PICOTTE

- SODAS,JUS ET NE	СТА	RS -	APÉRITIFS			
CITRONNADE OU LIMONADE MAISON		€ 5	KIR (CASSIS, FRAMBOISE OU PÊCHE)		€9	
KOMBUCHA MANGUE, VANILLE, CURCUMA	33 cl	€ 6	KIR ROYALE		€ 13,5	
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	33 cl	€ 6	PASTIS distillerie des Terres Rouges	4 cl	€8	
JUS DE CAROTTE ET ORANGE BIO	25 cl	€ 6	TROUSSEPINETTE	8 cl	€ 8	
NECTAR FRAISE ET FRAMBOISE BIO	25 cl	€ 6				
———— BIÈRES -			COCKTAILS			
LA PARISIENNE BLANCHE BIO	33 cl	€ 7	PICOTTE SPRITZ		€ 13	
LA PARISIENNE BLONDE BIO	33 cl	€ 7	Au choix parmi Bergamote, Campari, Aper	ol		
LA PARISIENNE I.P.A. BIO	33 cl	€ 7	PICOTTE MULE		€ 13	
LA PARISIENNE SANS ALCOOL BIO	33 cl	€ 6	Vodka, ginger beer, jus de citron		0.17	
			PICOTTE GRAPEFLOWER - coktail signatur Cordial hibiscus, jus de pamplemousse, rosé de		€ 13	
			Provence.	ž.		
— CIDRES ET POIRÉS —			MOCKTAIL € 11			
			Amaretto sour, Madeleine, Mojito, Daiquiri, F Spritz, Jamaican Mule, Italian Mule À conso	Planteur,		
CIDRE BRUT "FILS DE POMME" BIO	33 cl	€ 7	sans modération choisissez votre mocktail!			
POIRÉ APPIE BIO	33 cl	€ 7				
— BOISSONS CHA	UDE:	s —	SPIRITEUX			
CAFÉ EXPRESSO		€ 3	EAU DE VIE DE POIRE	4 cl	€ 9	
CAFÉ ALLONG/NOISETTE		€ 3,5	EAU DE VIE DE MIRABELLE	4 cl	€ 14	
CAPPUCCINO		€ 5	LA GALOISE	4 cl	€ 14	
THÉS / INFUSIONS PALAIS DES THÉS		€ 4,5	COGNAC LE ROCH VSOP	4 cl	€ 14	
			ARMAGNAC AURENSAN 15 ANS	4 cl	€ 15	
— EAUX MINÉRA	IEC		CALVADOS DOMFRONTAIS, C. Drouin	4 cl	€ 14	
EAUN MIINEKA	LES		NOYAU DE POISSY	4 cl	€ 8	
			LIQUEUR DE VERVEINE	4 cl	€ 8	
BADOIT/EVIAN	50 cl	€ 4	RHUM RIVÈRE DU MAT VSOP (RÉUNION)	4 cl	€ 11	
BADOIT	100 cl	€ 7	WHISKY BELLEVOYE FINITION SAUTERNE	4 cl	€ 11 C. F	
EVIAN	100 cl	€ 7	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

€ 56

€ 55

VIN DE FRANCE, "OKROS", CHATEAU COUPE-ROSES

Grenache gris. Issu des coteaux argileux du Haut-Minervois, à 350 m d'altitude, ce vin blanc vinifié comme un rouge dévoile une robe orange brillante et un profil à la fois frais, épicé et élégant. 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. Parfait à l'apéritif ou à table avec légumes épicés, fromages affinés ou viandes blanches.

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. La finale est nette, persistante et élégante - parfaite à l'apéritif comme à table.

ALSACE AOP, RIESLING GRAND CRU ALTENBERG V.V., € 75 **DOMAINE G.LORENTS - 2021**

Riesling. Habillé d'une robe or pâle, intense et brillante, ce vin s'ouvre un nez intense, pur, minéral, riche et équilibré, concentré sur les fleurs blanches et les fruits bien mûrs. En bouche, il est ample et gras sur une belle fraîcheur, de superbes arômes complexes s'invitent en finale d'une remarquable longueur.

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

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.

-LES ROUGES -

€ 60 ÎLE DE FRANCE IGP , "MERLOT N°27", BAL DU ROI 2023

Merlot. Ce vin arbore une robe rubis légère et brillante qui annonce toute sa fraîcheur. Son nez expressif révèle de belles notes de fruits rouges acidulés, mêlant fraise, groseille et framboise. En bouche, la sensation est gourmande et souple, évoquant une soupe de fraises et de framboises. La finale, vive et rafraîchissante, laisse une agréable impression de fruit croquant et de légèreté.

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.







— LES BLANCS —

PATRIMONIO AOP, "PRUMESSA",

DOMAINE VINCENTI Vermentino.

