

# CARTE DES BOISSONS



## APÉRO

**KIR CASSIS** Vin blanc (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl)

**RICARD** (2cl)

**BITTER DE CHAMBÉRY** Dolin (6cl)

**RIVESALTES AMBRÉ** Domaine Singla (8cl)

**7€ KIR ROYAL** Vin pétillant (14cl) , crème de  
cassis Boudier de Dijon (2cl) **9€**

**3€ VERMOUTH BLANC / ROUGE** Dolin (6cl) **6€**

**6€ PORTO BLANC** Andresen 10 Ans (6cl) **7€**

**7€ PINEAU CHARENTES** Rastignac (6cl) **7€**



## BIÈRES PRESSION 25cl / 50cl

**PILS, LA BISE** Brasserie Duyck (59)

**4€ / 7,5€**

**IPA** Brasserie Volcelest (78) (bio)

**5€ / 9,5€**

**+ PICON (2cl / 4cl)**

**+1 / +2€**



## VINS AU VERRE

### LES BLANCS

**BUGEY, CUVÉE M CHARDONNAY**  
MONBLEU x Yves Duport 2022

**VDF, LE BON (moelleux)**  
Domaine des Coteaux Blancs

**CÔTES-DU-RHÔNE, LE TEMPS EST VENU**  
Stéphane Ogier 2023

**MONTLOUIS SUR LOIRE,  
PETITS BOULAYS**  
Domaine des Pierres écrites 2022

### LE ROSÉ

**IGP PAYS D'OC, LE MAS DE VESSIERE**  
Château Vessière 2022

**14cl**

**6€**

**7€**

**7€**

**8€**

**14cl**

**7€**

### LES ROUGES

**BEAUJOLAIS, LANCIÉ**  
Domaine des Nugues 2021

**VDF (RHÔNE), LES TRABOULES**  
Domaine Clusel-Roch 2022

**MINERVOIS, LES FARRADJALES**  
Domaine de Courbissac 2021

**LA BULLE**  
**BUGEY, MONTAGNIEU**  
Yves Duport

### LE ORANGE

**IGP CÔTES DU TARN - ORI**  
Domaine Gayrard 2022

**14cl**

**7€**

**8€**

**9€**

**14cl**

**8€**

**14cl**

**9€**

## HAPPY HOUR

Du lundi au vendredi de 17h30 à 19h30

**VERRE VIN BLANC ou ROUGE** du jour (14cl)

**5€**

**BIÈRE PILS** Brasserie Duyck (59) (50cl)

**5,5€**

**SPRITZ À LA SAVOYARDE**

Bitter Dolin (4cl), vin pétillant Montagnieu (8cl),  
eau pétillante, orange

**7€**

**JUS DE FRUIT** Alain Milliat (33cl)

**6€**

Tomate, Raisin Merlot, Raisin Sauvignon,  
Pomme Cox, Nectar de Poire ou d'abricot

# LES VIINS

*Une passion commune pour nos terroirs viticoles et sa diversité de cépages, parfums, savoir-faire, révélée au grand jour à travers 1 an de marathon de dégustations nous ayant fait tourner la tête... c'est ce qui a donné lieu à la sélection du Comptoir ! Beaucoup de BIO, de la BIODYNAMIE et des vins NATURELS pour ne garder que le plus pur de cette divine boisson !*

## LES BULLES 75cl

**CIDRE DEMI-SEC, CUVÉE JULIETTE** Alain Milliat (33cl) - **8€**

**CRÉMANT DE LOIRE - LE PREMIER** Domaine des Coteaux Blancs - **32€**

**BUGEY, MONTAGNIEU** Yves Duport - **35€**

**MONTLOUIS SUR LOIRE PÉTILLANT - LES PIERRES EN BULLES** Les Pierres Écrites - **38€**

**VDF, PÉTILLANT NATUREL - SOMNAM'BULLES** Fabien Jouves - **37€**

**CRÉMANT DU JURA - RÉSERVE** Domaine des Marnes Blanches - **50€**

**CHAMPAGNE BRUT, CARTE BLANCHE** Bauget-Jouette - **59€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES PARCELLES XIX** Pierre Paillard - **79€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES TERRES ROSES** Pierre Paillard - **99€**

