



Les Vins au Verre et en Carafe



Les bulles :

10cl

Champagne Lombard Grand Cru Extra brut	9,90
Champagne Louis Roederer Brut Premier	15

Les vins blancs :

14cl

50cl

Touraine sauvignon, Les Chandelières 2016	5,50	17
Macon Village La grange Magnien, Louis Jadot 2016	6,20	21
Vin de France « Lutèce », Les vigneron Parisiens 2016 (bio)	6,50	23
Anjou Blanc, Les Quarterons, Xavier Amirault 2015 (bio)	7,60	27
Sancerre, Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois 2016	7,90	29
Sauternes, Château des Ormes Le Chevalier 2012	9	33
Chablis 1° Cru, Beauroy Domaine Hamelin 2016	9,80	34
Pouilly Fuissé, Autour de la Roche, Domaine Ferret 2016	13	

Les vins rouges :

Bordeaux Supérieur, château Trocard 2015	5	17
Bourgueil, Cuvée des Chesnais, Lamé Deslile Boucard 2016	5,80	21
Bourgogne, Domaine Chanzy 2016	5,80	21
Côtes du Rhône, Domaine de Montfaucon 2015	5,80	21
Vin de France « Turbigo », Les Vignerons Parisiens 2016 (bio)	6,50	23
Pessac Leognan, Château Coucheroy 2015	7	24
Crozes Hermitage Cuvée L, Laurent Combier 2016	7,80	27
Pessac Léognan, Croix de Carbonnieux 2014	9,80	
Chassagne Montrachet, Domaine Chanzy 2015	12	
Haut Médoc 5eme Grand Cru Classé, Château Camensac 2012	13,50	

Les rosés :

Côtes de Provence, Le Petit rosé du Château Léoube 2016 (bio)	5,50	19,50
---	------	-------

*Messieurs, dans ce court laps de temps qui nous reste après la crise
et avant la catastrophe, buvons une coupe de champagne !* (Paul Claudel)

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets (Salvador Dali)
Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin (Victor Hugo)



Les Bulles

Vin de partage et de célébration, le vin effervescent vous enlace de ses bulles. Le Champagne roi allie la noblesse du pinot noir à la quintessence du chardonnay. Mais il ne faut pas oublier que d'autres terroirs savent aussi marier bulles et vins avec brio !

Crémant de Loire Brut, Clos des Quarterons, Xavier Amirault (bio) (Chenin/Chardonnay/Cabernet Franc)	33
Crémant du Jura Extra Brut, Domaine André et Mireille Tissot (bio) (Chardonnay/Pinot Noir/Poulsard/Trousseau)	44
Champagne Mercier brut (Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier)	63
Champagne Lombard Grand Cru Extra Brut (Chardonnay/Pinot Noir)	65
Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune	89
Champagne Louis Roederer Brut Premier (Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier)	105
Champagne Dom Pérignon 2009	250

Paris

4 copains ont décidé de relever un sérieux défi : créer de toute pièce un chai en plein Paris pour produire du vin ! Le raisin vient lui de la Vallée du Rhône méridionale où les parcelles sont travaillées en bio et en Biodynamie.

Vin de France Rouge « Turbigo », Les Vignerons Parisiens 2016 (bio) (Cinsault)	33
Vin de France Blanc « Lutèce », Les Vignerons Parisiens 2016 (bio) (Viognier/ Grenache/ Roussanne)	33

La Loire

Aujourd'hui, la Loire regroupe un grand nombre de jeunes vigneron dynamiques, talentueux et innovants. La vigne y est de plus en plus respectueuse du terroir et de la nature. On y trouve de grands vins blancs élaborés avec les cépages chenin et sauvignon et des rouges principalement élaborés à partir du pinot noir et du cabernet franc. Les blancs sont vifs, purs et racés. Les rouges croquants et dynamiques.

