

1

M

J'AI
ANS



LES
SANS
ALCOOLS



LES
COCKTAILS

LES SOFTS

PETIT 30cl GRAND 50cl

-  **Infusion menthe** sirop d'agave BIO - Fait maison.
..... P 3,70 € G 6,20 €
- **Café Glacé** P 3,50 € **APRÈS 17H** 3,80 €
Au choix : vanille, noisette, orgeat, sucre de canne ou sans sucre.
- **PAC à l'eau** P 2,70 € G 4,80 €
Boisson au citron, spécialité Marseillaise.
- **Gambetta** P 3,30 € G 5,60 €
(Perrier ou Limonade)
- **Sirop à l'eau** P 2,00 € G 3,50 €
- **Diabolo** P 3,00 € G 5,00 €
- **Limonade** P 2,80 € G 4,80 €
- **Orangina** P 3,30 € G 5,60 €
- **Yaut Cola Bio** P 3,80 € G 6,30 €
Brasseurs Savoyards
- **Red Bull** (25cl) P 4,80 €
- **Schweppes Tonic** P 3,50 € G 5,40 €

LES JUS DE FRUITS

- **L'Arbre à Jus** P 3,50 € G 5,80 €
Jus de fruits artisanaux : Nectar d'Abricots Bergeron, Nectar de Pêche de Vigne, Nectar Poire Williams, Jus de Pomme Reinette, Jus de Tomate, Jus de Raisin.

LES EAUX

- **Spirea gazeuse ou plate** (50cl) 4,90 €
- **Orezza** (1L) 6,30 €
- **Perrier** P 3,50 € G 5,80 €

LE CHAUD

FIN DES BOISSONS CHAUDES APRÈS 16H
SI SERVI EN RESTAURANT 20CTS EN PLUS

-  **Café Gourmand** 6,80 €
Espresso servi avec assortiment de desserts maison.
 -  **Pousse café** 6,80 €
Un espresso et un shooter de digestif.
- | | AVANT 17H | APRÈS 17H |
|--|-----------|-----------|
| • Espresso (6cl) | 1,80 € | 2,10 € |
| • Café Allongé (12cl) | 2,00 € | 2,30 € |
| • Décaféine (6cl) | 2,00 € | 2,30 € |
| • Noisette (7cl) | 2,20 € | 2,50 € |
| • Double Espresso (12cl) | 3,30 € | 3,60 € |
| • Grand Crème (15cl) | 3,50 € | 3,80 € |
| • Cappuccino (12cl) | 3,60 € | 3,90 € |
| • Chocolat (20cl) | 3,60 € | 3,90 € |
| • Thé Épicerie Équitable (30cl) | 3,70 € | 4,00 € |

Sauf mention contraire, alcool = 4cl.
8,00 €

- **Mojito « Le must »**
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, rhum blanc, Perrier, glace pilée et l'ingrédient secret.
- **Caipirinha « Auriverde »**
Citron vert, cassonade, Cachaça (6cl).
- **La vie en rose « La vraie, la seule ! »**
Sirop de gingembre maison, Vodka, Tonic.
- **Cuba libre « l'Hemingway »**
Citron vert, Coca Cola, rhum blanc.
- **Bloody Mary « Le Gainsbourg »**
Vodka, tomate, sel de céleri, citron, sauce Worcestershire, Tabasco, sel, poivre.
- **Russe Blanc « Lebowski »**
Vodka, Kahlua, mousse de lait.

-  **Mocktail du moment sans alcool** 7,20 €
- **Mojito sans alcool** 7,20 €
Sirop goût rhum.
- **Cuba libre sans alcool** 7,20 €
Sirop goût rhum.
- **Cocktails de fruits sans alcool** 3,60 €

GIN

- **Tanqueray** 8,00 €
Tonic, Citron vert.
- **Generous**, Français 9,50 €
Tonic, Basilic frais, Baies de Genièvre.
- **Balea**, Pays Basque Français 11,50 €



Version XXL à partager avec des pailles géantes !

