

1980

VINS BLANCS

LA BOURGOGNE

	bouteille	verre
AOP Bourgogne « Laforêt », 2020/2021, Joseph Drouhin, agriculture raisonnée	36	10
AOP Chablis « Dame Nature », 2015/2016, La Chablisienne, BIO	48	12
AOP Pouilly Fuissé, 2018/2019, Maison Ternel, agriculture raisonnée	58	14
AOP Pernand Vergelesses « Les Boutières », 2020, Domaine d'Ardhuy, HVE	58	
AOP Meursault, 2019, Henri Delagrange, agriculture raisonnée	90	
AOP Chassagne 1er Cru « Morgeot Marquis de Laguiche », 2018, Joseph Drouhin, agriculture raisonnée	145	
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru, 2018/2019, Domaine d'Ardhuy, HVE	175	

LA LOIRE

	bouteille	verre
AOP Sancerre « La Côte des Monts Damnés », 2020, Henri Bourgeois, agriculture raisonnée	52	12
AOP Menetou-Salon, 2019/2020, Domaine Clément, conversion BIO	42	10
AOP Pouilly-Fumé, En Travertin, 2020, Henri Bourgeois, agriculture raisonnée	52	12
AOP Vouvray « Tendre », 2018/19, Vincent Carême, agriculture raisonnée	45	12

LA VALLÉE DU RHONE

	bouteille	verre
IGP Collines Rhodaniennes, « La Combe Pilate », 2019/2020, Michel Chapoutier, Biodynamie	36	9
AOP Condrieu « Les Mandouls », 2019, Domaine Ferraton, agriculture raisonnée	75	

LANGUEDOC-ROUSSILLON / LA PROVENCE

	bouteille	verre
AOP Minervois, Château Tourril « Les Cyprès », 2018, Stephan Kandler, BIO	32	7
IGP Alpilles, Château d'Estoublon, 2018, Stéphane Courbit, BIO	45	

LA CORSE

	bouteille	verre
AOP Patrimonio, 2020, Domaine Gentile, BIO	45	10
AOP Muscat du Cap Corse, 2020, Domaine Pieretti, conversion BIO	45	10

VINS ROSÉS

	bouteille	verre
Coteaux Varois, Château Lafoux, Yves Boisdron, 2020, BIO	36	8
Côtes de Provence, Château Maïme, 2020, Sibran Garcia, agriculture raisonnée	42	11

Carte des vins élaborée par notre caviste François Lejeune

Vins majoritairement issus d'une agriculture biologique, raisonnée, en biodynamie ou tout nature

VINS ROUGES

LE BORDELAIS

	bouteille	verre
AOP Côtes de Blaye, Château Haut Moulin, 2018/2019, Famille Chapron, BIO	34	9
AOP Bordeaux, « 70 Ares Sans Soufre », Château Lamartine, 2019/2020, Famille Gayraud	38	
AOP Pessac-Léognan, Château Coucheroy, 2018/2019, André Lurton, HVE	45	10
AOP Haut-Médoc 3ème Cru Classé, Château La Lagune, 2016, Caroline Frey, BIO	110	
AOP Margaux 5ème cru Classé, Château Dauzac, 2016, Laurent Fortin, VEGAN	110	
AOP Margaux 3ème Cru Classé, Château Palmer, 1998, Famille Mähler-Besse, BIO	390	
AOP Margaux 3ème Cru Classé, Château Palmer, 2014, Famille Mähler-Besse, BIO	320	
AOP Pauillac 5ème Cru Classé, Château Haut-Bages Libéral, 2017, Villars/Merlaut, conversion BIO	95	
AOP Pauillac 5ème Cru Classé, Château Lynch-Bages, 2012, Famille Cazes	240	
AOP Pauillac 5ème Cru Classé, Château Pontet-Canet, 2012/2015, Alfred Tesseron, BIO	180	
AOP Pauillac 1er Cru Classé, Château Latour, 2006, Famille Pinault	980	
AOP Saint-Estèphe 2ème Cru Classé, Château Montrose, 2015, Famille Bouygues, BIO	290	
AOP Saint-Estèphe 3ème Cru Classé, Château Calon Ségur, 2009, Jean-Pierre Denis	280	
AOP Saint-Julien, Château Moulin de la Rose, 2016, Famille Delon, agriculture raisonnée	70	
AOP Saint-Julien 2ème Cru Classé, Château Ducru-Beaucaillou, 2015, Famille Borie	290	
AOP Saint-Julien 4ème Cru Classé, Château Beychevelle, 2015, Famille Castel	250	
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Clos la Gaffelière, 2018, Famille Malet Roquefort, agriculture raisonnée	65	
AOP Saint Emilion 1er Grand Cru Classé, Château Cheval Blanc, 2011/2012, LVMH	780	
AOP Pomerol, Château Mazeyres, 2016, Alain Moueix, BIO	65	
AOP Pomerol, Château La Conseillante, 2015, Famille Nicolas	350	