Les blancs :

Touraine Sauvignon, Les chandelières 2016 (Sauvignon)	25
Menetou Salon, Domaine de Loye, Moindrot 2016 (Sauvignon)	31
Anjou Blanc, Les Quarterons, Xavier Amirault 2015 (bio) (Chenin)	37
Sancerre Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois 2016 (Sauvignon)	39
Anjou Blanc En chenin, Domaine Ogereau 2016 (Chenin)	39

Les rouges :

Bourgueil Cuvée des Chesnaies, Lamé Delisle Boucard 2016 (Cabernet Franc)	25
Saumur Champigny, Château de Villeneuve 2016 (bio) (Cabernet Franc)	29
Menetou salon Domaine de Loye, Moindrot 2015 (Pinot Noir)	31
Saint Nicolas de Bourgueil Clos des Quarterons, Xavier Amirault 2015 (bio) (Cabernet Franc)	33
Chinon, Gabare, Domaine Nicolas Grosbois 2016 (Cabernet franc)	40
Sancerre, Domaine du Pré Semelé 2015 (Pinot Noir)	48

Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres (Louis Pasteur)



La Bourgogne

Une culture de mono cépages avec le pinot noir en rouge et le chardonnay en blanc. Et un renouveau du cépage aligoté depuis quelques années. C'est la région de vigneron et de vinificateurs par excellence, de micro parcelles imbriquées depuis des générations, de grandes appellations. Des rouges racés et finement structurés en Côte de Nuit aux blancs élégants et généreux de la Côte de Beaune, l'amateur de style et de finesse y trouvera toujours son bonheur.

Les blancs

Macon Village La grange Magnien, Louis Jadot 2016 (Chardonnay)	31
Bouzeron , Domaine Louis Jadot 2015 (Aligoté Doré)	38
Bourgogne Chardonnay, Paul Pillot 2015 (Chardonnay)	46
Chablis 1 ^{er} cru Domaine Hamelin 2015 (Chardonnay)	49
Pouilly Fuissé, Autour de la Roche, Domaine Ferret 2016 (Chardonnay)	65
Saint Aubin 1 ^{er} cru Les Charmois, Paul Pillot 2015 (Chardonnay)	75
Chassagne Montrachet « Les Refene », Bachelet Monnot 2015 (Chardonnay)	89

Les rouges

Bourgogne Pinot Noir, Chanzy 2016 (Pinot Noir)	34
Bourgogne Pinot Noir, Sylvain Pataille 2015 (Pinot Noir)	39
Marsannay, Sylvain Pataille 2016 (Pinot Noir)	54
Maranges 1 ^{er} cru La Fuissieres, Bachelet Monnot 2015 (Pinot Noir)	57
Chassagne Montrachet, Domaine Chanzy, 2015 (Pinot Noir)	60
Pommard « Les Vaumuriens Hauts » 2015, Domaine Delagrangre (Pinot Noir)	62,50
Santenay Vieilles Vignes, Paul Pillot 2015 (Pinot Noir)	65
Nuits St Georges, Domaine Lécheneaut, 2014 (Pinot Noir)	75
Pommard 1 ^{er} cru Les Réfène, Ballot-Millot 2015 (Pinot Noir)	89

Le Beaujolais

Le gamay, cépage joyeux et généreux par excellence, retrouve depuis peu toutes ses lettres de noblesse. Entre opulence du fruit et jolie finesse au style plus bourguignon avec des élevages très maîtrisés, c'est la région à découvrir ou à redécouvrir.

Brouilly, Domaine des Cret de Garanches, Sylvie Dufaitre 2016 (Gamay)	29
Moulin à Vent, Château des Jacques 2013/4 (Gamay)	38
Moulin à Vent Clos du Grand Carquelin, Château des Jacques 2012 (Gamay)	55

Le Jura

Le domaine André et Mirelle Tissot nous offre des vins d'Arbois riches à l'oxydatif tout en retenue. Ce domaine est une des références en biodynamie. Les chardonnays sont largement au niveau de certains grands bourgognes et savent créer non dosés une véritable surprise pour l'amateur de grands vins effervescents ! Région et vigneron à goûter absolument.

