

# Carte des Vins

Toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl

## Les Vins de Champagne

CHAMPAGNE MOUTAUX, BRUT RÉSERVE

53€

Cépages : pinot noir, chardonnay

*Belle fraîcheur sur des notes de fruits à chair jaune*

CHAMPAGNE DRAPPIER, BLANC DE BLANCS

79€

Cépage : chardonnay

*Champagne minéral aux notes de biscuit*

## Les Vins Rosés

### Corse

IGP ÎLE DE BEAUTÉ "Custera" 2023

24€

Cépage : nellucciu

*Fraîcheur et notes acidulées de cerise, longueur en bouche et tanins élégants*

### Provence

CÔTES DE PROVENCE, Sainte Béatrice "B" 2023

29€

Cépages : cinsault, grenache

*Notes de petits fruits rouges*

CÔTES DE PROVENCE, Château Roubine "Premium" 2023

34€

Cépages : grenache, cinsault

*Notes acidulées de petits fruits rouges, belle fraîcheur*



# Carte des Vins

Toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl

## Les Vins de Champagne

CHAMPAGNE MOUTAUX, BRUT RÉSERVE

53€

Cépages : pinot noir, chardonnay

*Belle fraîcheur sur des notes de fruits à chair jaune*

CHAMPAGNE DRAPPIER, BLANC DE BLANCS

79€

Cépage : chardonnay

*Champagne minéral aux notes de biscuit*

## Les Vins Rosés

### Corse

IGP ÎLE DE BEAUTÉ "Custera" 2023

24€

Cépage : nellucciu

*Fraîcheur et notes acidulées de cerise, longueur en bouche et tanins élégants*

### Provence

CÔTES DE PROVENCE, Sainte Béatrice "B" 2023

29€

Cépages : cinsault, grenache

*Notes de petits fruits rouges*

CÔTES DE PROVENCE, Château Roubine "Premium" 2023

34€

Cépages : grenache, cinsault

*Notes acidulées de petits fruits rouges, belle fraîcheur*



## Les Vins Blancs

### Loire

MUSCADET, Domaine de la Pépière 2022, 26€

Cépage : melon de Bourgogne, biodynamie

*Belle fraîcheur, notes de fruits exotiques*

REUILLY, Domaine Valéry Renaudat, “ Les Lignis” 2023 33€

Cépage : conversion bio sauvignon

*Notes d'agrumes, et de fleurs blanches, belle fraîcheur*

POUILLY FUMÉ, Château Favray, “Dame de Favray” 2020 48€

Cépage : conversion bio sauvignon

*Belle rondeur et arômes d'agrumes bien mûrs*

### Languedoc - Roussillon

PICPOUL DE PINET, Domaine de Castelneau, 2023 24€

Cépage : picpoul

*Bouche intense, sur notes d'agrumes*

IGP D'OC, Domaine Pech Céleyran, 2023 25€

Cépage : chardonnay

*Notes de pomme, et trame minérale*

VDF, Domaine de Brau, 2022 27€

Cépage : viognier

*Fruité arômes de pêche et d'abricot*

### Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE, Maison Guigal 2020 27€

Cépages : viognier, roussanne

*Fleur blanche, abricot et notes minérales*

CONDRIEU, Domaine Garon, 2022 68€

Cépages : viognier

*Gras, opulent, notes de pêche et d'abricot*



## Les Vins Blancs

### Loire

MUSCADET, Domaine de la Pépière 2022, 26€

Cépage : melon de Bourgogne, biodynamie

*Belle fraîcheur, notes de fruits exotiques*

REUILLY, Domaine Valéry Renaudat, “ Les Lignis” 2023 33€

Cépage : conversion bio sauvignon

*Notes d'agrumes, et de fleurs blanches, belle fraîcheur*

POUILLY FUMÉ, Château Favray, “Dame de Favray” 2020 48€

Cépage : conversion bio sauvignon

*Belle rondeur et arômes d'agrumes bien mûrs*

### Languedoc - Roussillon

PICPOUL DE PINET, Domaine de Castelneau, 2023 24€

Cépage : picpoul

*Bouche intense, sur notes d'agrumes*

IGP D'OC, Domaine Pech Céleyran, 2023 25€

Cépage : chardonnay

*Notes de pomme, et trame minérale*

VDF, Domaine de Brau, 2022 27€

Cépage : viognier

*Fruité arômes de pêche et d'abricot*

### Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE, Maison Guigal 2020 27€

