

- SODAS, JUS ET NECTARS -

CITRONNADE ou LIMONADE MAISON		€ 5
KOMBUCHA HIBISCUS CHAI	33 cl	€ 6
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33 cl	€ 6
JUS DE CLEMENTINE BIO	25 cl	€ 6
SMOOTHIE MANGUE PASSION	25 cl	€ 6

— BIÈRES —

LA PARISIENNE BLANCHE BIO	33 cl	€ 7
LA PARISIENNE BLONDE BIO	33 cl	€ 7
LA PARISIENNE I.P.A. BIO	33 cl	€ 7
LA PARISIENNE SANS ALCOOL BIO	33 cl	€ 6

— CIDRES ET POIRÉS —

CIDRE BRUT "FILS DE POMME" BIO	33 cl	€ 7
POIRÉ "FIS DE POMME" BIO	33 cl	€ 7

— BOISSONS CHAUDES —

CAFÉ EXPRESSO		€ 3
CAFÉ ALLONG/NOISETTE		€ 3,5
CAPPUCCINO		€ 5
THÉS / INFUSIONS PALAIS DES THÉS		€ 4,5

— EAUX MINÉRALES —

BADOIT/EVIAN	50 cl	€ 4
BADOIT	100 cl	€ 7
EVIAN	100 cl	€ 7

— APÉRITIFS —

KIR (CASSIS, FRAMBOISE OU PÊCHE)		€ 9
KIR ROYALE		€ 13,5
PASTIS distillerie des Terres Rouges	4 cl	€ 8
TROUSSEPINETTE	8 cl	€ 8

— COCKTAILS —

PICOTTE SPRITZ	€ 13
Au choix parmi Main de Buddha, Campari, Aperol	
PICOTTE MULE	€ 13
Vodka, ginger beer, jus de citron	
PICOTTE GUAVAFLOWER - cocktail signature	€ 13
Cordial hibiscus, jus de goyave, rosé de Provence.	

MOCKTAIL - SOBER SPIRITS	€ 11
Amaretto sour, Madeleine, Mojito, Daiquiri, Planteur, Spritz, Jamaican Mule, Italian Mule... À consommer sans modération... choisissez votre mocktail!	

— SPIRITEUX —

EAU DE VIE DE POIRE	4 cl	€ 9
EAU DE VIE DE MIRABELLE	4 cl	€ 14
COGNAC à la POIRE WILLIAMS	4 cl	€ 9
COGNAC LE ROCH VSOP	4 cl	€ 14
ARMAGNAC AURENSAN 15 ANS	4 cl	€ 15
CALVADOS DOMFRONTAIS, C. Drouin	4 cl	€ 14
NOYAU DE POISSY	4 cl	€ 8
VERVEINE du VELAY	4 cl	€ 8
RHUM RIVÈRE DU MAT VSOP (RÉUNION)	4 cl	€ 11
WHISKY BELLEVOYE FINITION SAUTERNE	4 cl	€ 11
MENTHE PASTILLE	4 cl	€ 5

LES PÉPITES DE LA CHEFFE

Des vins coup de foudre, dénichés avec passion par la cheffe elle-même,
des vraies pépites, à savourer les yeux fermés!!!

LES BLANCS



**VIN DE FRANCE, "OKROS",
CHATEAU COUPE-ROSES - ORANGE WINE**

€ 56

Grenache gris. Issu des coteaux argileux du Haut-Minervois, ce vin blanc est vinifié comme un rouge. Fermenté naturellement en amphore de grès avec une macération de 45 jours, il exprime des notes de safran, d'orange confite et d'amande, soutenues par une légère astringence qui lui confère une belle buvabilité.

CHABLIS, DOMAINE GAUTHERON

€ 60

Chardonnay. Belle robe or pâle aux reflets brillants. Le nez s'ouvre sur un bouquet expressif de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, avec une touche minérale typique du terroir. En bouche, le vin se montre vif et frais, porté par une jolie acidité et des arômes de citron, de poire et une légère salinité.

MEURSAULT, JOSEPH DROUHIN,

€ 115

Chardonnay. Un vin raffiné, apprécié dans le monde entier. Une belle couleur dorée, une belle richesse aromatique: miel, tilleul, beurre noisette, parfois camomille ou aubépine. En bouche, une sensation de rondeur soyeuse. La persistance très longue évoque la prune jaune et le pain déposé.

LES ROUGES

CHOREY LES BEAUNE, JOSEPH DROUHIN

€ 58

Pinot Noir. Un vin très agréable, un rouge net, brillant. Les arômes sont étonnants de fruité et d'intensité. En bouche, il est tendresse, souplesse, fluidité, rondeur. La finale est très parfumée et continue d'évoquer la confiture de mûres.



**ALOXE-CORTON,
DOMAINE COMPTE DE MONTEBELLO - 2017**

€ 98

Pinot Noir. Un véritable joyau de la Côte de Beaune. Ce millésime 2018, issu d'un terroir de marnes calcaires, séduit par sa robe rubis éclatante et son nez envoûtant de cerises noires, d'épices douces et de sous-bois. En bouche, la texture est veloutée, avec une belle concentration et une finale longue et élégante. Élevé en fûts de chêne, il révèle une harmonie parfaite entre finesse et profondeur.

