

LES BLANCS

BOURGOGNE

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

Bourgogne aligoté.

 BOURGOGNE CHARDONNAY € 8,5 € 42
"ART MINÉRAL", MAISON AUJOUX

Chardonnay.

 MACON VILLAGE "RIFT 71" € 47
DOMAINE JEAN LORON

Chardonnay.

CHABLIS, DOMAINE GAUTHERON € 60

Chablis.

CHASSAGNE MONTRACHET, "MORGOT CLOS PISTOIS" €120
1ER CRU", DOMAINE R. BELLAND

Chardonnay.

RHONE

CÔTE DU RHÔNE "SAINT VINCENT" € 35
DOMAINE GABRIEL MEFFRE

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc.

VENTOUX, "VOX TURTURIS" € 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.

PAYS D'OC

COTES DE ROUSSILON BLANC, € 7 € 35
"LA CATALANE", DOMAINE DE VÉNUS

Grenache gris, Grenache blanc.

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

Viognier.

ÎLE DE FRANCE

 ÎLE DE FRANCE IGP "CHARDONNAY N°21", € 60
DOMAINE BAL DU ROI

Chardonnay.

LOIRE

 I.G.P. VAL DE LOIRE, "LE PARADIS" € 6,5 € 37
DOMAINE DE LA COCHE

Sauvignon gris.

VOUVRAY SEC, DOMAINE VINCENT CARÊME € 50

Chenin blanc.

SANCERRE, DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE € 55

Sauvignon blanc.

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE "15 CRUS", € 13 € 69
DOMAINE VIRGINIE T.

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

CHAMPAGNE "CUVÉE ESPRIT NATURE", € 110
DOMAINE HENRI GIRAUD

Pinot noir, Chardonnay.



PEUT CONTENIR DES SULFITES
PRIX SERVICE COMPRIS



MAY CONTAIN SULFITES
SERVICE INCLUDED

LES ROUGES

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOP "CUVÉE DU CHAPITRE",
DOMAINE JEFFELIN € 70

Pinot noir.

VOLNAY, MAISON REMOISSENET € 135

Pinot noir.

RHÔNE

🍷 CÔTE DU RHÔNE VILLAGE "VALRÉAS",
DOMAINE CLOS BELLANE € 9,5 € 47

Syrah, Grenache.

CROZES HERMITAGE "LES LAUNES",
MAISON DELAS € 65

Syrah.

LOIRE

🍷 I.G.P. VAL DE LOIRE "HAMÉLIA",
DOMAINE DE LA COCHE € 7 € 35

Pinot noir.

🍷 SAUMUR-CHAMPIGNY,
DOMAINE FILLIATREAU € 37

Cabernet franc.

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

Cabernet franc.

BORDEAUX

🍷 MÉDOC "LES GRANDS CÈDRES", SIPIAN € 8,5 € 42

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

🍷 SAINT EMILION GRAND CRU, CLOS DE L'ORATOIRE € 85

Merlot, Cabernet Franc.

PAYS D'OC

PAYS D'OC IGP, "OLD STAR", DOMAINE OLIVIER COSTE € 35

Carignan noir.

PIC SAINT LOUP "ESPRITE SAUVAGE",
DOMAINE LAMBRUSQUES € 39

Syrah, Grenache.

🍷 CÔTES CATALANE IGP "ORIGINE",
DOMAINE DE VÉNUS € 40

Mourvèdre, Alicante, Grenache.

BEAUJOLAIS

🍷 BEAUJOLAIS VILLAGE, "RIFT 69",
DOMAINE JEAN LORON € 35

Gamay.

🍷 FLEURIE, DOMAINE DE GRAND FÈRS € 40

Gamay.

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

Gamay.

ÎLE DE FRANCE

🍷 ÎLE DE FRANCE "MERLOT N°27", DOMAINE BAL DU ROI € 60

Merlot.

LES ROSÉS

PROVENCE

🍷 CÔTE DE PROVENCE, "LOVE BY LÉOUBE",
DOMAINE LÉOUBE € 7 € 35

Cinsault, Grenache, Mourvèdre.

🍷 CÔTE DE PROVENCE AOP, "CHÂTEAU D'ASTROS" € 45

Cinsault, Grenache, Tibouren.



PEUT CONTENIR DES SULFITES
PRIX SERVICE COMPRIS



MAY CONTAIN SULFITES
SERVICE INCLUDED

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

ARBOIS, "SAVAGNIN OUILLÉ", € 58
DOMAINE ROLET

Savagin. Ce blanc jurassien séduit d'abord par un nez généreux et expressif, mêlant noix fraîches, fleurs blanches et pomme, le tout relevé par une discrète touche minérale. En bouche, il se révèle riche et complexe, offrant des notes de noisette, de pomme verte et d'agrumes confits, soutenues par une fraîcheur intense. La finale, persistante et élégante, laisse une impression de pureté et de finesse.

