

VINS AU VERRE 12cl & POT 46cl

La Sélection de Guillaume en Blanc, Rouge et Rosé, on vous présentera les alternatives.

Le verre 12cl 6€50

Le Pot 48cl 22€

APERITIF

Scotch Origines Craigellachie 9 ans	4cl	9€
Martini Blanc	6cl	4€50
Macvin de Jura Domaine Baude	10cl	9€
Pastis	2cl	4€
Suze	6cl	4€50
Suze Tonic		8€50
Cocktail du Moment		9€
Kir Cassis ou Châtaigne	12cl	6€50
Bière Brasserie Stéphanoise	33cl	6€50
Blanche/Ambré		
Brasserie Danaïdes IPA/Blonde/	33cl	6€50

SANS ALCOOL/SOFT

Thé glacé Maison	25cl	4€90
Bière Sans Alcool	33cl	6€50
Virgin Mary Tomate au Sel de Céleri	25cl	4€90
Boisson Pétillant Leamo	33cl	4€90

Citron/ Ginger Beer / Cola artisanal

SIROPS	33cl	3€
--------	------	----

Fleur de sureau/ Myrtille/ Fraise/ Grenadine

Les Boissons végétales de Belley, « Henri Marie » 25cl 6€90

Fleur de sureau, sève de bouleau & framboise

Myrtille & bourgeon de pin

CHAMPAGNE & BULLES

Champagne	AOC Champagne	Domaine Pinot Chevauchet « Cuvée Brut Nature »	53€
Crémant	AOC Jura	Domaine de la Pinte	35€
Bière 75cl		Brasserie Ammonite « Solera IV » Sour	28€
Pet Nat	Italie	Furlani Joanizza	35€

ROSE

2023	Coteaux d'Aix-en-Provence	Les Béatines « Les Beates »	28€
------	---------------------------	-----------------------------	-----

LES BLANCS

Beaujolais/ Savoie/ Lyonnais

2022	AOC Savoie	France Gonzalvez « Féér'hic »	43€
2022	AOC Savoie	France Gonzalvez « Point de chute »	37€

Bourgogne/ Jura/ Bugey

2016	AOC Arbois	Domaine Jérôme Arnoux « Nuance »	35€
2022	Vin de France	Vignoble du Pagure « Terres Vagabondes »	35€
2020	Côtes du Jura	Domaine Baude Génération 9 « Les prémices »	31€
2020	AOC Côtes du Jura	Domaine Baude Génération 9 « L'Un »	42€
2018	AOC Arbois Pupillin	Domaine de la Pinte « Melon à queue rouge »	72€
2022	VSlG Bugey	Les Mangeux d'Pierre « Berhance »	31€
2020	VDF Bugey	Caroline Ledécenté « Table »	29€
2021	VDF Bugey	Caroline Ledécenté « Vin de la tribu » Orange	33€
2023	VDF Bugey	Château des Eclaz « Cuvée Fleurus »	31€
2022	VDF Bourgogne	Club Canon « Bourgogne Aligoté »	30€
2018 :19/20	AOC Mâcon Chaintre	Domaine Valette « Macon Chantre »	58€
2022	Mâcon-Brey	Domaine La Vigne Mouton « Terres de Chazeux »	37€
2023	AOC Bugey	Domaine Bonnard Bugey « La Brive »	29€

Alsace

2019	AOC Alsace	Domaine Achillée	«Riesling Sec»	34€
2022	VDF Alsace	Pepin	(Vin de macération, orange)	30€
2020	AOC Alsace	Vignoble du Rêveur Mathieu Deiss « Artisan »		44€
			(Vin de macération, orange)	
2022/23	AAC	Domaine Kleinknecht	« Riesling »	35€
2023	AAC	Domaine Kleinknecht	« Fleur D'Or »	28€