- **Frozen Margarita « La poudreuse »**
Pulco, Cointreau, Tequila, sucre de canne.
- | | |
|---------------------|---------|
| Vase de 2 L | 48,00 € |
| Vase de 4,5 L | 80,00 € |



J'AI
1
M
ANS



DEMI 25cl SÉRIEUX 50cl PICHET 1 litre

VERRE 10 CL FILLETTE 25 CL POT 46 CL
PROPOSITION VINS AU VERRE NOUS CONSULTER (12cl) 5,80 €

À LA PRESSION

- **La Mondrian 5°** (Lager)
D 2,70 € S 5,00 €
- **Grölsch Weizen 5,1°** (blanche)
D 3,80 € S 7,20 € P 13,50 €
- **St Stefanus Blonde 7°** (Abbaye Belge)
D 3,80 € S 7,20 € P 13,50 €
- **Pression du moment**
D 3,80 € S 7,20 € P 13,50 €
- **Voie Maltée 8°** (Bio et artisanale, brassée en Bresse)
D 4,70 € S 8,90 € P 16,50 €

BOUTEILLE

- **Pietra 6°** (ambrée artisanale Corse 33cl) 4,90 €
- **La Canute Lyonnaise** 12,50 €
(Confluence : Fleurie et épicé, Houblon BIO) 75 cl.

DIVERS

- **Picon-bière**
D 3,60 € S 6,80 € P 13,10 €
- **Cervoise** (25 cl)
D 4,00 € S 7,50 € P 14,30 €
- **Monaco** (25 cl)
D 3,60 € S 6,80 € P 12,80 €
- **Panaché** (25 cl)
D 3,10 € S 5,60 € P 10,80 €
- **Supplément Sirop** 0,50 €

ALCOOL

(Notre petit clin d'œil)

- **Ratatruffe** (6cl) ~ 5,80 €
Distill' Art D. Meuzart, Macération de vins en culture bio avec Truffes de Bourgogne entières (ou « Tuberuncinatum ») puis distillation. Cela donne du Marc de Bourgogne à la Truffe que l'on ajoute à du moût de raisin issu de l'agriculture bio.
Pas de filtration. (16% alc).

ROUGES

- **AOC Côtes du Rhône**
Domaine de Magalanne, Bettoy et Crouzet, Syrah.
V 3,20 € F 6,20 € P 11,00 €
- **AOC Morgon**
Domaine la Rose du Py, Régis Foillard Gamay.
..... F 8,80 € P 15,80 €

BLANCS

- **VDP Chardonnay**, Pays d'Oc, Domaine de Ribeaupierre.
V 3,20 € F 6,20 € P 11,00 €
- **VDT Chavanay**, Gérard Boucher, Chardonnay, Gamay.
..... F 7,00 € P 12,80 €
- **VDP Viognier**, Vignerons du Mont Ventoux, Bedouin.
..... F 8,80 € P 15,80 €

ROSÉ

- **IGP Pays d'Oc « Fleur de Cinsault »**
V 3,50 € F 7,00 € P 12,80 €

LES VINS BOUCHÉS

J'AI 1 MOIS ANS

ROUGES

BOURGOGNE

- **Santenay** . 2018 : 37,5cl / 22,00 €..... 2017 : 75cl / 31,00 €
..... 2017 : 150c / 70,00 €€
« Vieilles Vignes », Emma et Chistian Sorine, Pinot Noir, Viticulteur raisonné.
- **Nuits ST Georges** 48,00 €
Maison Ambroise, 2011, Pinot Noir, NATURE.
- **Hautes Côtes de Beaune**..... 150cl / 85,00 €
Maison en Belles Lies, 2014/2015, Pinot Noir, NATURE.

BEAUJOLAIS

- **Moulin à Vent**..... 2017 : 150cl / 85,00 €
« Les Michelons », Yohan Lardy, Gamay, Viticulteur raisonné.
- **Morgon**..... 2016 : 75cl / 40,00 €..... 2016 : 150cl 81,00 €
« Côte du Py », Jean Foillard, Gamay, NATURE.
- **Morgon** 29,00 €
« Les Charmes », Quentin Harel, 2018, Gamay, AB.
- **AOP Coteaux Bourguignon**..... 25,00 €
« Allobroga », Quentin Harel, 2018, Pinot Noir, AB.

JURA

- **Arbois** 25,00 €
« Friandise », Domaine Jérôme Arnoux, 2017, Pinot Noir, Poulsard, Trousseau.

VALLÉE DU RHÔNE

- **Vacqueyras** 75cl / 29,00 €..... 150cl / 60,00 €
Vignes âgées de 60 ans environ, Domaine de la colline St Jean, 2014, Grenache, Syrah, Mourvèdre.
- **St Joseph** 2016 : 150cl / 90,00 €
« Châtelet », Domaine Monier Perréol, Syrah, Ecocert.
- **Châteauneuf du Pape** 2015 : 75cl / 43,00 €..... 2013 : 150cl / 95,00 €
Domaine Benedetti, Syrah, AB.h.
- **Crozes Hermitage**..... 38,00 €
Domaine Guillaume Belle, 2017, Syrah, AB.
- **Côteaux du Lyonnais** 75cl / 24,00€..... 150cl / 51,00 €
« Vieilles Vignes du Clos », Domaine Petite Gallée, 2017, Gamay, AB.
- **Grignan les Adhémar** 23,00 €
« Colombier », Domaine Bonetto Fabrol, 2017, Syrah, Grenache, AB.
- **Côte-Rôtie** 60,00€
« Drevon », Domaine de Rosiers, 2016, Syrah.