Arbois Poulsard VV, Domaine André et Mireille Tissot 2016 (Poulsard) (bio)	44
Cote du Jura Chardonnay «En Barberon », Domaine André et Mireille Tissot 2015 (Chardonnay) (bio)	69

Je boirai du lait quand les vaches mangeront du raisin (Toulouse-Lautrec)



La Vallée du Rhône

Cette région aux multiples cépages est partagée en 2. Au nord, les appellations Côté rôtie, Saint-Joseph ou Condrieu. Là, la syrah poivrée et tendue est reine en rouge tandis que le viognier exotique et opulent nous offre parmi les blancs les plus riches et puissants du vignoble français. Au sud, le grenache domine dans des assemblages savants pour offrir des vins généreux au toucher très mur dans les superbes terroirs de Châteauneuf du Pape, Lirac ou Gigondas

Les Blancs

Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse 2015	29
(Grenache/Clairrette/Bourboulenc/Viognier/Roussanne)	
Lirac Comtesse Madeleine, Château de Montfaucon 2015	42
(Marsanne/Clairrette/Grenache/Picpoul)	
Saint Joseph Lyseras, Domaine Yves Cuillerons 2016 (Marsanne/Rousane)	49
Condrieu Petite Côte, Domaine Yves Cuillerons 2016 (Viognier)	69

Les Rouges

Côtes du Rhône, Château de Montfaucon 2014 (Grenache/Syrah/Carignan/Cinsault/Counoise)	29
Crozes Hermitage Cuvée L, Laurent Combier 2016 (Syrah)	39
Saint Joseph « Les Lauves » 2016, JL Colombo (Syrah)	45
Saint Joseph Pierre Sèches, Yves Cuillerons 2015 (Syrah)	48
Cornas, Johan Michel 2013 (Syrah)	59
Châteauneuf du pape, Clos de l'Oratoire des Papes 2014 (Cinsault/Syrah/Grenache)	69,50
Châteauneuf du pape, Domaine Château de Montfaucon 2015 (Grenache/Mourvèdre)	78
Hermitage « Le Rouet », JL Colombo 2013 (Syrah)	79
Côte Rôtie Domaine Guigal 2011 (Syrah/Viognier)	89

La Provence

Le terroir du Domaine Léoube est niché en bord de mer au cœur de l'un des plus beaux sites protégés (Le Cap Bénot). Il allie l'élégance des grands crus à l'authenticité d'un terroir passionnément préservé. 560 ha de vignes et d'olivier en agriculture biologique et en biodynamie, face aux îles d'Hyères !

Côtes de Provence, Petit rosé château Léoube 2016 (bio) (Grenache/Cinsault/Mourvèdre)	27
Côtes de Provence, Château Léoube rosé 2016 (bio) (Grenache/Cinsault/Syrah/Mourvèdre)	37
Côtes de Provence, Château Léoube rouge 2015 (bio) (Syrah/Grenache/Cinsault)	37

Le Sud-Ouest

Le domaine d'Eliau Da Ros est situé à Cocumont dans les Côtes du Marmandais sur la rive gauche de la Garonne. Le domaine couvre aujourd'hui 22 hectares en coteaux sur un terroir de graves et d'argilo-calcaires. Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002.

Côtes du Marmandais, Vignoble D'Eliau, Domaine Eliau Da Ros 2015	39
(Cabernet Franc/Merlot/Syrah)	
Côtes du Marmandais, Chante Coucou, Domaine Eliau Da Ros 2013	49
(Merlot/Malbec/Cabernet sauvignon/Syrah)	
Côtes du Marmandais, Coucou Blanc, Domaine Eliau Da Ros 2014	53
(Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris/Semillon)	

L'alcool tue lentement. On s'en fout. On n'est pas pressé (Georges Courteline)





Le Languedoc-Roussillon

Riches, sudistes et généreux, les vins de ces 2 régions ont continuellement gagné en élégance et en finesse. Aujourd'hui les terrasses du Larzac produisent parmi les plus beaux rouges du vignoble français. Dans le Roussillon l'influence de la mer Méditerranée offre une jolie fraîcheur et une belle salinité aux vins du domaine Roc des Anges qui depuis quelques années devient une des références de la région avec ses très belles vignes de grenache et de Carignan.

