

## VINS ROUGES



## LE RHÔNE

## CÔTES-DU-RHÔNE 2018, ROCCA MAURA TRADITION

PRIX : 75CL > 21€ / 50CL > 16€ / 25CL > 8€ / AU VERRE > 4€

VACQUEYRAS « DOMAINE MONTIRIUS » 2018, LE VILLAGE **bio.**

PRIX : 75CL > 41€

## CROZES-HERMITAGE, « DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET » 2018

PRIX : 75CL > 39€



## BORDEAUX

SAINT ÉMILION « BAIES DE BERNATEAU, DOMAINE LAVAU » 2017 **bio.**

PRIX : 75CL > 36€

CHÂTEAU GRENET « CABERNET SAUVIGNON » 2018 **bio.**

PRIX : 75CL > 26€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

## BOURGOGNE

HAUTES - CÔTES DE BEAUNE 2017, « DOMAINE DIDIER MONTCHOVET » **bio.**

PRIX : 75CL > 42€

## LA LOIRE

CÔTES ROANNAISES « ÉCLAT DE GRANIT, DOMAINE SEROL » 2019 **bio.**

PRIX : 75CL > 31€ / 50CL > 22€ / 25CL > 12€ / AU VERRE > 5,5€

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON « TORTUE » 2016, DOMAINE MONT NOIR **bio.**

PRIX : 75CL > 27€ / 50CL > 20€ / 25CL > 10€ / AU VERRE > 5€

## VINS ROSÉS



## LE RHÔNE

CHÂTEAU FONTVERT DU LUBERON « LES RESTANQUES » 2018 **bio.**

PRIX : 75CL > 25€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

MUSE PAPILLES « DOMAINE MONTIRIUS » 2019 **bio.**

PRIX : 75CL > 34€

## PROVENCE

CHÂTEAU ROUSSET « LES BAMBINES » IGP 2018 **bio.**

PRIX : 75CL > 28€ / 50CL > 20€ / 25CL > 10€ / AU VERRE > 5€

## BANDOL AOC 2017, « LES BAUMES ROSE, CHÂTEAU MOULIN DE LA ROQUE »

PRIX : 75CL > 41€

## VINS BLANCS



## BOURGOGNE

## MÂCON-PIERRECLOS 2017, « DOMAINE MARC JAMBON &amp; FILS »

PRIX : 75CL > 26€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

HAUTES - CÔTES DE BEAUNE 2017, « DOMAINE DIDIER MONTCHOVET » **bio.**

PRIX : 75CL > 42€

## SAVOIE

LA MISE EN ABYMES 2018 « DOMAINE DES 13 LUNES » **bio.**

PRIX : 75CL > 30€ / 50CL > 21€ / 25CL > 11€ / AU VERRE > 5,5€

## CÔTEAUX DE L'AIN

CHASSELAS « DOMAINE DE MUCELLE » 2019 **bio.**

PRIX : 75CL > 25€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

## ALSACE

ALSACE PINOT GRIS 2016, « JOSEPH GSELL, CUVÉE CÉSAR » **bio.**

PRIX : 75CL > 36€ / 50CL > 24€ / 25CL > 12€ / AU VERRE > 6€

## LE RHÔNE

VIOGNIER GOURMAND 2018 « MICHEL & TINA GASSIER » **bio.**

PRIX : 75CL > 23€ / 50CL > 16€ / 25CL > 8€ / AU VERRE > 4€

## VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE

## SAVOIE-BUGEY

## CERDON BIOLOGIQUE « RENARDAT DU BUGEY »

PRIX : 75CL > 34€ / À LA COUPE > 6€

## CHAMPAGNE

## NICOLAS FEUILLATTE « BRUT »

PRIX : 75CL > 60€ / À LA COUPE > 10€

## BOISSONS

## APÉRITIFS

MACVIN DU JURA DOMAINE PÊCHEUR 10CL - 8.5  
KIR 12CL (CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, CHÂTAIGNE) - 5  
COUPE DE CERDON DU BUGEY 12CL - 8  
COUPE DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE 12CL - 10  
PORTO ROUGE OU BLANC, MARTINI BLANC OU ROUGE, CAMPARI, SUZE 6CL - 4.5  
RICARD 4CL - 4  
RICARD SUPPLÉMENT SIROP - 4.3  
WHISKY CHIVAS 40° 4CL - 6  
GIN & TONIC, RHUM COCA, WHISKY COCA 4CL - 7  
COCKTAIL APÉROL SPRITZ - 8  
MOJITO DE LA GARE - 9.5

## BIÈRES BOUTEILLES

BIÈRE GESSIENNE ARTISANALE 33CL (GEX) - 7 **bio.**  
1664 25CL (FRANCE) - 2.5  
DUVEL BLONDE 33CL (BELGIQUE) - 6  
CHIMAY ROUGE 33CL (BELGIQUE) - 5  
LIQUID SUNSHINE « PALE ALE » 33CL (GRILLY) - 7  
SWEET BASTARD « RED ALE » 33CL (GRILLY) - 7  
BUMBLEBEE BLANCHE « AMERICAN WHEAT BEER » 33CL (GRILLY) - 7  
BLANCHE DU MONT BLANC 33CL (SAVOIE) - 7  
VERTE DU MONT BLANC 33CL (SAVOIE) - 7  
GUINNESS FOREIGN EXTRA 33CL (IRLANDE) - 6.5  
DESPERADOS 33CL (FRANCE) - 8  
PANACHÉ 25CL - 2.8  
TOURTEL TWIST SANS ALCOOL AU CITRON 27,5CL - 2.8

## BIÈRES PRESSION

BIÈRE ARTISANALE GESSIENNE PRESSION 25CL - 3.8  
(BLONDE, BLANCHE OU AMBRÉE) **bio.**

## SODAS &amp; JUS DE FRUITS

COCA COLA, COCA ZERO, PERRIER, ICE TEA 33CL - 4  
ORANGINA, SCHWEPES, SCHWEPES AGRUMES 25CL - 4.5  
PERRIER SIROP - 4.2  
LIMONADE 25CL - 2.5  
DIABOLO 25CL - 2.8  
JUS DE FRUITS GRANINI : POMME, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, TOMATE, ANANAS - 4.5  
SIROP À L'EAU (CITRON, FRAISE, GRENADINE, PÊCHE, MENTHE) - 2  
EAU PLATE EVIAN 1L, EAU PÉTILLANTE BADOIT 1L - 5  
EAU PLATE EVIAN ½L, EAU PÉTILLANTE BADOIT ½L - 8

## BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

À L'ARDOISE