LANGUEDOC ROUSSILLON

- **Côtes du Roussillon**..... 2015 : 75cl / 28,00 €..... 2016 : 150cl / 60,00 €
« Signature », Moulin de Breuil, Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre, BIODYNAMIE.
- **Fitou** 150cl / 65,00 €
« Tradition », Chateau des Champ Soeurs, 2012, Grenache Noir, Carignan Noir, Syrah.

VAL DE LOIRE

- **Anjou Village** 25,00 €
« Somnambule », Domaine le Fief Noir, 2018, Cabernet Franc, Grolleau, AB.

• **AB** ou **ECOCERT** = Vin composé de raisin issu de l'agriculture certifiée biologique, = sans produits chimiques, pesticides, fongicides ou fertilisants-depuis 3 ans ou + et uniquement vendangés à la main. • **NATURE** = Vin composé de raisin issu de l'agriculture certifiée biologique ou raisonnée sur de petits rendements + vinification sans chaptalisation (sans sucre ajouté), levures chimiques, filtrage, nicollage et sans adjonction de soufre (ou en quantités infimes lors de la mise en bouteille). • **CAB** = Vin composé de raisin issu de vignes en conversion vers l'agriculture biologique.

LES VINS BOUCHÉS

J'AI 1 MOIS ANS



BLANCS

BOURGOGNE

- **Santenay**.....2018 : 37,5cl / 24,00 €.....2016 : 75cl 33,00 €
« En Charron » Emma et Christian Sorine, Chardonnay, Viticulteur raisonné.
- **Mâcon Chaintré**..... 39,00 €
« Vieilles Vignes », Domaine Valette, 2014, Chardonnay, NATURE.
- **Pouilly-Fuissé**..... 46,00 €
Pouilly-Fuissé, « Tradition », Domaine Valette, 2014, Chardonnay, NATURE.
- **Corton Charlemagne**..... 120,00 €
Grand Cru, Maison en Belles Lies, 2016, Chardonnay, NATURE.

BEAUJOLAIS

- **Beaujolais Village**..... 25,00 €
« Cardonnacum », Quentin Harel, 2018, Chardonnay, AB.

JURA

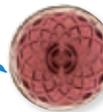
- **Arbois**..... 24,00 €
« Initial », Domaine Jérôme Arnoux, 2016, Chardonnay.
- **Arbois**..... 27,00 €
« Nuance », Domaine Jérôme Arnoux, 2015, Chardonnay, Savagnin.
- **Arbois**..... 63,00 €
Vin Jaune, Cave de la Reine Jeanne, 2012, Savagnin. 62cl.

VALLÉE DU RHÔNE

- **Côteaux du Lyonnais**..... 24,00 €
« Le Clos », Domaine Petite Gallée, 2016, Chardonnay, AB.
- **Grignan les Adhémar**..... 23,00 €
« Colombier », Domaine Bonetto Fabrol, 2018, Roussanne, Viognier, AB.

VAL DE LOIRE

- **Muscadet Sèvre et Maine**..... 23,00 €
« Les Quinze Hommées », Jérémie Huchet, 2017, Melon de Bourgogne, AB.
- **IGP Val de Loire**..... 25,00 €
« OVNI », Domaine J Mourat, 2017, Sauvignon, Chardonnay, AB.
- **Anjou Village**..... 25,00 €
« L'Echappée », Domaine le Fief Noir, 2018, Chenin, AB. E.



ROSÉ

• AOP Coteaux d'Aix en Provence

75cl / 23,00 € 150cl / 47,00 €
« Esprit Campanets », 2017, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cargnan, Cinsault, AB.



CHAMPAGNE & CRÉMANT

- **Crémant de Bourgogne**..... 30,00 €
Crémant blanc de blanc, Emma et Christian Sorine.
- **Champagne Breton et Fils Brut**..... 45,00 €

VDF AMBRÉ 35,00 €

- **Domaine Maison en Belles Lies**, Pierre Fenais, vinificateur, éleveur, 2014, BIODYNAMIE. Vin élaboré en jarre, cépages Aligoté et Chardonnay. Vin très pure, vif, léger, original.