Terrasses du Larzac, Carline, Domaine Mas Haut Buis 2015 (Grenache/Carignan/Syrah)	37
Côtes Catalanes, Segna De Cor, Domaine Roc Des Anges 2015 (Grenache/Carignan/Syrah)	38
Côtes Catalanes, Unic, Domaine Roc des Anges 2015 (Grenache) :	49
Terrasses du Larzac Costa Caoude, Domaine Mas Haut Buis 2015 (Grenache/Carignan)	55
Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmes 2014 (Syrah/Mourvèdre/Grenache)	65

Bordeaux

C'est la grande région historique des crus classés connus mondialement. Sur la rive droite de la Gironde à Pomerol ou à Saint-Émilion le merlot, cépage majoritaire, s'exprime en finesse et en touché délicat. Sur la rive gauche, les Médoc et Haut Médoc magnifient le cabernet en puissance et en structure. Bien sûr il y a les grands domaines réputés, mais aussi un grand nombre de petits domaines au rapport qualité-prix imbattable.

Les Blanc moelleux

Sauternes, Château des Ormes le Chevalier (Sauvignon/Semillon)	44
--	----

Les Rouges

Bordeaux Supérieur, Château Trocard 2015 (Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon)	24
Cadillac, Château Malagar 2012 (Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon)	25
Pessac Leognan, Château Coucheroy 2015 (Cabernet Sauvignon/Merlot)	35
Pessac Leognan, Croix de Carbonnieux 2014 (Cabernet Sauvignon/Merlot)	49
Margaux, Marquis de Mons 2010 (Cabernet Sauvignon/Merlot)	49
Saint Emilion Grand Cru, Château Franc La Rose 2012 (Merlot/Cabernet Franc)	55
Haut-Medoc, Château Camensac, 5eme Cru Classé 2012 (Cabernet Sauvignon/Merlot)	69
Moulis, Château Chasse Spleen, Cru Bourgeois Except 2012 (Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot)	77
Saint Estèphe, Château Haut-Marbuzet, Cru Bourgeois Except 2012 (Carbernet Franc/Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot)	89

*Sans mors, sans éperon, sans bride,
Partons à cheval sur le vin
Pour un ciel féérique et divin !
Nous fuirons sans repos ni trêve,
Vers le paradis de mes rêves ! (Charles Baudelaire)*

Le coin des amateurs ...

C'est la rubrique des grands crus ou des vieux vins, des coups de cœur et des fonds de loge. Certains sont à l'unité, tous en quantité limitée. Nous tenons cette page à jour, mais pardonnez-nous si d'aventure une référence est épuisée ...

Bordeaux

Château Cantemerle 2001, Haut Medoc, 5° Grand Cru Classé	99
Château Grand-Puy-Lacoste 2007, Pauillac, 5° Grand Cru Classé	99
Lynch Bages 2008, Pauillac, 5° Grand Cru Classé	190
Château Smith haut Lafitte, Pessac Léognan 2000, Grand Cru Classé	220
Château Pontet Canet 2000, Pauillac, 5° Grand Cru Classé	220
Pavillon Rouge 2008, Margaux	230
Château Léoville Poyferré 2000, Saint Julien, 2 ^{ème} Grand Cru Classé	300
Château d'Yquem 2008, Sauternes, 1° Cru Supérieur	335
Château Cheval Blanc 1998, Saint Emilion, 1 ^{er} Grand Cru Classé	750
Château Haut Brion 1993 Pessac Leognan, 1 ^{er} Grand Cru Classé	655
Château Haut Brion 1962 Pessac Leognan, 1 ^{er} Grand Cru Classé	790
Château Haut Brion 2008 Pessac Leognan, 1 ^{er} Grand Cru Classé	790
Château Mouton Rothschild 1960, Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé	800
Château Mouton Rothschild 1963, Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé	700
Château Margaux 1964, Margaux, 1 ^{er} Grand Cru Classé	700
Château Margaux 1998, Margaux, 1 ^{er} Grand Cru Classé	700
Château Lafite Rothschild 1998, Pauillac, 1 ^{er} Grand Cru Classé	950