Cépages : viognier, roussanne

*Fleur blanche, abricot et notes minérales*

CONDRIEU, Domaine Garon, 2022 68€

Cépages : viognier

*Gras, opulent, notes de peche et d'abricot*



## Les Vins Blancs

### Loire

MUSCADET, Domaine de la Pépière 2022, 26€

Cépage : melon de Bourgogne, biodynamie

*Belle fraîcheur, notes de fruits exotiques*

REUILLY, Domaine Valéry Renaudat, “ Les Lignis” 2023 33€

Cépage : conversion bio sauvignon

*Notes d'agrumes, et de fleurs blanches, belle fraîcheur*

POUILLY FUMÉ, Château Favray, “Dame de Favray” 2020 48€

Cépage : conversion bio sauvignon

*Belle rondeur et arômes d'agrumes bien mûrs*

### Languedoc - Roussillon

PICPOUL DE PINET, Domaine de Castelneau, 2023 24€

Cépage : picpoul

*Bouche intense, sur notes d'agrumes*

IGP D'OC, Domaine Pech Céleyran, 2023 25€

Cépage : chardonnay

*Notes de pomme, et trame minérale*

VDF, Domaine de Brau, 2022 27€

Cépage : viognier

*Fruité arômes de pêche et d'abricot*

### Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE, Maison Guigal 2020 27€

Cépages : viognier, roussanne

*Fleur blanche, abricot et notes minérales*

CONDRIEU, Domaine Garon, 2022 68€

Cépages : viognier

*Gras, opulent, notes de peche et d'abricot*



## Les Vins Blancs

### Bourgogne

CHABLIS, Domaine Courtault Michelet, 2022 39€

Cépages : chardonnay, viticulture raisonnée  
*Arômes de brioche grillée et notes iodées*

SAINT VÉRAN, Domaine Chardigny “Bois de Féé”, 2022 44€

Cépage : chardonnay  
*Arômes de fleurs blanches et de brioche*

MERCUREY, Domaine Meix Foulot, 2022 59€

Cépage : chardonnay  
*Notes de brioche beurrée et de pomme*

MEURSAULT, Domaine Justin Girardin 2022 98€

Cépage : chardonnay  
*Blanc d'exception, notes briochées*

### Alsace

ALSACE, Domaine Bléger “Séducteur”, 2022 31€

Cépage : bio riesling  
*Fruits exotiques et notes d'agrumes*

ALSACE GRAND-CRU, Domaine Meyer Fonné “Kaefferkopf” 2022 69€

Cépage : bio riesling  
*Notes minérales, exotiques sur une note finale pétrolée*



## Les Vins Rouges

### Bordeaux

SAINTE CROIX DU MONT, Château Mautret "Collection privée" 2020 26€

Cépages : merlot, cabernet

*Fruits noirs intenses et notes de sous-bois*

SAINT ÉMILION GRAND CRU, Château petit magot , 2016 34€

Cépages : merlot, cabernet,sauvignon

*Boisage léger, notes de fruits noirs et rondeur*

### Loire

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Caves de Plessis "Les vieilles vignes" 2022 28€

Cépage : cabernet franc

*Arôme de fruits, de fraise et cerise, tanin soyeux*

SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine de la Bonnelière "Les Poyeux" 2019 29€