LA BOURGOGNE

	bouteille	verre
AOP Hautes Côtes de Beaune, 2020, Domaine Delagrangé, agriculture raisonnée	42	12
AOP Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières », 2018, Domaine d'Ardhuy, HVE	75	
AOP Clos des Langres « Monopole », 2018, Domaine Ardhuy, HVE	70	
AOP Pommard « Les Vaumuriens », 2018, J.C Boisset, agriculture raisonnée	90	
AOP Corton Grand Cru « Le Clos du roi », 2018, Domaine d'Ardhuy, HVE	180	
AOP Vosne-Romanée « Aux Champs Perdrix », 2018, Frédéric Magnien, Biodynamie	125	
AOP Nuits-Saint-Georges, « Vieilles Vignes », 2018, Domaine Michel Magnien, Biodynamie	85	
AOP Gevrey-Chambertin « Aux Echezeaux », 2018, Domaine Michel Magnien, Biodynamie	210	

	bouteille	verre
AOP Chambolle-Musigny 1er Cru « Aux Charmes », 2017, J.C Boisset, agriculture raisonnée	195	
AOP Charmes-Chambertin Grand Cru « Aux Charmes », 2016, Frédéric Magnien, Biodynamie	350	
AOP Clos de Vougeot Grand Cru « Petit Maupertui », 2018, Domaine d'Ardhuy, HVE	240	
AOP Mercurey 1er Cru « Clos Marcilly », 2016/2017, Les Héritiers Saint-Genys, agriculture raisonnée	58	
Cinerey-les-Beaumes, 2019, Domaine Arnoux, agriculture raisonnée	45	12

LE BEAUJOLAIS

	bouteille	verre
AOP Saint-Amour, 2020/2021, Maison Ternel, agriculture raisonnée	36	9

LA LOIRE

	bouteille	verre
AOP Touraine Première Vendange Sans Soufre, 2020, Henry Marionnet, Vin Naturel	36	9
AOP Chinon « Pierre Chaudes », 2020, Fabrice Gasnier, BIO	38	10
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « La Croisée », 2019/2020, Gérald Vallée, BIO	38	

LA VALLÉE DU RHÔNE

	bouteille	verre
AOP Crozes-Hermitage « Les Meysonniers », 2019/2020, Michel Chapoutier, BIO	52	12
AOP Saint-Joseph « La Source », 2018/2019, Domaine Ferraton, BIO	62	
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire », 2019, Famille Ogier	69	
AOP Côte-Rôtie « Montmain », 2018, Domaine Ferraton, agriculture raisonnée	90	

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON /LA PROVENCE

	bouteille	
AOP Baux-de-Provence, Château d'Estoublon, 2018, Stéphane Courbit, BIO	45	
AOP Minervois, Château Tourril « Panatella », 2017, Stephan Kandler, BIO	34	
AOP Côtes du Roussillon, Mas Janeil sans soufre, 2018/2019, Francois Lurton, BIO	38	
AOP Pic Saint Loup Château Lascaux « Carra », 2019/2020, Jean-Benoît Cavalier, BIO	42	
AOP Faugères, Abbaye de Sylva Plana « La Closeraie », 2020, Cédric Guy, BIO	45	