**CHAMPAGNE EXTRA BRUT - BULLE DE ROSE** Frédéric Savart - **104€**

**CHAMPAGNE EXTRA BRUT - BOUZY GRAND CRU LES MOTELETTES** Pierre Paillard - **179€**

## LES BLANCS 75cl

### ALSACE

*Comme l'indique sa belle bouteille oblongue, l'Alsace se distingue par son élégance et sa finesse. Des vins issus d'un terroir riche, que l'on est fier de ne pas avoir perdu.*

**PIERRES SAUVAGES** Domaine du Rêveur 2022 - **38€**

**RIESLING KIENTZHEIM** Domaine Trapet 2020 - **44€**

**BERCKEM** Marcel Deiss 2019 - **49€**

### LOIRE

*Blancs secs, demi-secs, liquoreux : tout est réuni pour faire de cette région notre petit coup de cœur. Melon un peu, Sauvignon beaucoup, Chenin à la folie !*

**IGP VAL DE LOIRE, SAUVIGNON** Domaine des Coteaux Blancs 2022 - **32€**

**VDF, LE BLANC DU TUE-BOEUF** Clos du Tue-Boeuf 2022 - **35€**

**ANJOU, CLOS DE LA CROIX BROUILLET** Domaine des Coteaux Blancs 2022 - **36€**

**VDF, HERBES FOLLES** Clément Baraut 2022 - **40€**

**MENETOU SALON** Philippe Gilbert 2022 - **44€**

*Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !*

**TOURAINES, CHAPITRE 1** Domaine des Quatre Piliers 2021 - **48€**  
**SAVENNIÈRES, LE PITROUILLET** Clément Baraut 2021 - **51€**  
**MONTLOUIS SUR LOIRE, CLEF DE SOL** La Grange Tiphaine 2022 - **53€**  
**SAUMUR, ARCANES** Château de Fosse Sèche 2020 - **56€**  
**SANCERRE, SCORPION** Vincent Gaudry 2018 - **61€**  
**ANJOU, LES TREILLES** Pithon-Paillé 2013 - **98€**  
**COULÉE DE SERRANT** Nicolas Joly 2013 - **137€**

## **BOURGOGNE**

*Sacrée Chardonnay qui nous fait les yeux doux dans sa prime jeunesse, avant de dévoiler ses atouts après quelques années sur des notes minérales ou beurrées. Une favorite qui éclipserait presque l'Aligoté, pleine de fraîcheur.*

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** Guilhem et Jean-Hugues Goisot 2022 - **36€**  
**PETIT CHABLIS** Domaine Gruhier 2023 - **44€**  
**MÂCON-BUSSIÈRES, CUVÉE CLAUDE SEIGNEURET** Domaine Sarazinière 2021 - **45€**  
**CHABLIS** Domaine Gruhier 2022 - **48€**  
**BOURGOGNE** Fanny Sabre 2021 - **53€**  
**BOURGOGNE** Gilles et Henri Buisson 2020 - **53€**  
**BOURGOGNE** Jean-Louis Trapet 2020 - **55€**  
**HAUTES CÔTES DE NUIT** David Duband 2021 - **57€**  
**MARSANNAY VIEILLES VIGNES** Dominique Laurent 2020 - **58€**  
**PERNAND-VERGELESSES** Rossignol Cornu & fils 2020 - **59€**  
**CÔTES DE BEAUNE, CLOS DES TOPES BIZOT** Chantal Lescure 2021 - **63€**  
**SANTENAY** Héritiers Saint-Genys 2019 - **63€**  
**BOURGOGNE, TERRE D'EROS MONOPOLE** Tour Saint Hilaire 2014-2015-2016 - **67€**  
**MERCUREY 1ER CRU "CLOS MARCILLY", CUVÉE HERMINE** Héritiers Saint Genys 2018 - **75€**  
**MEURSAULT 1ER CRU, LES PORUZOTS** Dominique Laurent 2019 - **129€**