 VIN DE FRANCE, "MOULIN BLANC, BLANC DE NOIR", € 65
DOMAINE JÉRÉMY MOURAT

Pinot noir. Au nez, une belle ouverture éclatante sur les agrumes, accompagnés d'une délicate envolée de fleurs blanches. L'attaque en bouche est à la fois riche et aérienne, offrant une texture soyeuse parfaitement équilibrée par une trame acide précise et rafraîchissante. La finale, prolonge le plaisir par une salinité subtile et une tension minérale qui font saliver et invitent à la gourmandise.

 ÎLE-DE-FRANCE IGP "LE GRAND LEVER" € 70
DOMAINE BOUCHE DU ROI

Chenin. Petit coup de cœur parmi les blancs de la cheffe! Saviez-vous que l'on produit du vin en Île-de-France depuis le IV^e siècle? Ce patrimoine viticole renaît aujourd'hui avec des domaines engagés et audacieux, à l'image de La Bouche du Roi, situé dans les Yvelines. Parmi leurs cuvées, ce vin blanc sec, élaboré exclusivement de Chenin Blanc, révèle toute la richesse du terroir francilien. Ce cépage, réputé pour sa capacité à exprimer la mineralité du sol et une grande fraîcheur, s'épanouit ici avec élégance. Équilibré, fruité et minéral, Le Grand Lever séduit par sa structure soignée et sa précision aromatique.

LES ROUGES

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

Negrette. Robe intense aux reflets violacés. Nez expressif, élégant, mêlant fruits noirs mûrs et épices douces (poivre, réglisse). En bouche, une belle fraîcheur et un fruit croquant s'expriment sur une trame tannique fine et bien structurée. Un rouge de caractère, à la fois gourmand et raffiné. Une belle découverte signée Jérémie Mourat, vigneron passionné ayant repris le domaine familial en 1998. Issu d'une lignée de vignerons et sauniers sur l'Île de Ré, il perpétue l'héritage en menant l'ensemble des domaines vers une viticulture biologique depuis plus de 10 ans.

 ÎLE-DE-FRANCE IGP, "ABONDANCE", LA BOUCHE DU ROI € 70

Pinot Noir. Né au cœur de la Plaine de Versailles, sur les terres historiques autrefois foulées par les rois de France, ce vin rend hommage à un terroir oublié, aujourd'hui réveillé par la passion de deux jeunes vignerons. À l' dégustation, il séduit par ses arômes de fruits rouges frais, délicatement relevés d'une touche d'épices. En bouche, l'attaque est souple, la matière fine et élégante. Les tanins, présents mais soyeux, s'intègrent parfaitement à l'ensemble pour offrir une finale tout en équilibre et finesse.

 ALOXE-CORTON, € 98
DOMAINE COMPTE DE MONTEBELLO

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.



PEUT CONTENIR DES SULFITES
PRIX SERVICE COMPRIS



MAY CONTAIN SULFITES
SERVICE INCLUDED

- SODAS, JUS ET NECTARS -

CITRONNADE ou LIMONADE MAISON		€ 5
KOMBUCHA "FOU DE L'ÎLE" HIBISCUS&CHAI		€ 6
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33 cl	€ 6
JUS DE CAROTTE ET ORANGE BIO	25 cl	€ 6
NECTAR FRAISE ET FRAMBOISE BIO	33 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 EXTRA BRUT "FILS DE POMME" BIO	33 cl	€ 7
POIRÉ APPIE BIO	33 cl	€ 7

— BOISSONS CHAUDES —

CAFÉ EXPRESSO		€ 2,5
CAFÉ ALLONG/NOISETTE		€ 3
CAPPUCCINO		€ 4,5
THÉS / INFUSIONS PALAIS DES THÉS		€ 4,5

— EAUX MINÉRALES —

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

— APÉRITIFS —

KIR (CASSIS, FRAMBOISE OU PÊCHE)		€ 8
KIR ROYALE		€ 13,5
PASTIS	3 cl	€ 7
TROUSSEPINETTE	8 cl	€ 8

— COCKTAILS —

PICOTTE SPRITZ		€ 13
Au choix parmi Pampelle, Camapri, Aperol ou Agrumes		
PICOTTE MULE		€ 13
Wodka, ginger beer, jus de citron		
COCKTAIL DU MOMENT		€ 13
Un cocktail qui change en fonction des envies de la Team Picotte!		
MOCOCTAIL		€ 11
Amaretto sour, Madeleine, Mojito, Planteur, Daiquiri, Gin Tonic, Spritz, Negroni, Jamaican Mule, Italian Mule, London Mule... À consommer sans modération... choisissez votre mocktail et savourez l'instant!		

— SPIRITEUX —

EAU DE VIE DE POIRE	4 cl	€ 13
EAU DE VIE DE PRUNE	4 cl	€ 13
LA GALOISE	4 cl	€ 14
COGNAC MONNET VS	4 cl	€ 12
ARMAGNAC CHEZ PAPA VSOP	4 cl	€ 12
CALVADOS LA GALOTIÈRE	4 cl	€ 14
NOYAU DE POISSY	4 cl	€ 8
LIQUEUR DE VERVEINE	4 cl	€ 8
RHUM DON PAPA BAROKO	4 cl	€ 13
WHISKY BELLEVOYE FINITION SAUTERNE	4 cl	€ 11
MENTHE PASTILLE	4 cl	€ 7