Vallée du Rhône

2022	VDF Ardèche	Sylvain Bock	«Elle m'a Serré»	29€
2024	VDF	Mi Clos «Heure doré»	Vin de macération	31€

Languedoc/ Jurançon

Loire

2021	VDF Loire	Domaine Mosse	« Rouchefer »	49€
2023	AOC Vouvray	Domaine Catherine & Pierre Breton	« Pierres Rousses »	35€
2021	IGP	Domaine des Pothiers	« Hors Pistes »	38€

LES ROUGES

Beaujolais/ Savoie/ Lyonnais

2021	AOP Beaujolais Village	Domaine de la Gapette « Sain-Jus »	31€
2021	AOP Beaujolais Village	Baptiste Bertrand « Sermezy »	31€
2022	AOC Beaujolais village	Jean Claude Lapalu "Beaujolais-Villages"	32€
2024	AOP Beaujolais-Villages	France Gonzalez « Sur le Fil » Primeur	25€
2022/20	AOP Villié Morgon	Guy Breton « Morgon Villelles Vignes»	48€
2022	VDF Côtes des Lyonnais	Club Canon « Gamay »	28€

Bourgogne/ Jura/ Bugey

2019	Pommard 1 ^{er} Cru	Domaine Chantal Lescure « 1 ^{er} Cru-Les Bertins »	105€
2022	AOC Bugey	Château des Eclaz « Pinot noir »	31€
2022	Côtes du Jura	Domaine Baude Génération 9 Poulsard « En Rougemont »	26€

Vallée du Rhône

2022	Côtes du Rhône Village Roaix	Domaine Elodie Balme « Champs Libres »	28€
2020	Vinsobres	Domaine Chaume-Arnaud	30€
2023	VDF Ardèche	Sylvain Bock « Justine Gôte »	29€

ETRANGER

2022	Autriche	Judith Beck Blaufränkisch « Beck »	35€
2024	Espagne	Tempore Terrae Garnacha	26€

Bordeaux / Languedoc / Provence

2018	AOC Côtes de Bordeaux	Domaine Courselle	« Clos saint Anne »	45€
2024	VDF	Mi Clos Uchronie		31€

Alsace

2022 :23	AAC	Domaine Kleinknecht		35€
----------	-----	---------------------	--	-----

Loire

2019	AOP Côtes d'Auvergne	Domaine Royet	"L'unique rouge"	31€
2020	AOC Bourgueil	Domaine Catherine & Pierre Breton	« Clos Sénéchal »	41€
2022	AOC Bourgueil	Domaine Catherine & Pierre Breton	« Nuits d'Ivresse »	32€
2022	AOC Bourgueil	Domaine Catherine & Pierre Breton	« Trinch »	29€

DIGESTIFS

Chartreuse verte	4cl	10€
Verveine Fine de la Maison Marcon	4cl	10€40
Stellina Verte de Bugey (macération de plantes alpines)	4cl	9€50

Alambic des Mont D'Ardèche « Les Eaux de Vie du Bateau »

Liqueur de Framboise	4cl	8€
Poire Ambrée	4cl	12€
Mirabelle	4cl	9€60
Macvin de Jura	10cl	9€
Suze	6cl	4€50
Suze Tonic		8€50

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso/ Café Frappé/ Café Long	2€
Café Noisette	2€
Café Double	3€80
Café Crème	2€60
Café au Lait Glacé	3€90
Latte Macchiato	4€50
Capuccino	3€90
Chocolat Chaud Fabrication Maison	4€90
Chai Fabrication Maison	4€90
Pomme d'Automne (à base de thé, jus de pommes & épices)	4€90
Thé Damman Frères	4€50

Noir :

Earl Grey
Lapsang Suchong- fumé
Morning Light- Mangue, Rose & bluet
Assam- Thé nature
Yunnan bio- Thé nature

Vert

Fleur de Jasmin
Genmatcha
Sencha nature
Nuit à versailles -Bergamote, rose & kiwi

Tisane

Maison Blanche aux écorces d'orange, bergamote rose & citronnelle
Verveine