	BOURGOGNE				PAYS D'OC	
	BOURGOGNE ALIGOTÉ			€ 40	I.G.P. PAYS D'OC, DOMAINE PAUL MAS	€ 35
	"DERRIÈRE LA FONTAINE", DOMAINE BELENA				Viognier.	
	Bourgogne aligoté.					
	VIRÉ-CLESSÉ, "VIELLES VIGNES", Domaine vérizet			€ 40	ÎLE DE FRANCE	
	Chardonnay.				VIN DE FRANCE "VOLTIS FLORÉAL",	€ 52
	BOURGOGNE CHARDONNAY			€45	DOMAINE BAL DU ROI	
V	"ART MINÉRAL", MAISON AUJOUX			t 43	Voltis.	
	Chardonnay. POUILLY FUISSÉ, "LA PIÈCE D'OR",			0.05	ÎLE DE FRANCE IGP "CHARDONNAY N°21",	€ 50
	DOMAINE DE LA TASSÉE D'OR			€ 65	Chardonnay.	
	Chardonnay.					
	CHASSAGNE MONTRACHET, "MORGOT CLOS PIS 1ER CRU", DOMAINE R. BELLAND	TOIS		€120	LOIRE	
	Chardonnay.				I.G.P. VAL DE LOIRE, "LE PARADIS" Domaine de la coche	€ 37
					Sauvignon gris.	
	RHONE				CHEVERNY, "LIGÈRE" DOMAINE DE MONTCY	€ 48
	VENTOUX, "VOX TURTUIRIS" Domaine via caritats	Y	€ 7	€ 42	Chardonnay, sauvignon. SANCERRE, DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE	€ 55
	Clairette, Roussanne, Grenache blanc.				Sauvignon blanc.	0.00
	CROZES HERMITAGE "LES JALETS", Domaine paul Jaboulet Aine			€ 50	0	
	Marsanne.				— LES CHAMPAGNES	` —
					CHAMPAGNE "BRUT CLASSIC", MAISON DEUTZ € 13	€ 69
	GASCOGNE				Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay.	
	CÔTE DE GASCOGNE IGP, "PIGMENTUM", Domaine George Vigouroux (moelleux)	Y	€ 6	€ 30	CHAMPAGNE "CUVÉE ESPRIT NATURE", DOMAINE HENRI GIRAUD	€ 110
	Gros Masseng.				Pinot noir, Chardonnay.	
	CORSE					
		/				



€9

€ 50



— LES ROUGES —

Sciaccarello, Aleatico.

	BOURGOGNE CÔTEAUX BOURGUIGNONS "CUVÉE JULIETTE", DOMAINE BELENA	€ 40	MINERVOIS - LANGUEDOC MINERVOIS, "L'AMOURIER", DOMAINE LUC LAPEYRE Syrah, Mourvèdre, Carignan. €	36
	Pinot noir. VOLNAY, MAISON REMOISSENET	€ 135	DOMAINE LAMBRUSQUES	39
	Pinot noir.		Syrah, Grenache.	
	RHÔNE		BEAUJOLAIS	
	CÔTE DU RHÔNE VILLAGE "VALRÉAS", DOMAINE CLOS BELLANE	€ 45	BEAUJOLAIS VILLAGE, "RIFT 69", DOMAINE JEAN LORON €	35
	Syrah, Grenache.		Gamay.	
	CROZES HERMITAGE "TRADITION",	€ 70	▼ FLEURIE, DOMAINE DE GRAND FERS €	40
	MAISON YANN CHAVE		Gamay.	
	Syrah.		MORGON, "LA COTE DE PY", DOMAINE MARCEL JUBERT €	58
	LOIRE		Gamay.	
	SAUMUR-CHAMPIGNY, Domaine filliatreau	€ 37	PROVENCE	
	Cabernet franc.	€ 39	CÔTE DE PROVENCE AOP, "LES TROIS FRÈRES", €	39
	SAINT-NICOLAS-DE-BOURGEUIL "LES MONTILS"		DOMAINE ASPRACE	
	DOMAINE DE LA COTELLERAIE		Syrah, Grenache	
	Cabernet franc.			
			——— LES ROSÉS ———	_
	BORDEAUX			
	MÉDOC "LES GRANDS CÈDRES", SIPIAN	€ 42	PROVENCE	
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.		CÔTE DE DDOVENCE AOD "AMOUD"	
	SAINT EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU SIMARD	€ 87	DOMAINE CHÂTEAU D'ASTROS	5 € 25
	Merlot, Cabernet Franc.		Cinsault, Grenache, Mourvèdre.	
	CORSE		CÔTE DE PROVENCE AOP, "ABSOLU" DOMAINE CHÂTEAU D'ASTROS	€ 45
0	ÎLE DE BEAUTÉ IGP, "FRESCU", DOMAINE VINCENTI € 9	€ 55	Cinsault, Grenache, Tibouren.	



