

CARTE DES VINS

Blanc

37,5 cl

75 cl

- Pinot gris, la Metzige, René Kientz Fils
AOC Alsace

15,00

22,00

- 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 Fils, La p'tite vigne à Emeline
AOC Alsace

27,00

Rouge

37,5 cl

75 cl

- Pinot gris, la Metzige, René Kientz Fils
AOC Alsace

15,00

22,00

- Plaisir de Magneau, Grand Vin de Bordeaux
AOC Graves

25,00

- 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



23,00

- Château la Croix des Moines, Grand Vin de Bordeaux
AOC Lalande de Pomerol 2016



38,00

Rosé

75 cl

- Figuière Méditerranée 24,00
IGP Méditerranée
- Une petite cuvée au poil ! 21,00
Vin de France par Sébastien Chabal et les Chartreux
- Domaine l'Heure bleue 27,00
AOP Côtes de Provence, Notre Dame des Anges



Pétillant

12 cl 75 cl

- Champagne Chassenay d'Arce « Passion » 9,00 50,00
AOC Champagne
- Domaine Delmas « Cuvée passion » Brut 6,00 28,00
AOC Crémant de Limoux

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)

- Saint James 40° 6,00
Martinique - France. Rhum agricole avec des notes florales, fruitées, légèrement poivrées et épicées.
- Don Papa 7 ans 40° 8,50
Philippines. Notes vanillées et fruitées. Vieilli en fût de bourbon pendant 7 ans.
- Diplomatico Reserve Exclusive 40° 9,00
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.

Whiskies (4cl)

- Jack Daniel's 40° 6,50
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.
- Jameson 40° 6,00
Irlande - New Midleton. Blend fruité et épicé. Vieillissement en fût de chêne américain et de xérès.
- Nikka Coffey Grain 45° 7,50
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.
- Lagavulin 16 ans 43° 10,50
Écosse - Islay. Single malt. Surnommé « Le prince d'Islay ». Très tourbé et iodé. Vieilli en fût de bourbon.
- Monkey Shoulder 40° 7,80
Écosse - Speyside. Blended malt Whisky. Épicé et fruité aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.
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.