Cépage : cabernet franc

*Arôme de mûres, et structure en finale*

### Sud-Ouest

IGP TARN, Château les Vignals “Soif-Art” 2022 22€

Cépages : braucol et merlot, biodynamie

*Fruits croquants, prune, très peu de structure*

GAILLAC, Château les Vignals, “Symphonie” 2022 28€

Cépages : braucol, duras, biodynamie,

*Fruits croquants, prune, très peu de structure*



## Les Vins Rouges

### Languedoc - Roussillon

CORBIÈRES, Château la Baronne, “Les lances” 2020 26€

Cépage : carignan, grenache, biodynamie

*Fruits noirs intenses, concentration et structure*

PIC ST LOUP, Domaine de Mas de Jon, 2022 29€

Cépage : syrah, grenache

*Gourmandise, fruits rouges, réglisse*

FAUGÈRES, Domaine de la Folie Vigneronne, “l’Envie” 2022 37€

Cépages : mourvèdre et grenache

*Notes de cerise et groseille, note épicée, belle rondeur*

TERASSES DU LARZAC, Domaine Mas de la Serrane, “Le Clos des Immortels” 44€

Cépages : mourvèdre, grenache et syrah

*Vin structuré aux arômes de sous-bois et fruits noirs*

### Vallée du Rhône

COTES DU RHÔNE, Maison Garon, 2022 26€

Cépages : syrah, grenache

*Fruit et épicé, tanins soyeux*

BEAUMES DE VENISE, Domaine La Bouissière, 2021 38€

Cépages : grenache, syrah

*Vin solaire aux notes de fraise et myrtille sur une finale de violette*

SAINT JOSEPH, Domaine Garon, “Agricola” 2022 47€

Cépage : syrah, viticulture raisonnée

*Fruité et épicé, légère structure*

COTE ROTIE, Domaine Garon, “Sybarine” 2022 85€

Cépage : syrah, viticulture raisonnée

*Fruité et épicé, légère structure, boisage, concentration*



## Les Vins Rouges

### Languedoc - Roussillon

CORBIÈRES, Château la Baronne, “Les lances” 2020 26€

Cépage : carignan, grenache, biodynamie

*Fruits noirs intenses, concentration et structure*

PIC ST LOUP, Domaine de Mas de Jon, 2022 29€

Cépage : syrah, grenache

*Gourmandise, fruits rouges, réglisse*

FAUGÈRES, Domaine de la Folie Vigneronne, “l’Envie” 2022 37€

Cépages : mourvèdre et grenache

*Notes de cerise et groseille, note épicée, belle rondeur*

TERASSES DU LARZAC, Domaine Mas de la Serrane, “Le Clos des Immortels” 44€

Cépages : mourvèdre, grenache et syrah

*Vin structuré aux arômes de sous-bois et fruits noirs*

### Vallée du Rhône

COTES DU RHÔNE, Maison Garon, 2022 26€

Cépages : syrah, grenache

*Fruit et épicé, tanins soyeux*

BEAUMES DE VENISE, Domaine La Bouissière, 2021 38€

Cépages : grenache, syrah

*Vin solaire aux notes de fraise et myrtille sur une finale de violette*

SAINT JOSEPH, Domaine Garon, “Agricola” 2022 47€

Cépage : syrah, viticulture raisonnée

*Fruité et épicé, légère structure*

COTE ROTIE, Domaine Garon, “Sybarine” 2022 85€

Cépage : syrah, viticulture raisonnée

*Fruité et épicé, légère structure, boisage, concentration*



## Les Vins Rouges

### Languedoc - Roussillon

CORBIÈRES, Château la Baronne, “Les lances” 2020 26€

Cépage : carignan, grenache, biodynamie

*Fruits noirs intenses, concentration et structure*

PIC ST LOUP, Domaine de Mas de Jon, 2022 29€

Cépage : syrah, grenache

*Gourmandise, fruits rouges, réglisse*

FAUGÈRES, Domaine de la Folie Vigneronne, “l’Envie” 2022 37€

Cépages : mourvèdre et grenache

*Notes de cerise et groseille, note épicée, belle rondeur*