Bourgogne

Corton Pougets Grand Cru Rouge 2006 Louis Jadot	145
Corton Bressandes 1973 Jaboulet Verchere	190
Corton Charlemagne Grand Cru Blanc 2011 Olivier Leflaive	195
Chambertin Grand Cru 1973 Jaboulet Verchere	220
Echezeaux Grand Cru 1964 Lupé Cholet	250

Redoutez les effets du vin, mais observez pourtant qu'il y a beaucoup plus de vieux ivrognes que de vieux médecins (Sacha Guitry)

Jamais homme noble ne hait le bon vin (François Rabelais)

Il y a des globules rouges, il y a des globules blancs, peut-être qu'il y a aussi des globules rosés ? (Jean Carmet)





Cocktails

Cocktail du Bouillon	8,50
Le Saint-Germain	9,50
Spritz	8,50
Americano	8,50
Gin ou Vodka Tonik classique ou Dry	9
Miel Spirit Sour	8,50
Mojito	9
Champagne Cocktail	11
Equateur (Sans Alcool)	9

Blanc de Blanc, Cherry et cerise griotte

Martini rouge, Campari, Perrier

*Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne,
Perrier*

Cocktail sans alcool de fruits du moment

Apéritifs

Kir vin blanc	7
Kir Royal	11
Ricard	5,80
Martini Rouge ou Blanc	7
Campari	7
Suze	7

Bières

Pression (25cl/50cl)

Blonde du Bouillon	4,90/8,5
Affligen Tripel :	4.95/8.70
Edelweiss :	5,90/9,90

Bouteille

Duvel, Blonde 33cl	6.90
Maredsous, Blonde 33cl	5.90
Gallia Blonde 33cl	6.30
Kriek Mort Subite 37.5cl :	7.60
Chimay Bleue, Trappiste 33cl	6.50

Eaux, Jus de Fruits, Sodas

Les Eaux

Perrier 33 cl	5,50
Badoit verte 50cl	4,75
Badoit verte 100cl	6
Evian 50cl	4,75
Evian 100cl	6

Sodas

Coca-colas, Coca-cola light:	4,90
Orangina :	5,50
Schweppes :	5,50
Limonade :	5,50

Jus de Fruit

Orange, Pomme, Tomate, Pamplemousse :	4.85
--	------

Boissons chaudes

Café :	2,75
Café Viennois :	4,75
Chocolat à la Badiane :	5,20
Infusion Mariage Frères :	5,50

Thés Mariage Frères :

5,50
Darjeeling Himalaya (thé noir Indien)
Ceylan Orange Pekoe
Bourbon (Afrique du Sud sans théine)

Cappuccino :	4,75
Café Lait :	3,95
Chocolat Viennois :	6,20
Tilleul, verveine, camomille, menthe fraiche	

Marco Polo (Noir fruité et fleuri)
Earl Grey
Thé sur le Nil

Distilleries de Paris

*Il faut que Benjamin nous raconte sa vie
Et puis tout ça pourquoi comment jusqu'où*

Gin « Tonik »	12
Vodka « Lime »	12
Rhum « Galabé »	15
Miel Spirit Drink	15
Aquavit	12

Cognac et Armagnac

Cognac Hennessy VS	9,50
Cognac Le Roc VSOP	10
Cognac Hennessy XO	24,50
Cognac, Jean Groperrin, Fins Bois 2001 (Bio)	15
Cognac, Jean Groperrin, Bons Bois 1992	19
Armagnac Tenareze Domaine de Seailles 1976	12,50

Calvados

Château du Breuil 8 ans	9,50
Château du Breuil 20 ans	14,50

Whisky

J&B Rare	7,50
Jack Daniel's	8,50
Knockando, 12 Ans	9,50
Lagavulin, 16 Ans	14,50
Irish coffee	9,50

Rhum

Diplomatico Grd Reserva	15
-------------------------	----

Tequila

Sauza silver Blanco	10
---------------------	----

Autres alcools et digestifs

Vodka Smirnoff	7
Vodka Zubrowska	7,50
Poire williams Lorrancy	7,50

Liqueur

Grand Marnier	7,50
Cointreau	7,50
Bailley's	7,50