## **JURA**

*En duo ou en solo, Chardonnay & Savagnin nous chantent les louanges de deux méthodes d'élevage pour deux dégustations bien distinctes : notes florales et minérales d'un côté, oxydation naturelle au caractère puissant de l'autre. Un air qui ne laisse jamais indifférent.*

**VDF, COUP D'JUS MONKEY** Les Marnes Blanches 2021 - **43€**  
**CÔTES DU JURA, LE NATURÉ** Château d'Arlay 2020 - **53€**  
**CÔTES DU JURA, TRADITION** Château d'Arlay 2018 - **53€**  
**CÔTES DU JURA, EN QUATRE VIS** Les Marnes Blanches 2021 - **55€**  
**CÔTES DU JURA, LES NORMINS** Les Marnes Blanches 2020 - **65€**  
**CÔTES DU JURA, SAVAGNIN EN QUATRE VIS** Les Marnes Blanches 2021 - **65€**

## SAVOIE-BUGEY

*Cap sur les fromages de montagne et sur les premières pentes : du bon vin*

**BUGEY, CUVÉE M MONBLEU** x Yves Duport 2021 - **32€**

**BUGEY, CUVÉE M MAGNUM MONBLEU** x Yves Duport 2021 (150cl) - **59€**

**BUGEY, ALTESSE** Yves Duport 2021 - **38€**

**SAVOIE, IGP VIN DES ALLOBROGES - SILICE** Maison des Ardoisières 2022 - **38€**

**SAVOIE, IGP VIN DES ALLOBROGES - ARGILE** Maison des Ardoisières 2022 - **45€**

**SAVOIE, LÉBRAZ** Domaine Blard 2018 - **46€**

## RHÔNE

*Condrieu mais pas que... une sélection de vins qui fleurissent le long du Rhône, plus ou moins aromatiques mais toujours agréable à déboucher !*

**VDF, JEU DE ROLLE** Château Simian 2021 - **33€**

**CÔTES-DU-RHÔNE, LA COMBE DES AVAUX** Château Simian 2023 - **36€**

**IGP ARDÈCHE, QUINQUIN** Matthieu Barret 2021 - **38€**

**IGP COLLINES RHODANIENNES, VIOGNIER** Domaine Bonnefond 2022 - **40€**

**VDF, SOLSTICE DRY** Philippe Viret - **40€**

**IGP ÎLE DE BEAUTÉ, CUVÉE YL** Yves Leccia 2019 (Corse) - **42€**

**ST JOSEPH, LES VESSETTES** Domaine Roche Paradis 2021 - **45€**

**CROZES-HERMITAGE, CUVÉE DOMAINE** Laurent Combier 2021 - **47€**

**IGP COLLINES RHODANIENNES, LE PIED DE SAMSON** Georges Vernay 2022 - **55€**

**CONDRIEU, TERRASSE DE L'EMPIRE** Georges Vernay 2022 - **94€**

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

*On ne va pas se mentir, habituellement on connaît plutôt ses vins rouges. En blanc, beaucoup d'assemblage, et une seule devise : "Laissez-vous guider, on les a goûtés !"*

**FAUGÈRES, CABRETTA** Catherine Roque 2018 - **46€**

**LANGUEDOC, LES CLAPAS** Pas de l'Escalette 2020 - **49€**

**IGP CÔTES CATALANES, LE SOULA** Domaine Le Soula 2017 - **53€**

## LOIRE

*La Loire, on lui connaît ses châteaux... S'il y en a autant, c'est sûrement parce que les châtelains avaient un bon lever de coude ! Région viticole pi les plus étendues de France, la vallée de la Loire produit une palette de vins aux saveurs et textures éclectiques. Pinot, gamay, cabernet, et une bonne excuse pour réviser vos classiques de la Renaissance.*