GEVREY-CHAMBERTIN, JOSEPH DROUHIN

€ 145

Pinot noir. Jolie couleur rubis, nette et colorée, vive et brillante. Les arômes sont intensément fruités et typiques de cette appellation: cerise noir, mûre sauvage, une fine touche de réglisse. Le boisé est fin et subtilement marié. Quoique présent, le tannin n'est pas importun. Il se marie sans astringence excessive à une bonne fraîcheur et gras harmonieux. On retrouve en fin dégustation les notes fruitées du premier nez.



PEUT CONTENIR DES SULFITES
PRIX SERVICE COMPRIS



MAY CONTAIN SULFITES
SERVICE INCLUDED

LES BLANCS

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ € 40
"DERRIÈRE LA FONTAINE", DOMAINE BELENA

Bourgogne aligoté.

BOURGOGNE CHARDONNAY € 45
"ART MINÉRAL", MAISON AUJOUX

Chardonnay.

SAINT ROMAIN, JOSEPH DROUHIN, € 70

Chardonnay.

RHONE

VENTOUX, "VOX TURTURIS" € 7,5 € 45
DOMAINE VIA CARITATS

Clairette, Roussanne, Grenache blanc.

CROZES HERMITAGE "LES JALETS", € 50
DOMAINE PAUL JABOULET AINE

Marsanne.

GASCOGNE

CÔTE DE GASCOGNE IGP, "PIGMENTUM", € 6 € 30
DOMAINE GEORGE VIGOUROUX (MOELLEUX)

Gros Masseng.

PROVENCE

BANDOL AOP, € 52
CHÊTEAU VANNIÈRES

Bourboboulenc, Clairette.

PAYS D'OC

I.G.P. PAYS D'OC, DOMAINE PAUL MAS € 35

Viognier.

ÎLE DE FRANCE

VIN DE FRANCE "VOLTIS FLORÉAL", € 7 € 42
DOMAINE BAL DU ROI

Voltis.

ÎLE DE FRANCE IGP "CHARDONNAY N°21", € 8,5 € 50
DOMAINE BAL DU ROI

Chardonnay.

LOIRE

CHEVERNY, "LIGÈRE" DOMAINE DE MONTCY € 48

Chardonnay, sauvignon.

SANCERRE, DOMAINE SERGE LALOUÉ € 55

Sauvignon blanc.

CORSE

PATRIMONIO AOP, "PRUMESSA", € 50
DOMAINE VINCENTI

Vermentino.

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE "GRAND RÉSERVE", € 13 € 69
MAISON GOSSET

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier.

CHAMPAGNE "BRUT NATURE ZERO DOSAGE ", € 90
MAISON DRAPPIER

Pinot noir.



PEUT CONTENIR DES SULFITES
PRIX SERVICE COMPRIS



MAY CONTAIN SULFITES
SERVICE INCLUDED

LES ROUGES

BOURGOGNE

CÔTEAUX BOURGUIGNONS "CUVÉE JULIETTE",
DOMAINE BELENA € 40

Pinot noir.

VOLNAY, MAISON REMOISSENET € 135

Pinot noir.

RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE "VALRÉAS",
DOMAINE CLOS BELLANE € 45

Syrah, Grenache.

CROZES HERMITAGE AOP "LE PAVILLON ROUGE",
DOMAINE DU PAVIOLLON € 70

Syrah.

LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY,
DOMAINE FILLIATREAU € 37

Cabernet franc.

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGEUIL "LES MONTILS",
DOMAINE DE LA COTELLERAIE € 39

Cabernet franc.

VIN DE LOIRE IGP, "GRENOUILLER",
DOMAINE J. MOURAT - 2023 € 55

Negrette.

BORDEAUX

GRAVE AOP "CHÂTEAU LA ROSE-NOUET",
CHATEAU DE CHANTEGRIVE € 40

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

SAINT EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU SIMARD € 87

Merlot, Cabernet Franc.

CORSE

ÎLE DE BEAUTÉ IGP, "FRESCU",
DOMAINE VINCENTI € 9 € 55

Sciaccarello, Aleatico.

MINERVOIS - LANGUEDOC

MINERVOIS, "L'AMOURIER", DOMAINE LUC LAPEYRE € 36

Syrah, Mourvèdre, Carignan.

LES TERRASSES DU LARZAC
"TERROIR D'ALTITUDE",
DOMAINE LAMBRUSQUES € 8,5 € 39

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre.

BEAUJOLAIS

FLEURIE, DOMAINE DE GRAND FERS € 40

Gamay.

MORGON, "LA COTE DE PY",
DOMAINE MARCEL JUBERT € 58

Gamay.

BERGERAC

APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE,
CHÂTEAU LAULERIE € 7,5 € 43

Malbec.

PROVENCE

BANDOL AOP,
CHÂTEAU DE VANNIÈRES € 52

Mourvèdre, Grenache.

LES ROSÉS

PROVENCE

CÔTE DE PROVENCE AOP,
"TERRES DE BERNE" CHÂTEAU DE BERNE € 7 € 38

Cinsault, Grenache, Tibouren.



PEUT CONTENIR DES SULFITES
PRIX SERVICE COMPRIS



MAY CONTAIN SULFITES
SERVICE INCLUDED