• **AB** ou **ECOCERT** = Vin composé de raisin issu de l'agriculture certifiée biologique, = sans produits chimiques, pesticides, fongicides ou fertilisants-depuis 3 ans ou + et uniquement vendangés à la main. • **NATURE** = Vin composé de raisin issu de l'agriculture certifiée biologique ou raisonnée sur de petits rendements + vinification sans chaptalisation (sans sucre ajouté), levures chimiques, filtrage, nicollage et sans adjonction de soufre (ou enquantités infimes lors de la mise en bouteille). • **CAB** = Vin composé de raisin issu de vignes en conversion vers l'agriculture biologique.



J'AI
1
M
ANS

APÉRITIFS

Sauf mention contraire, alcool = 4cl.

- **Spritz revisité** 7,00 €
Apéritif maison : Campari, Rosé, Schweppes Tonic, Tranches d'Orange et Citron.
- **Piscine de Rosé** 6,70 €
- **Rosé Pamplemousse** 3,50 €
- **Campari** (6cl) 3,90 €
- **Kir** (14cl) 3,90 €
- **Martini** (6cl) 3,90 €
- **Porto Blanc** ou **Porto Rouge** (6cl) 3,90 €
- **Suze** (6cl) 3,90 €

DIGESTIFS

Sauf mention contraire, alcool = 4cl.

- **Génépi** 6,00 €
- **Poire Williams** 6,00 €
- **Verveine** 6,00 €
- **Marie Brizard peppermint** 6,00 €
- **Get 31** 6,00 €
- **Baileys** 6,00 €
- **Cointreau** 6,00 €
- **Tequila** 6,00 €
- **Chartreuse verte** 6,00 €
- **Chartreuse jaune** Cuvée MOF 7,00 €
- **Calavados** Château du Breuil 15 ans 7,00 €
- **Cognac** XO Delaitre 7,00 €
- **Armagnac** millésimés Maison de Montal 12,00 €
2005/2000/1995/1990/1985/1980

NOS PETITS CHOUCHOUS

- **Pousse café** 6,80 €
Café espresso et un shooter de digestif.
- **Jacoulot Marc de Bourgogne** 6,00 €
Vieilli 7 ans en fût de chêne.
- **Lingot Martin Marc du Bugey** 7,00 €
Vieilli 10 ans en fût de chêne.
- **Don Papa** 8,50 €

ANIS

- **Momie de Marseille** 2,60 €
(2cl de Pastis dans un petit verre)
- **Casanis** (2cl) 2,60 €
- **51** (2cl) 2,60 €
- **Ricard** (2cl) 2,60 €
- **Berger Blanc** (2cl) 2,60 €
- **Cristal Anis** (2cl) 2,60 €
- **Mauresque** (2cl) 2,80 €
- **Perroquet** (2cl) 2,80 €
- **Tomate** (2cl) 2,80 €

VODKA

- **Poliakov** 6,00 €
- **Belvedere** 8,00 €
- **Grey Goose** 8,00 €
- **Zubrowka** 8,00 €
- **Vodka Red Bull** 8,50 €

RHUM

- **Rhum**, Arrangé maison shooter 3,50 €
- **Charette** 6,00 €
- **Cachaça** 6,00 €
- **Diplomatico**, Reserva 40° 8,00 €
- **Don Papa** 8,50 €
- **Matusalem** 15 ans Rép Dom 9,50 € €
- **Plantation** XO 25 ans Barbade 10,00 € €

WHISKY & BOURBON

- **BabyWhisky**, J&B (2cl) 4,00 €
- **J&B** 6,00 €
- **Four Roses** 7,00 €
- **Bushmills**, single malt, 10 ans d'âge 7,00 €
- **Jameson** 7,00 €
- **Jack Daniel's**, Tennessee Whiskey 7,00 €
- **Bellevoe Bleu**, Triple Malt, Français 11,00 €
- **Aberlour**, single malt, 18 ans d'âge 12,00 €
- **Nikka Whisky**, Super Rare Old, Japonais 12,00 €

GIN

- **Tanqueray** 8,00 €
Tonic, Citron vert.
- **Generous**, Français 9,50 €
Tonic, Basilic frais, Baies de Genièvre. €
- **Balea**, Pays Basque Français 12,00 €

SUPPLÉMENTS

- **Coca ou Perrier ou Tonic** 1,10 €
- **Sirop** 0,50 €