TERASSES DU LARZAC, Domaine Mas de la Serrane, “Le Clos des Immortels” 44€

Cépages : mourvèdre, grenache et syrah

*Vin structuré aux arômes de sous-bois et fruits noirs*

### Vallée du Rhône

COTES DU RHÔNE, Maison Garon, 2022 26€

Cépages : syrah, grenache

*Fruit et épicé, tanins soyeux*

BEAUMES DE VENISE, Domaine La Bouissière, 2021 38€

Cépages : grenache, syrah

*Vin solaire aux notes de fraise et myrtille sur une finale de violette*

SAINT JOSEPH, Domaine Garon, “Agricola” 2022 47€

Cépage : syrah, viticulture raisonnée

*Fruité et épicé, légère structure*

COTE ROTIE, Domaine Garon, “Sybarine” 2022 85€

Cépage : syrah, viticulture raisonnée

*Fruité et épicé, légère structure, boisage, concentration*



## Les Vins Rouges

### Beaujolais

BEAUJOLAIS, Domaine Terres Dorées “l’Ancien” 2022 29€

Cépage : gamay

*Vin léger aux notes de fraise et de cassis*

SAINT AMOUR, Domaine des Pins, “Symphonic” 2020 36€

Cépages : gamay, viticulture raisonnée

*Arômes de groseille, framboise, thym, vin structuré*

MOULIN À VENT, Domaine Terres Dorées “Les Thorins” 2021 48€

Cépage : gamay, viticulture raisonnée

*Vin structuré sur des notes de cassis et de violette*

### Bourgogne

SANTENAY 1er CRU, Domaine Justin Girardin “ Beauregard ” 2022 66€

Cépage : pinot noir

*Vin souple et élégant sur une arômatique de cerise noire*

POMMARD, Domaine Justin Girardin “Les Vignots”, 2022 89€

Cépage : pinot noir

*Vin souple et élégant sur une arômatique de cerise noire*





# Notre carte des boissons

## COCKTAILS MAISON

AMÉRICANO MAISON	7.50€
<i>Martini rouge, Campari, tranches d'oranges et de citron.</i>	
CAMPARI SPRITZ	8.00€
<i>Campari prosecco, citron, orange, perrier, tranche d'orange.</i>	
MARCACUYA MISTRESS	8.00€
<i>Rhum blanc, jus de fruit de fruit passion, jus de citron vert et sirop d'hibiscus, tranche de citron vert.</i>	
SPRITZER RHUBARBE	8.00€
<i>Purée de fruit monin rhubarbe, rosé, perrier, tranche d'orange.</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ	5.50€
<i>Sirop orange spritz, perrier, tranche d'orange.</i>	
CHANTACO	6.50€
<i>Jus de fruit orange, pamplemousse &amp; citron vert. Sirop de fraise. tranche d'orange</i>	

## APÉRITIFS CLASSIQUES

Coupe de champagne brut	9.00€
<i>Pastis (2cl)</i>	3.50€
<i>Muscat (6cl)</i>	3.00€
<i>Martini rouge ou blanc 6cl</i>	4.00€
<i>Pineau des Charentes 6cl</i>	4.00€
<i>Suze 6cl</i>	4.00€
<i>Kir Royal (12cl)</i>	11.00€
<i>Ricard (2cl)</i>	3.50€
<i>Porto rouge ou blanc (6cl)</i>	4.00€
<i>Suze 6cl</i>	4.00€

## APÉRITIFS À L'ANCIENNE

LE VÉRITABLE KIR BOURGUIGNON	5.00€
<i>Au bourgogne aligoté cassis, pêche, châtaigne, mûre, framboise (12cl)</i>	
RASCALOU 18°	6.00€
<i>Apéritif Limousin à base de quinquina et noix vertes (6cl)</i>	
LE FEUILLARDIER 18°	6.00€
<i>Apéritif Limousin à base de vin de liqueur et d'arômes de châtaignes (6cl)</i>	
LE FRUITIER 16°	6.00€
<i>Apéritif limousin réalisé à base d'infusions de fruits rouges (6cl)</i>	
PANAZÔ 45°	4.50€
<i>Apéritif Limousin anis vert, menthe poivrée, badiane, fenouil de Provence, semences d'angélique, coriandre.. (4cl)</i>	
V/N DE FESTE 18°	6.00€
<i>Apéritif Limousin de type hypocras à base de plantes macérées et d'épices douce (6cl)</i>	