LA CORSE

	bouteille	verre
AOP Patrimonio Gentile, 2019/2020, Domaine Gentile, BIO	55	12
AOP Patrimonio, Cuvée des Gouverneurs, 2019, Orenca de Gaffory, agriculture raisonnée	45	
AOP Corse, Clos Venturi, 2019, Domaine Venturi, BIO	65	
AOP Sartène, Sant Armettu, 2019, Guillaume Serouin, BIO	45	

VINS ITALIENS

VINS ROUGES

	bouteille	verre
DOCG Cappone Chianti Classico, 2018/2019, Villa Calcinaia, BIO	42	
Doc Sicilia Solea-Nero d'Avola, 2020/2021, Farnese, BIO	34	9
Doc Montepulciano d'Abruzzo-Gran Sasso, 2019, Farnese, BIO	38	
Doc Valpolicella Classico, 2020, Allegrini	46	
Doc « Barbera d'Alba-Piani », 2018/2019, Pelissero	55	

VINS BLANCS

	bouteille	verre
IGT DOC Sicilia « Luma Grillo », 2020, Farnese	34	9
Doc Soave, 2020, Corte Giara	32	

CHAMPAGNES

	bouteille	verre
Vollereaux brut nature	70	12
Vollereaux blanc de noirs	72	12
Drappier, cuvée brut nature	85	14
Louis Roederer brut premier	95	16
Louis Roederer brut rosé	110	
Dom Pérignon	350	

NOS BIÈRES ARTISANALES

BRASSERIE VÉZELAY

Vézelay Bio, 33cl blanche ou blonde	7
Vézelay Bio, 50cl blanche ou blonde	10

BRASSERIE DE L'ÊTRE, BIÈRE BIO, NATURE & PROGRÈS ET BRASSÉE À PARIS

« Salamandra », 6,5°, 33 cl, mousse fine et fluide, subtilement houblonnée, arômes floraux, chèvrefeuille et gentiane	7
« Oliphant Jérakine », 6,5°, 33 cl, robe or profond, nez riche : pain d'épices, cyprès, notes de fruits exotiques	7
« Sphinx », 4,5°, 33 cl, bière légère au nez fleuri, herbacé et des notes citronnées	7

LES EAUX

San Pellegrino litre	7
San Pellegrino 50cl	5
Evian litre	7
Evian 50cl	5
Perrier 33cl	4
Orezza litre	7
Châteldon 75cl	7
Badoit litre	7

LES VRAIS JUS DE FRUITS !

Jus de fruits bio de la maison « Patrick Font » Pomme, orange, passion, litchi, mangue, mandarine, grenade	6
Jus de tomates bio pressées nature, de la Maison Constantin à Oloron Sainte-Marie (jus de tomates issues de la propriété et pressées à froid, méthode qui préserve toutes les qualités organoleptiques et gustatives) Le cerise, le jaune, le vert	7
Jus de fruits pressés minute Orange, citron	7

LES SOFTS

Tonic bio « La French »	6
Ginger beer bio « La French »	6
Kombucha de Saison bio brut, « brasserie de l'Archipel »	7
La Limonata de la Maison Niasca de Portofino	7
La Manadarinata de la Maison Niasca de Portofino	7
Coca, Coca light, Coca zéro	6

CAFÉS & CHOCOLAT BIO

Café expresso	3
Café double expresso	5
Cappuccino	5
Noisette	3,50
Café crème	4,50
Café frappé	5
Chocolat chaud	5

NOS THÉS ET INFUSIONS FRAICHES BIO SÉLECTIONNÉS, MAISON GEORGES CANNON

THÉS	7
Thé vert du Japon Sencha bio, Thé noir fumé de Chine bio, Lapsang Souchong	

INFUSIONS	7
Tilleul bio, Verveine bio, Verveine-menthe bio, Menthe poivrée coupée bio, Gingembre racine coupée bio, Thym feuille bio	