**VDF, TRUAND** Domaine des Coteaux Blancs - **32€**

**AOC CÔTES ROANNAISE, COLLINE EN FLAMME** Domaine des Pothiers 2022 - **33€**

**BOURGUEIL, FRANCO DE PORC** Domaine de La Chevalerie 2019 - **34€**

**CHINON, LA CUISINE DE MA MERE** Domaine Grosbois 2021 - **36€**

**VDF, HERBES ROUGES** Clément Baraut 2022 - **38€**

**BOURGUEIL, GALICHETS** Domaine de la Chevalerie 2017 - **40€**

**SAUMUR, EOLITHE** Château de Fosse-Sèche 2020 - **47€**

## BOURGOGNE

*"Quand je vois rougir ma trogne je suis fier d'être bourguignon", qu'ils disaient... De quoi être fier oui, de cette région emblématique et historique modelée au Moyen-Age par les moines et les Ducs. Ici, une majorité de Pinot noir s'exprime différemment selon son terroir (référé sous le nom de "climats"). On y découvre plusieurs styles... pour les petits porte monnaies comme les plus jolies bourses !*

**BOURGOGNE, LES TERRES DE PHILÉANDRE** David Duband 2021 - **42€**

**BOURGOGNE EPINEUIL** Dominique Gruhier 2021 - **44€**

**COTEAUX BOURGUIGNONS, MON COTEAU NATURE** Aurélien Verdet 2022 - **46€**

**HAUTES-CÔTES-DE-NUITS** Château Prémieux 2019 - **49€**

**BOURGOGNE** Gilles et Henri Buisson 2020 - **52€**

**BOURGOGNE** Jean-Louis Trapet 2020 - **53€**

**BOURGOGNE, LES TAUPES MAISON DIEU** Chantal Lescure 2020 - **58€**

**IRANCY, LA VOIE DE CRAVANT** Guilhem et Jean-Hugues Goisot 2020 - **58€**

**MARSANNAY** Sylvain Pataille 2020 - **63€**

**FIXIN** Domaine du Vieux Collège 2018 - **65€**

**SANTENAY 1ER CRU LA MALADIÈRE** Héritiers Saint-Genys 2018 - **69€**

**VOLNAY ROBARDELLE 1<sup>ER</sup> CRU** Rossignol Cornu & fils 2019 - **79€**

**GEVREY-CHAMBERTIN, OSTREA** Jean-Louis Trapet 2014 - **116€**

**CORTON ROGNET GRAND CRU** Domaine Chevalier 2004 - **118€**

**POMMARD 1ER CRU LES BERTINS** Chantal Lescure 2017 - **123€**

**GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, COMBE AUX MOINES** P. Brisset 2015 - **169€**

**CLOS VOUGEOT** David Duband 2017 - **229€**

**ECHÉZEAU GRAND CRU** Maison P. Brisset 2015 - **290€**

## **BEAUJOLAIS**

*De Mâcon à Lyon, règne en maître le Gamay noir. Fin et aromatique, ou riche et structuré, il se boit volontiers toute l'année... mais comme chacun sait, on le célèbre plus particulièrement le 3e jeudi de novembre. Santé !*

**VDF - RAISINS GAULOIS** Domaine Marcel Lapierre 2022 - **39€**

**CHENAS - ROBERT** Domaine Saint-Cyr 2020 - **46€**

**MORGON** Domaine Marcel Lapierre 2022 - **53€**

**FLEURIE LA TONNE - LES DÉDUITS** Jean-Louis Dutraive 2020 - **53€**

## **JURA**

*Les vins jurassiens sont absolument inimitables, en particulier les vins rouges élaborés avec le Poulsard, cépage qui donne un caractère sauvage au vin !*

**VDF, COUP D'JUS DIONYSOS** Les Marnes Blanches 2021 - **56€**

**CÔTES DU JURA, PINOT NOIR** Les Marnes Blanches 2022 - **58€**

**CÔTES DU JURA, TROUSSEAU** Les Marnes Blanches 2022 - **62€**

## **SAVOIE - BUGEY**

*Souvent décrits, à tort, les vins de cette région méritent bien plus que de simplement accompagner des raclettes et fondues. Découvrez la Mondeuse !*