## BIÈRES

AFFLIGHEM : Blonde en pression, 25cl	4.50€
BRASSERIE ARTISANALE DES MONTS DE GUÉRET	
La Renarde du Chiroux , bière ambrée (33cl)	7.70€
La Buse du Maupuy, bière blonde (33cl)	7.70€



# Notre carte des boissons

## COCKTAILS MAISON

AMÉRICANO MAISON	7.50€
<i>Martini rouge, Campari, tranches d'oranges et de citron.</i>	
CAMPARI SPRITZ	8.00€
<i>Campari prosecco, citron, orange, perrier, tranche d'orange.</i>	
MARCACUYA MISTRESS	8.00€
<i>Rhum blanc, jus de fruit de fruit passion, jus de citron vert et sirop d'hibiscus, tranche de citron vert.</i>	
SPRITZER RHUBARBE	8.00€
<i>Purée de fruit monin rhubarbe, rosé, perrier, tranche d'orange.</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ	5.50€
<i>Sirop orange spritz, perrier, tranche d'orange.</i>	
CHANTACO	6.50€
<i>Jus de fruit orange, pamplemousse &amp; citron vert. Sirop de fraise. tranche d'orange</i>	

## APÉRITIFS CLASSIQUES

Coupe de champagne brut	9.00€
<i>Pastis (2cl)</i>	3.50€
<i>Muscat (6cl)</i>	3.00€
<i>Martini rouge ou blanc 6cl</i>	4.00€
<i>Pineau des Charentes 6cl</i>	4.00€
<i>Suze 6cl</i>	4.00€
<i>Kir Royal (12cl)</i>	11.00€
<i>Ricard (2cl)</i>	3.50€
<i>Porto rouge ou blanc (6cl)</i>	4.00€
<i>Suze 6cl</i>	4.00€

## APÉRITIFS À L'ANCIENNE

LE VÉRITABLE KIR BOURGUIGNON	5.00€
<i>Au bourgogne aligoté cassis, pêche, châtaigne, mûre, framboise (12cl)</i>	
RASCALOU 18°	6.00€
<i>Apéritif Limousin à base de quinquina et noix vertes (6cl)</i>	
LE FEUILLARDIER 18°	6.00€
<i>Apéritif Limousin à base de vin de liqueur et d'arômes de châtaignes (6cl)</i>	
LE FRUITIER 16°	6.00€
<i>Apéritif limousin réalisé à base d'infusions de fruits rouges (6cl)</i>	
PANAZÔ 45°	4.50€
<i>Apéritif Limousin anis vert, menthe poivrée, badiane, fenouil de Provence, semences d'angélique, coriandre.. (4cl)</i>	
V/N DE FESTE 18°	6.00€
<i>Apéritif Limousin de type hypocras à base de plantes macérées et d'épices douce (6cl)</i>	

## BIÈRES

AFFLIGHEM : Blonde en pression, 25cl	4.50€
BRASSERIE ARTISANALE DES MONTS DE GUÉRET	
La Renarde du Chiroux , bière ambrée (33cl)	7.70€
La Buse du Maupuy, bière blonde (33cl)	7.70€



# Notre carte des boissons

## COCKTAILS MAISON

### • Américano maison 7.50€

*Martini rouge, Campari, tranches d'oranges et de citron.*

### • Campari Spritz 8.00€

*Campari prosecco, citron, orange, perrier, tranche d'orange.*

### • Marcacuya Mistress 8.00€

*Rhum blanc, jus de fruit de fruit passion, jus de citron vert et sirop d'hibiscus, tranche de citron vert.*

### • Spritzer Rhubarbe 8.00€

*Purée de fruit monin rhubarbe, rosé, perrier, tranche d'orange.*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### • Virgin Spritz 5.50€

*Sirop orange spritz, perrier, tranche d'orange.*

### • Chantaco 6.50€

*Jus de fruit orange, pamplemousse & citron vert. Sirop de fraise. tranche d'orange*

