,00

## Pétillant

12 cl    75 cl

- Champagne Chassenay d'Arce « Passion »  
AOC Champagne

9,00    50,00

- Domaine Delmas « Cuvée passion » Brut  
AOC Crémant de Limoux

6,00    28,00

## Vins au verre et pichet

12cl    50cl

Blanc / Rouge / Rosé

4,00    15,00

## CARTE DES DIGESTIFS

- Calvados Gérard Maeyaert 40° 4cl 5,60
- Fine Armagnac « Marquis de Montesquiou » 40° 4cl 5,60
- Eau de vie de poire 40°, mirabelle 40°, framboise 4cl 5,60
- Cognac XO Isle de Ré 4cl 8,60
- Cognac Camus 4cl 4,80
- Get 27 21°, Get 31 24° 4cl 5,20
- Limoncello 4cl 5,20

## Rhums (4cl)

Prix nets en euros – Taxes et service compris

- Saint James 40°	6,00
<i>Martinique - France. Rhum agricole avec des notes florales, fruitées, légèrement poivrées et épicées.</i>	
- Don Papa 7 ans 40°	8,50
<i>Philippines. Notes vanillées et fruitées. Vieilli en fût de bourbon pendant 7 ans.</i>	
- Diplomatico Reserve Exclusive 40°	9,00
<i>Venezuela. Notes de fruits, de cacao et de cannelle. Fin de bouche notes de banane. Grande richesse. Vieilli jusqu'à 12 ans en fût de chêne.</i>	

## Whiskies (4cl)

- Jack Daniel's 40°	6,50
<i>États-Unis. - Tennessee. Notes de vanille, d'agrumes et de chênes. Un mélange en bouche de cuir, de bois, de brûlé et de tabac. Âgé d'au moins 5 ans. Filtré au travers d'une couche de charbon et d'érable.</i>	
- Jameson 40°	6,00
<i>Irlande - New Midleton. Blend fruité et épicé. Vieillissement en fût de chêne américain et de xérès.</i>	
- Nikka Coffey Grain 45°	7,50
<i>Japonais. Single grain à base de maïs. Très fruité. Notes de poire et de vanille puis de rhum et de caramel. Légère amertume en fin de bouche.</i>	
- Lagavulin 16 ans 43°	10,50
<i>Écosse - Islay. Single malt. Surnommé « Le prince d'Islay ». Très tourbé et iodé. Vieilli en fût de bourbon.</i>	
- Monkey Shoulder 40°	7,80
<i>Écosse - Speyside. Blended malt Whisky. Épicé et fruité aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.</i>	
<i>Le saviez-vous ? Les « maltmen », qui autrefois remuaient l'orge à l'aide d'une pelle, étaient constamment exposés aux courants d'airs qui leur occasionnaient de sérieux rhumatismes. Cette maladie du maltage était connue sous le nom de « Monkey Shoulder », l'épaule du singe. C'est en hommage à ces maltmen que la famille Grant's a créé ce triple malt.</i>	