

Vins

BLANCS

75 CL

Dom. des Prévelièrès- AOP Beaujolais - 2023* 29€
"Les Pierres Dorées" Chardonnay / Agrumes / Fraîcheur

Dom. du coteaux des margots- AOP Mâcon-Villages - 2023*** 31€
Chardonnay / Fruité / Minéral

Dom. Alargy- CDR «La Chèvre d'Or» - Viognier - 2023* 33€
Roussanne / Clairette / Grenache - Fleurs de blanches / Miel - Fruité

Château La Négly, AOP La Clape «Brise Marine» - 2023* 37€
Roussanne / Bourboulenc - Fruits exotiques / Amandes fraîches / Salin

Benoit Roseau - IGP Collines Rhodaniennes - 2022** 40€
"Autour du Pigeonnier" - Roussanne / Chardonnay / Frais / Fleurs blanches

Domaine Olga Raffault, AOP Chinon «Champ-Chenin» - 2020* 48€
Chenin - Agrumes / Exotiques / Volupté

Dom. Raoul Gautherin- AOP Chablis - 2023* 49€
"Chablis Village" / Chardonnay / Sec / Vanillé.

Dom. Benoit Roseau, AOC St Joseph «Sur le Quartz» - 2022** 61€
Roussanne / Marsanne - Fraîcheur / Acidité / Caractère

La Durbane, AOP Châteauneuf-du-Pape - 2021* 84€
Roussanne - Ample / Rondeur / Fraîcheur / Longueur

ROUGES

Dom. Philippe Michelas VDP Ardèche «Les Eygas» 2022* 32€
Syrah - Violette et framboise / Épices douces

Dom. FX Barc AOP Saumur-Champigny «Les Calcaires» 2022* 35€
Cabernet Franc - Fraîcheur / Légèreté / Végétal

Château La Négly, La Clape «La Côte» 2022* 36€
Syrah / Grenache / Carignan - Fruits Noirs / Épicé / Elegance

Clot de l'Oum - AOC Côtes du Roussillon Villages - 2021**** 37€
«Compagnie des Papillons» Carignan / Fruits rouges / Garrigue

Dom Passot - Cru classé du Beaujolais AOC Chiroubles 2022* 40€
Gamay - Fraises écrasées / Pivoines

Dom. Sibou AOP Gigondas Côte du Rhône 2022* 49€
Grenache / Mourvèdre - Soyeux / Épices chaudes

Dom. Duculty - AOP St Joseph «Mémé Lise» 2022* 53€
Syrah - Rondeur / Souplesse / Fraîcheur

Mas d'Amile - IGP St Guilhem le Désert (Hérault) 2020* 55€
Vieux Carignan - Intense / Réglisse / Cassis / Garrigue

Frédéric Leprince, Hautes-Côtes de Beaune - 2022* 67€
Pinot noir - Fraises des bois / Figue / Soyeux / Légèreté

La Durbane, AOP Châteauneuf-du-Pape - 2018* 84€
Grenache / Mourvèdre / Syrah - Vanille, Anis, Réglisse / Florale / Fruitée

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature

ROSES

75 CL

Dom. Montrose - AOP Côtes de Thongue - 2023*
Grenache / Fruité / Fraîcheur.

26€

Château La Négly - AOP Languedoc «L'Écume» - 2023*
Syrah / Grenache / Cinsault - Rondeur / Fraîcheur / Exotique

33€

Dom. des 3 Filles - AOC Bandol - 2023*
Mourvèdre, Grenache, Cinsault / Force / Structure / Fruité

39€

BULLES

Dom. Bonnard - AOC Montagnieu Pétillant naturel- 2022*
«Blanc de blanc» - Chardonnay / Sec / Festif.

39€

Chassenay d'Arce - Champagne brut "Cuvée Première"
Pinot Noir & Chardonnay / Assemblage de cuvées / Finesse.

69€

Bières et cidres

Bières pressions	25 CL	50 CL
Blonde «Princesse» Bière Georges	3,50€	7€
Grihète Session IPA bio	4€	8€
Bière bouteille		33 CL
Wild Sour Creature, Two Dudes		6,50€
Les Canailles, Blanche		6,50€
Ceresia, Gérôme Le Duff		6,50€
Cidre		33 CL
Le P'tit Fausset, Brut		6,50€

Cocktails

9€

Gin'To Sivrès

Gin Citadelle (Fr), Fine Tonic, Clarification menthe-concombre-citron

Spritz au choix

Apérol ou Limoncello bio ou Italicus / Montagnieu pétillant naturel

Mediterranean Mule

Liqueur de thym bio, ginger beer, lime

Turn up the sunshine

Vodka, myrtille, citron, limonade

Cocktail du moment

Demandez la dernière création du bar

Retrouvez également des mocktails directement au restaurant

*Vin biologique (ou en conversion) / **Vin biodynamique / ***Vin HVE
****Vin méthode nature