## APERITIFS CLASSIQUES

- Coupe de champagne brut 9.00€
- Kir Royal (12cl) 11.00€
- Pastis (2cl) 3.50€
- Ricard (2cl) 3.50€
- Muscat (6cl) 3.00€
- Porto rouge (6cl) 4.00€
- Martini rouge ou blanc 6cl 4.00€
- Porto blanc (6cl) 4.00 €
- Pineau des Charentes 6cl 4.00€
- Suze 6cl 4.00€
- Suze 6cl 4.00€

## APÉRITIFS À L'ANCIENNE

### • Le véritable kir bourguignon 5.00€

*Au bourgogne aligoté cassis, pêche, châtaigne, mûre, framboise (12cl)*

### • Rascalou 18° 6.00€

*Apéritif Limousin à base de quinquina et noix vertes (6cl)*

### • Le Feuillardier 18° 6.00€

*Apéritif Limousin à base de vin de liqueur et d'arômes de châtaignes (6cl)*

### • Le fruitier 16° 6.00€

*Apéritif limousin réalisé à base d'infusions de fruits rouges (6cl)*

### • Panazô 45° 4.50€

*Apéritif Limousin anis vert, menthe poivrée, badiane, fenouil de Provence, semences d'angélique, coriandre.. (4cl)*

### • Vin de Feste 18° 6.00€

*Apéritif Limousin de type hypocras à base de plantes macérées et d'épices douce (6cl)*

## BIÈRES :



### • Affliggen : Blonde en pression, 25cl 4.50 €

## BIÈRES LOCALES & ARTISANALES :

Brasserie des Monts de Guéret

- La Renarde du Chiroux, bière ambrée (33cl) 7.70€
- La Buse du Maupuy, bière blonde (33cl) 7.70€



## Nos vins au verre Verres de 12,5cl

Demandez notre sélection du jour de vins au verre  
à notre équipe de salle  
Toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl :

### Les Champagnes :

- **CHAMPAGNE MOUTAUX, BRUT RÉSERVE : 48€**

*Nez gourmand, expressif, tonalité de fruits frais.*

- **CHAMPAGNE DRAPPIER BLANC DE BLANCS : 79€**

*Champagne minéral aux notes fruitées (pêche & poire) comme florale (pivoine)*

### Les Vins Rosés :

Corse :

- **IGP ILE DE BEAUTÉ "Custera" 2020 : 29€**

*Niellucciu, Sciaccarellu. Tanins élégants, longueur en bouche. Arômes de fruits murs.*

Provence :

- **COTES DE PROVENCE, Chateau Roubine " La vie en Rose" 2021, 29€**

*Biologique. Grenache, Cinsault, Rolle, framboise & fraise acidulé, fraicheur.*

### Les Vins Blanes :

Bordeaux :

- **ENTRE DEUX MERS, Château Nicot 2022 21€**

*Belle fraîcheur et notes de fruits exotiques*

- **Cote de Bordeaux, Château Nicot 22€**

*Note de fruits exotiques.*

Loire :

- **AOC POUilly Fumé, Chateau Favray, Tonnerre 2019. 44€**

*Sauvignon, Notes citronnées de schiste fumé.*

- **AOC POUilly Fumé, Chateau Favray, Dame de Favray 2020. 53€**

*Sauvignon, belle rondeur et arômes d'agrumes bien mûres.*

### Les Vins Rouges :

Bordeaux :

- **AOC COTES DE BORDEAUX : Chateau Mautret "Collection privé" 2018 25€**

*Merlot, cabernet, rondeur, fruit boissage très léger.*

- **SAINT ÉMILION Grand Cru, Chateau les vieux Maurins 2015 41€**

Bourgogne :

- **Bourgogne Pinot Noir, Chateau d'Estroyes 2021 35€**

*Légèreté et cerises noires.*

- **Mercurey 1er cru, Château d'Estroyes " Clos l'évêque" 2019 63€**

*Fruits rouges et noirs bien mûrs, structure et puissance*





## Boissons chaudes :

- Espresso : 2.20
- Double espresso : 4.00
- Noisette : 2.40
- Grand crème : 3.00
- Cappuccino : 4.50
- Déca : 2.30
- Double déca : 4.10
- Irish coffee : 7.50
- Thés & Infusions : 4.70

## Thés verts :

- *Kiss me ! Biologique* : Thé vert sencha, racines de curcuma et de gingembre, écorces de citron et citronnelle.
- *Rose des sables* : Composition de thé vert à la menthe , agrémentée de rose et de fleur d'oranger.
- *Les Muses* : Délicieux thé vert, composé de fruits rouges : framboise, fraise, cassis, myrtilles, mures & cassis. Pêche et fleurs.