**BUGEY, PINOT NOIR** Yves Duport 2021 - **36€**

**SAVOIE, IGP VIN DES ALLOBROGES - SILICE** Maison des Ardoisières 2022 - **38€**

**SAVOIE, IGP VIN DES ALLOBROGES – ARGILE** Domaine des Ardoisières 2021 - **50€**

**SAVOIE, CUVÉE BIBI** Gilles Berlioz 2022 - **52€**

## **RHÔNE-PROVENCE**

*Entre Lyon et Marseille, le Massif Central et les Alpes, la côte du Rhône a deux personnalités : mono-cépage au nord septentrional et d'assemblage au sud méridional. N'hésitez pas à nous en demander un petit verre au comptoir, on trouvera toujours de quoi le remplir !*

### **RHÔNE NORD**

**IGP COLLINES RHODANIENNES, SYRAH** Bonnefond 2021 - **34€**

**CROZES-HERMITAGE, CUVÉE L** Laurent Combier 2022 - **42€**

**ST JOSEPH, LA BERGERIE** Domaine Roche Paradis 2021 - **45€**

**CORNAS, BRISE CAILLOUX** Matthieu Barret 2020 - **70€**

**CROZES-HERMITAGE, CLOS DES GRIVES** Laurent Combier 2021 - **70€**

**CÔTE RÔTIE, BLONDE DU SEIGNEUR** Georges Vernay 2021 - **105€**

*Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !*

## **RHÔNE SUD & PROVENCE**

**VDF, ATOUT ROUGE** Château Simian - **29€**

**CÔTES DU RHÔNE, LA GOUTTE DU SEIGNEUR** Domaine Duseigneur 2022 - **34€**

**VDF, MPN** Philippe Viret 2021 - **40€**

**CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES, SABLET 9MG** Domaine des Espiers 2022 - **41€**

**CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES, RASTEAU** Wilfried 2018 - **42€**

**VDF, RENAISSANCE** Philippe Viret 2018 - **43€**

**VACQUEYRAS, ARABESQUE** Domaine Montvac 2021 - **43€**

**VDF, LE VALLON** Henri Milan 2021 - **44€**

**VACQUEYRAS, VINCILA** Domaine Montvac 2020 - **48€**

**GIGONDAS, LES GRAMMES** Domaine des Espiers 2021 - **48€**

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE** Clos du Mont-Olivet 2020 - **71€**

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE** Clos du Mont-Olivet 2018 - **76€**

## **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

*Longtemps perçus comme ordinaires, les vins de ces deux régions méritent largement d'être remis au goût du jour... synonymes de générosité, d'équilibre, il souffle dans nos verres un petit air de vacances d'été.*

**CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE** Combel La serre 2021 - **32€**

**VDF, CINSAULT** Château l'Argentier 2020 - **39€**

**AOP MINERVOIS, ESTELLUM** Domaine Cantausse 2018 - **44€**

**CÔTEAUX DU LANGUEDOC, GRÈS DE MONTPELLIER** Château l'Argentier 2018 - **45€**

**AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE, SOLEILADES** Domaine Cantausse 2017 - **53€**

**IGP PAYS D'HÉRAULT, LES ARMIERES** Domaine de la Garance 2014 - **53€**

**IGP CÔTES CATALANES, LE SOULA** Domaine Le Soula 2018 - **53€**

## **BORDEAUX**

*Bordeaux, comme le plus vaste vignoble d'appellation au monde. Bordeaux comme ses grands crus classés. Mais surtout, Bordeaux, comme la couleur de la robe...*

