

- SODAS, JUS ET NECTARS -

CITRONNADE ou LIMONADE MAISON		€ 5
KOMBUCHA HIBISCUS CHAI BIO	33 cl	€ 6
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33 cl	€ 6
JUS DE CLEMENTINE BIO	25 cl	€ 6
SMOOTHIE MANGUE PASSION BIO	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 "FILS DE POMME" BIO	33 cl	€ 7
POIRÉ "LE COÛTOQUÉ" 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 - le Porto vendéen	8 cl	€ 8

COCKTAILS

PICOTTE SPRITZ		€ 13
Au choix parmi Pampelle, 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, Gin Tonic, Jamaican Mule, Italian Mule, London Mule... À consommer sans modération!		

SPIRITEUX

EAU DE VIE DE POIRE	4 cl	€ 9
EAU DE VIE DE MIRABELLE	4 cl	€ 9
COGNAC à la POIRE WILLIAMS	4 cl	€ 9
COGNAC LE ROCH VSOP	4 cl	€ 12
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU BORDENEUVE	4 cl	€ 12
CALVADOS DOMFRONTAIS, C. Drouin	4 cl	€ 12
VERVEINE du VELAY	4 cl	€ 9
RHUM RIVIÈRE DU MAT VSOP (RÉUNION)	4 cl	€ 11
WHISKY BRETON ARMORIK SINGLE MALT	4 cl	€ 11
MENTHE PASTILLE	4 cl	€ 5
LIQUEUR DE FENOUIL - L'ALAMBIC PARISIEN	4 cl	€ 9
GIN - L'ALAMBIC PARISIEN	4 cl	€ 9

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

**CÔTE DU RHÔNE, "LA TRUFFIÈRE",
DOMAINE DE LA FERME DU MONT** € 40

Roussanne, Marsanne, Viognier, Grenache blanc et Clairette. Cet vin séduit par ça robe dorée et ses arômes d'agrumes, de pommes croquantes et de fleurs délicates. En bouche, il marie fraîcheur et onctuosité avec une subtile minéralité, offrant élégance et équilibre.

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.

**CHOREY-LÈS-BEAUNE,
DOMAINE MALDANT PAUVELOT** € 52

Chardonnay. Ce Chorey-lès-Baune tout en souplesse et en élégance révèle une harmonie aromatique florale, délicatement boisée, mais également des notes de noisettes et citronnelle. La bouche est très fruitée, d'une grande vivacité. Cette dernière confère à ce cru typicité et longueur.

MEURSAULT, JOSEPH DROUHIN € 115

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

LES ROUGES

MENTOU-SALON, DOMAINE DU LORiot € 40

Pinot Noir. Au nez, ce vin dévoile un bouquet complexe et séduisant. On y retrouve des arômes de fruits rouges frais, souvent accompagné de notes florales. En bouche est d'une grande finesse et d'une belle structure. Les tanins sont soyeux et bien intégré. L'acidité est bien équilibrée, apportant fraîcheur et vivacité.

**CHINON, "SERIAL DRINKER",
DOMAINE LES MAINS ROUGES** € 52

Le Cabernet Franc est un vin rouge emblématique de l'appellation Chinon, en Touraine, dans la Vallée de la Loire. Issu de sols variés, des graviers alluviaux aux tuffeaux calcaires, il allie finesse, structure et fraîcheur. Le climat tempéré à influence océanique favorise une maturation lente, révélant des arômes délicats et une belle acidité.

 **ALOXE-CORTON,
DOMAINE MALDANT PAUVELOT** € 80

Vin élevé en fûts de chêne, dont une part de bois neuf, révélant une robe profonde aux reflets pourpres. Le nez mêle élégamment musc et épices, avec un boisé subtil et bien intégré. En bouche, l'attaque est puissante, portée par des tanins robustes et une belle harmonie avec l'élevage, offrant une finale noble et structurée.

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.



LES BLANCS

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ € 35
"DERRIÈRE LA FONTAINE", DOMAINE BELENA

Bourgogne aligoté.

 BOURGOGNE CHARDONNAY € 40
"ART MINÉRAL", MAISON AUJOUX

Chardonnay.

SAINT ROMAIN, JOSEPH DROUHIN, € 60

Chardonnay.

RHONE

VENTOUX, "VOX TURTUIRIS" € 7,5 € 37
DOMAINE VIA CARITATS 

Clairette, Roussanne, Grenache blanc.