## Thés noirs :

- *Lapsang souchong ! Biologique* : Thé rouge, grand classique des thés fumés chinois, corsé, sur une base de thé noir.
- *Étoiles des neiges ! Biologique* : Mélange de thé noir légèrement épice aux notes douces d'orange.
- *Les Neufs Muses & Apollon* : Composition de thé noir fruité, cerise, groseille, framboise, fraise, cassis, mure, myrtille, pêche & fleurs.

## Infusions :

- *Le Lapin sur la lune ! Biologique* : Délicieux mélange bio, fruité et fleuri. Pommes, oranges, fraises, fleurs d'hibiscus & citronnelle.
- *Tigre volant* : Ortie, pommes raisin sec. Aloe vera, feuilles de murier, baie d'argousier, fleur de grenade et de tilleul.
- *Au petit bonheur ! Biologique* : Ayurvédique, sans thé. Écorces d'orange, citronnelle, cannelle, racine de réglisse, feuille de menthe poivrée.



## Digestifs : 2cl ou 4cl :

• Calvados Vieux 45°	4.25	8.50
• Bas Armagnac VSOP 42,6°	4.50	9.00
• Cognac ABK6 VSOP 40°	4.25	8.50
• Rhum brun Don Papa 40°	4.00	8.00
• Baileys 17°	3.00	6.00
• Eau de vie de poire / prune 45°	3.50	7.00
• Mandarine Napoléon 38°	3.50	7.00
• Chartreuse verte 55°	4.00	8.00
• Get 27 17,9°	3.00	6.00
• Nikka From the Barrel 51,4°	4.50	9.00
• Aberlour 40°	4.00	8.50



### Loire :

- **AOC POUILLY FUMÉ, Chateau Favray, Tonnerre 2019. 44€**

Sauvignon, Notes citronnées de schiste fumé.

- **AOC POUILLY FUMÉ, Chateau Favray, Dame de Favray 2020. 53€**

Sauvignon, belle rondeur et arômes d'agrumes bien mûres.

### Les Vins Rouges :

#### Bordeaux :

- **AOC COTES DE BORDEAUX : Chateau Mautret "Collection privé" 2018 25€**

Merlot, cabernet, rondeur, fruit boissage très léger.

- **SAINT ÉMILION Grand Cru, Chateau les vieux Maurins 2015 41€**

### Bourgogne :

- **Bourgogne Pinot Noir, Chateau d'Estroyes 2021 35€**

Légèreté et cerises noires.

- **Mercurey 1er cru, Château d'Estroyes " Clos l'évêque" 2019 63€**

Fruits rouges et noirs bien mûrs, structure et puissance

### Vallée du Rhône :

- **AOC CÔTES DU RHÔNE, Maison Guigal 2020 29€**

Syrah, Grenache, Mourvèdre. Notes épicées, cassis, mûres

- **AOP SAINT-JOSEPH, Maison Guigal 2019 55€**

Dominantes de fruits rouges, tanin, rond et souple

### Languedoc Roussillon :

- **AOC PIC SAINT LOUP, Château de Lancyre Coste d'Aleyrac 2021 31€**

Syrah, Grenache, Carignan. Très belle complexité. Notes de réglisses, légèrement fumé. Fraîcheur des raisins

### Vallée de la Loire :

- **AOC SAUMUR CHAMPIGNY, Domaine de la Bonnelière 2020 27€**

Cabernet Franc. Fruit noir dense, structure tanique élégante

- **AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Les Caves du Plessis, Vieilles vignes 2021 29€**

