










# VINS ROUGES

sur place


## CÔTES DU RHÔNE

 Châteauneuf du Pape, « Les Grannières de la Nerthe » (famille Richard) 2012 .....	39
 Côtes du Rhône, « Les 3 Garçons » 2014 (Pierre Rougon) .....	26
 Crozes-Hermitage, « Inspiration » 2013 (Domaine de la Ville Rouge) .....	36
 Crozes-Hermitage, « Tradition » 2014 (Yann Chave) .....	38


## VIN DU SUD DE LA FRANCE

Pic-Saint-Loup, Château Lascours « Nobilis » 2014 .....	29
Côtes du Roussillon, « Le Petit Dernier » 2014 Chemin Faisant .....	29
 Roussillon « De Battre Mon Coeur S'est Arrêté » 2014 (H&C Bizeul) .....	45
 Roussillon « Les Sorcières » 2013 (H&C Bizeul) .....	36
 Minervois Domaine de Cantausseil « Estelum » 2010 .....	32
 Languedoc, Mas Coutelou 2013 « La Class » (Jeff Coutelou) .....	36
 Languedoc-Roussillon « Clos Fantine » 2012 (C&C&O Andrieux) .....	38

## BORDEAUX

Bordeaux supérieur, Réserve James Deschartronic 2013/2014 .....	24
Graves, Château de Haut-Selve 2013 (Patrick Soye) .....	36
Saint-Émilion, Château du Roy Puisseguin 2013 .....	32
Pomerol, « Le Carillon de Rouget » 2009 (Jean Labruyère) .....	60
Pessac-Leognan, la réserve Malartic « Le Sillage » 2012 (A-A Bonnie) .....	58
 Saint-Émilion, Château « Robin des Moines » 2011 (J.M Carille) .....	35
Pauillac, « Baron Nathaniel » 2011 (Baron de Rothschild) .....	45
Pomerol, « La Tour Robert » 2009 (Dominique Leymarie) .....	53
Haut-Médoc AOC « Victoria II » 2010 (Famille Richard) .....	35
Château de l'Évéché, « Origami » 2012 (famille Capdevielle) .....	34
Château de l'Évéché, Grand vin de Saint-Émilion 2010 (famille Capdevielle) .....	67

## LOIRE & BEAUJOLAIS

Fleurie, Vieilles Vignes « La Madone » 2013 (Jean-Marc Despres) .....	35
Morgon, Corcelette 2015 (David Bouland) .....	32
Chinon Château de Vaugaudry 2012 (Antoine Belloy) .....	29
 Côtes Roannaises, Domaine Sérol « Les Estinaudes » 2014 (Jean Sérol) .....	27
Sancerre AOC « Jolivet » 2013 .....	38
Cru Fitou 2012 (Jérôme Bertrand) .....	37

# VINS ROUGES, BLANCS, ROSE

sur place


## BOURGOGNE

 Savigny Les Beaune « Les Planchots » 2009 (Michel Guyon) .....	46
 Chorey Les Beaune « Les Bons Ores » 2012 (Michel Guyon) .....	36
Nuits-Saint-Georges 1er Cru, « Domaine des Perdrix » 2009 (A&A Devillard) .....	95
Givry « Sous La Roche » 2012 (Michel Sarrazin & Fils) .....	37
Château de Chamirey 2010 (A&A Devillard) .....	45
Château de Chamirey 2010 « Clos du Roi » (A&A Devillard) .....	80
Givry 1er Cru, « Servoisine » 2012 (A&A Devillard) .....	47
Givry 2012 (A&A Devillard) .....	38

## VINS ETRANGERS

Espagne : Crianza « Altos » 2012 (Bodegueros S.L) .....	25
Argentine : Mendoza, « Garganta del Diablo » 2014 (Bodega Don Cristabal) .....	29


## BOURGOGNE

Château Latour Criots Batard Montrachet 1998 (Louis Latour) .....	135
 Mâcon villages « La Roche Vineuse » 2012 (Olivier Merlin) .....	32
Hautes-Côtes de Nuits 2012/2013 (David Duband) .....	43

## VALLE DE LA LOIRE ET BORDEAUX

Pouilly fumé « Les Clairières » 2014 (Denis Gaudry) .....	34
Bordeaux Grand Vin de Saint-Émilion, Château de l'Évêché 2010 (Capdevielle) .....	56
Mourat Château Thébaut 2006 (Jérémy Mourat) .....	48
Sancerre Domaine de Carrou 2014 (Dominique Roger) .....	36

## VIN DU SUD DE LA FRANCE

Domaine de Joy « L'Elixir » 2014/2015 Gascogne Liqueux (Gaec Gessier) .....	27
 Crozes-Hermitage « Tradition » 2014 (Yann Chave) .....	37
Chardonnay « Grand Ardèche » 2013/2014 (Maison Louis Latour) .....	34
Minervois, Vermentino 2014/2015 (Domanie de Cantausssel) .....	24

