



CARTE DES VINS

<u>Blanc</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Pinot gris, la Metzsig, René Kientz Fils AOC Alsace	15,00	25,00
- Vent d'Ouest, Domaine Mercier, Grand Vin de Loire AOC Fiefs Vendéens		28,00
		
- Petit Chablis, Domaine Christophe et Fils, Grand Vin de Bourgogne AOC Petit Chablis		31,00
- Le Loup de la Loubière AOC Bordeaux		25,00
- Apremont « cuvée gastronomique » AOP Savoie		25,00
- Riesling René Kientz Fils, La p'tite vigne à Emeline AOC Alsace		27,00
- Colombelle IGP Côtes de Gascogne		22,00
		
<u>Rouge</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Pinot noir, la Metzsig, René Kientz Fils AOC Alsace	15,00	25,00
- Plaisir de Magneau AOC Graves		26,00
- En long en large et en travers IGP Méditerranée		22,00
		
- Domaine de la Noblaie, Les Chiens Chiens AOC Chinon		33,00
		
_ Melting Potes Vin de France *Cuvée d'assemblage de beaux raisins obtenus grâce à de bons copains		28,00
- Bourgogne Côte d'Or, Domaine Sylvain Dussort Appellation Bourgogne Côte d'Or Controlée 2019		39,00

<u>Rosé</u>		<u>75 cl</u>
- Château de Valcombe AOP Costières de Nîmes	 	24,00
- Une petite cuvée au poil ! Vin de France * Par Sébastien Chabal et les Chartreux		21,00
- Figuière Magali Signature AOP Côtes de Provence		25,00
- Rosé d'Enfer AOC Saint-Mont		22,00

<u>Pétillant</u>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Champagne Chassenay d'Arce « Passion » AOC Champagne		50,00
- Domaine Delmas « Cuvée passion » Brut AOC Crémant de Limoux	6,00	28,00

<u>Vin au verre et pichet</u>	<u>verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Blanc / Rouge / Rosé	4,00	7,50	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
- Get 27 21°, Get 31 24° 4cl	5,20
- Génépi de la distillerie des Aravis	7,00
- Limoncello 4cl	5,20

Rhums (4cl)

- 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)

- Evadé 43° 8,20
Cultivé, distillé et vieilli en France. Whisky single malt. Tourbé
- 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. Vieillessement 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.