Cabernet Franc. tanins soyeux, arômes de fraises et cerises

### EAUX :

- **Evian 1L : 5.00€**

- **St Pelegrino 1L : 5.50€**

- **Chateldon 75cl : 7.50€**

## APÉRITIFS CLASSIQUES :

- *Coupe de champagne brut* 9.00€
- *Kir Royal (12cl)* 11.00€
- *Ricard (2cl)* 3.50€
- *Pastis (2cl)* 3.50€
- *Muscat (6cl)* 3.00€



## BIÈRES :

- *Porto rouge (6cl)* 4.00€
- *Porto blanc (6cl)* 4.00 €
- *Martini rouge ou blanc 6cl* 4.00€
- *Pineau des Charentes 6cl* 4.00€
- *Suze 6cl* 4.00€

## BIÈRES LOCALES & ARTISANALES :

*Brasserie des Monts de Guéret*

- *La Renarde du Chiroux , bière ambrée (33cl)* 7.70€
- *La Buse du Maupuy, bière blonde (33cl)* 7.70€

## SOFTS :

### Nos sirops Monin :

- *Fraise, grenadine, cerise, citron, menthe, pêche.*

- *Sirop à l'eau 25cl* : 2.00€

- *Limonade garçon de café 25 cl* : 3.00€

- *Diabolo* : 3.50€

- *Jus de rêves BIO 25cl* : 4.00€

(orange,pomme,abricot,tomate)

- *Coca-Cola 33cl* : 4.00€



- *Coca-Cola sans sucre 0% 33cl* : 4.00€

- *Schweppes Tonic 25cl* : 4.00€

- *Schweppes Agrumes 25cl* : 4.00€

- *Fuze Tea 25cl* : 4.00€

- *Orangina 25cl* : 4.00€

- *Perrier 33cl* : 4.00€

- *Supplément sirop, ou tranche* : 0.50€



## Nos vins au verre Verres de 12,5cl

Demandez notre sélection du jour de vins au verre  
à notre équipe de salle  
Toutes nos bouteilles ont une contenance de 75cl :

### Les Champagnes :

- **CHAMPAGNE MOUTAUX, BRUT RÉSERVE : 48€**

*Nez gourmand, expressif, tonalité de fruits frais.*

- **CHAMPAGNE DRAPPIER BLANC DE BLANCS : 79€**

*Champagne minéral aux notes fruitées (pêche & poire) comme florale (pivoine)*

### Les Vins Rosés :

*Corse :*

- **IGP ILE DE BEAUTÉ "Custera" 2020 : 29€**

*Niellucciu, Sciacarello. Tanins élégants, longueur en bouche. Arômes de fruits murs.*

*Provence :*

- **COTES DE PROVENCE, Chateau Roubine " La vie en Rose" 2021, 29€**

*Biologique. Grenache, Cinsault, Rolle, framboise & fraise acidulé, fraîcheur.*

### Les Vins Blanches :

- **ENTRE DEUX MERS, Château Nicot 2022 21€**

*Belle fraîcheur et notes de fruits exotiques*

- **Cote de Bordeaux, Château Nicot 22€**

*Note de fruits exotiques.*

### Sud Ouest :

- **Chardonnay IGP LOT, Château Vincens, La Pierre Levée 2021 22€**

*Fruité intense, structuré, gras et fraîcheur en final.*

### Bourgogne :

- **AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ, Château d'Etroyes 2020, 31€**

*Aligoté, Gras extraordinaire, belle minéralisé.*

### Languedoc Roussillon :

- **AOC PICPOUL DE PINET, Domaine de Castelnau 2022 24€**

*Picpoul. Très aromatique et explosif.*

### Vallée du Rhône :

- **Chardonnay IGP GARD, Château Saint - Cyrgues clos du Marin 2021, Biologique 24€**

*Arômes de fleurs blanches, d'agrumes & de fleurs exotiques.*

- **AOC COTES DU RHONE, Maison Guigal 2021 28€**

*Viognier, Roussane, Marsanne, fleurs blanches et notes de pêche.*

- **AOP SAINT-JOSEPH, Maison Guigal, cuvée " Lieu-Dit" 2021 85€**

*Cuvée rare, notes délicates boissées et beurrées.*