## ALSACE

 Gewurztraminer « Expression » 2014 (Vincent Sipp) Agapé .....	37
 Reisling « Expression » 20104 (Vincent Sipp) Agapé .....	39

## ROSÉS

Côtes de Provence « Origami » 2015 (famille Capdevielle) .....	26
Minuty, « Prestige » Gassin 2014 .....	34


# CHAMPAGNES, COCKTAILS, BIERES

sur place

## LES CHAMPAGNES

Billecart-Salmon : Extra Brut Réserve .....	75
Billecart-Salmon : Blanc de Blanc Grand Cru .....	90
Billecart-Salmon : Rosé .....	90
Cordon Bleu de Venoge : Millesime 2004 Chardonnay Brut .....	85
Cordon Bleu de Venoge : Extra Brut Réserve Magnum .....	145
Blanc de Blanc Franck Bonville, Brut .....	70
Philipponnat : Non-Dosé .....	65
Philipponnat : « Le Clos Des Goisses » 2001 .....	185
Gonet réserve Brut .....	55

## ET LES BULLES !

 Poiré : L'Angelou Blanc Bulle, (J&J Galaud) 2013 .....	25
Crémant de Bourgogne : Bailly Lapierre Brut Réserve .....	29
Proseco brut « Tenuta CA' Bolani » .....	24

## COCKTAILS MAISON

Caïpi Rosso : Cachaça, citron vert, cassonade, Eau Gazeuse, vin rouge 12cl .....	10
Jack Coffee : Jack Daniels, café, sucre de canne, arôme de vanille, Bitter 8 cl .....	12
Cocktail Jambon Bar : Vodka, menthe fraîche, jus d'abricot, coulis de fraise 14 cl .....	10
Red Bee : Gin, purée de fruits frais, poivre, feuilles de menthe, lime 14cl .....	10
Green Lantern : Vodka, concombre, Grand Marnier 12cl .....	10
Red Tonic : Gin, jus de fraise, tonic 12cl .....	10
Les classiques (whisky coke, vodka jus, gin tonic, rhum... ) .....	8
Alcools supérieurs pour tous les cocktails ou les classiques .....	12

## BIERES

La Parisienne : blanche, blonde ou rousse .....	5
---	---

## SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca, Orangina, Ice Tea Pêche ou Citron, Minute Maid Pomme, Sprite .....	3
Pago : Fraise, Pamplemousse, Orange, Tomate, Abricot .....	4,5



Vin Bio



Vin en Biodynamie

# AMUSE-BOUCHES ET SANDWICHS

## AMUSE-BOUCHES

Burata tressée (120g), huile d'olive extra, confits au choix et tartine grillée .....	10
Sardinellas extra (sans queue ni tête!) et tartine au beurre d'algues Bordier .....	10
Amuse-bouches du moment à l'ardoise .....	-

## SANDWICHS : PAIN BAGUETTE, BUN'S OU TARTINES :

Les « Jambon Beurre » : choisissez votre beurre et composez votre JB .....	6,50
Poulet mariné, fromage frais, roquette .....	8,90
Chèvre, miel, ciboulette et noix .....	7,90
Saucisson de boeuf de Galice, figues confites, graines de courges .....	9,90
Jambon blanc fumé, moutarde au miel, oignons rouges confits au thym, roquette .....	8,90
Jambon blanc fumé, duxelles de champignons, parmesan, noisettes et cerfeuil .....	8,90
Serrano (24 mois), fromage frais, parmesan, roquette .....	9,90
Saucisson Bellota boudin façon chorizo, mimolette, roquette .....	9,90
Jambon Bellota (36 mois), roquette .....	9,90
Buffala tressé, huile d'olive extra, confits de légumes au choix .....	9,90
Demandez le sandwich du jour .....	6,50

## PLANCHES DE BEURRES, CHARCUTERIES ET/OU FROMAGES

Planche de beurres Bordier : 1 beurre / 3 beurres .....	2/5
Planche : 3 fromages affinés .....	10
Planche : 3 charcuteries sélection Française et Ibérique .....	10
Planche : mixte composée de 3 charcuteries et 3 fromages .....	11
Grande planche : 3 fromages affinés .....	20
Grande planche : 3 charcuteries sélection Française et Ibérique .....	20
Grande planche : mixte composition de 3 charcuteries et 3 fromages .....	22
Planche : 3 minis desserts .....	9

## TAPAS A LA COUPE

Jambon blanc Prince de Paris 100 g .....	6
Jambon blanc fumé Prince de Paris 100 g .....	6
Jambon Ibérique Bellota 36 mois de maturation 50 g .....	15
Boudin façon chorizo Bellota 50 g .....	7
Saucisson de boeuf de Galice 24 mois de maturation 50g .....	7
Serrano 24 mois de maturation 100 g .....	14
Saucisson de boeuf chorizo de Galice 24 mois de maturation 50 g .....	7