 CROZES HERMITAGE "LES JALET", € 46
DOMAINE PAUL JABOULET AINE

Marsanne.

PROVENCE

CÔTE DE PROVENCE, "ULTIMATE PROVENCE" € 32
CHÊTEAU DE BERNE

Rolle.

BANDOL AOP, € 50
CHÊTEAU VANNIÈRES

Bourboboulenc, Clairette.

OCCITANIE


I.G.P. PAYS D'OC, DOMAINE PAUL MAS € 29

Viognier.

 CÔTE DU ROUSSILLON, "NATURAL BLANC", € 8 € 39
 DOMAINE MAS AMIEL 

Grenache Blanc, Macabeo, Vermentino, Grenache Gris.

CORSE

 PATRIMONIO AOP, "PRUMESSA", € 40
DOMAINE VINCENTI

Vermentino.

SUD-OUEST

MONBAZILLAC, € 7 € 35
CHÂTEAU HAUTE-FONROUSSE (MOELLEUX) 

Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon.

COMTÉ TOLOSAN IGP PYRÉNÉES ATLANTIQUE, € 43
"CÔTE DE BRUMES" DOMAINE MICHEL BOUTIN

Petit Manseng.

ÎLE DE FRANCE

 ÎLE DE FRANCE IGP "CHARDONNAY N°21", € 8 € 40
DOMAINE BAL DU ROI 

Chardonnay.

LOIRE

 CHEVERNY, "LIGÈRE" DOMAINE DE MONTCY € 40

Chardonnay, sauvignon.

 VIN DE LOIRE IGP, "MOULIN BLANC" € 42
DOMAINE J.MOURAT

Pinot Noir.

SANCERRE, DOMAINE SERGE LALOUE € 53

Sauvignon blanc.

LES CHAMPAGNES ET LES BULLES

 VIN DE LOIRE MOUSSEUX "EXTRA BULLES", € 40
DOMAINE GROSBOIS

Colombart, Mouzac.

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

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier.

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

Pinot noir.



LES ROUGES

BOURGOGNE

CÔTEAUX BOURGUIGNONS "CUVÉE JULIETTE", € 32
DOMAINE BELENA

Pinot noir.

CHORYE-LÈS-BEAUNE, DOMAINE MALDANT PAUVELOT € 59

Pinot noir.

VOLNAY, MAISON REMOISSENET € 135

Pinot noir.

RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE "SETIER", € 8,5 € 40
CHATEAU PÉGAU

Grenache, Syrah, Mourvèdre

CÔTE DU RHÔNE VILLAGE "VALRÉAS", € 42
DOMAINE CLOS BELLANE

Syrah, Grenache.

COLLINE RHODANIENNES IGP, € 38
"SYRAH, LES VIGNES D'À CÔTÉ", YVES CULLERONS

Syrah.

CROZES HERMITAGE AOP "LE PAVILLON ROUGE", € 52
DOMAINE DU PAVIOLLON

Syrah.

LOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY, € 35
DOMAINE FILLIATREAU

Cabernet franc.

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

Cabernet franc.

VIN DE LOIRE IGP, "GRENOUILLER", € 59
DOMAINE J. MOURAT - 2023

Negrette.

BORDEAUX

SAINT-ÉMILION GRAND CRU, "L'EVEIL DES RÊVES" € 44
CHÂTEAU DES RÊVES

Merlot

SAINT EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU SIMARD € 60

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

CORSE

ÎLE DE BEAUTÉ IGP, "FRESCU", € 45
DOMAINE VINCENTI

Sciaccarello, Aleatico.

OCCITANIE

MINERVOIS, "L'AMOURIER", DOMAINE LUC LAPEYRE € 35

LES TERRASSES DU LARZAC € 7,5 € 39
"TERROIR D'ALTITUDE",
DOMAINE LAMBRUSQUES

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre.

MAURY SEC "OISEAU RARE", € 8,5 € 42
DOMAINE MAS AMIEL

Grenache.

BEAUJOLAIS

FLEURIE, DOMAINE DE GRAND FERS € 40

Gamay.

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

Gamay.

PROVENCE

BANDOL AOP, € 52
CHÂTEAU DE VANNIÈRES

Mourvèdre, Grenache.

LES ROSÉS

PROVENCE

CÔTE DE PROVENCE AOP, € 7 € 35
"TERRES DE BERNE" CHÂTEAU DE BERNE

Cinsault, Grenache, Tibouren.