**BORDEAUX SUPERIEUR, CUVÉE K** Château Massereau 2010 - **49€**

**GRAVES** Château Massereau 2012 - **60€**

## **VOYAGE VOYAGE**

*Voici quelques vins qui sentent bon les vacances... !*

**DOC VITTORIA, SP68** Ariana Occhipinti 2016 (SICILE) - **47€**

# LES ROSÉS 75cl

**PAYS D'OC** Château de la Vessière 2021 - **32€**

**COTEAUX D'AIX EN PROVENCE** Château Barbelle 2022 - **39€**

# LES ORANGES 75cl

**IGP CÔTES DU TARN, ORI** Domaine Gayrard 2022 - **38€**

**VDF, SKIN CONTACT** Fabien Jouves (Sud-Ouest) - **40€**

**VDF, PERSEPHONE** Cau Eden 2019 (Roussillon) - **40€**

**VDF, ARTISAN** Domaine du Rêveur 2020 (Alsace) - **49€**

**VDF, SINGULIER** Domaine du Rêveur 2021 (Alsace) - **46€**

**ALSACE, LA COLLINE ROUGE** Marcel Deiss 2021 (Alsace) - **52€**

**CÔTES DU JURA, EN QUATRE VIS** Domaine des Marnes Blanches (Jura) - **52€**



# SPIRITUEUX

## WHISKY (4cl)

### ROZELIEURES ORIGINE

Single Malt (Lorraine)

### HAUTEFEUILLE

Single Malt - Batch #1 (Picardie)

### RAASAY

Single Malt - R01.01 (Isle of Raasay)

## RHUM (4cl)

### RHUM ARRANGÉ MAISON

Demandez-nous nos recettes du moment !

### CHAIRMAN'S RESERVE

Spiced Rum (Sainte Lucie)

## HERBES ALPINES (4cl)

### GÉNÉPI

Pères Chartreux (Isère)

### CHARTREUSE JAUNE

Pères Chartreux (Isère)

## ET AUSSI...

### GIN NORMINDIA (4cl)

Domaine du Coquerel (Manche)

### VIEILLE PRUNE (4cl)

Gelas (Gers)

### MIRABELLE (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

### BAS-ARMAGNAC 12 ANS (4cl)

Gelas (Gers)

### COGNAC FINE CHAMPAGNE (4cl)

Hine (Charentes)

9€ ROZELIEURES TOURBÉ 13€  
Single Malt (Lorraine)

12€ TEELING 12€  
Blend Triple Distillation - Pot Still (Irlande)

12€ BÅRELEGS 14€  
Single Malt - Battle Axe (Islay)

6€ RHUM AGRICOLE VIEUX 6 ANS 8€  
Séverin (Martinique)

8€ RHUM BAIE DES TRÉSORS 11€  
Fruit des pluies (Guadeloupe)

7€ CHARTREUSE VERTE 9€  
Pères Chartreux (Isère)

9€ CHARTREUSE VEP VERTE 18€  
Pères Chartreux (Isère)

8€ CEDRATINE (4cl) 8€  
Mattei (Corse)

10€ POIRE WILLIAMS (4cl) 10€  
Rozelieures (Lorraine)

10€ CALVADOS 7 ANS (4cl) 11€  
Domaine Coquerel (Manche)

11€ BAS-ARMAGNAC 21 ANS (4cl) 13€  
Gelas (Gers)

12€



# SO SOFT

## EAUX

<b>PERRIER</b> (33cl)	4,5€	<b>EAU EVIAN</b> (100cl)	5€
<b>EAU DE PERRIER</b> (100cl)	6€		

## JUS

<b>CITRON PRESSÉ MINUTE</b> (25cl)	4€	<b>ORANGE PRESSÉE MINUTE</b> (25cl)	5,5€
<b>JUS DE FRUIT</b> Alain Milliat (33cl) Tomate, Raisin Merlot, Raisin Sauvignon, Pomme Cox, Nectar de Poire ou d'abricot	7€		

## SOFT

<b>SIROP À L'EAU</b> Grenadine / Menthe / Pêche / Orgeat (25cl)	2,5€	<b>DIABOLO</b> Grenadine / Menthe / Pêche (27,5cl)	5,5€
<b>TONIC</b> Fentimans (20cl)	4,5€	<b>GINGER BEER</b> Fentimans (20cl)	4,5€
<b>COCA-COLA</b> Original / Zero (33cl)	5€	<b>PÉTILLANTE CITRON VERT</b> Alain Milliat (25cl)	6€
<b>INFUSION GLACÉE MANDARINE, FLEUR D'ORANGER</b> Alain Milliat (25cl)	6€		

# HOT SPOT

## CAFÉ

*Fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18) (bio)*

<b>EXPRESSO</b>	<b>2,5€</b>	<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2,5€</b>
<b>CAFÉ DOUBLE</b>	<b>3,5€</b>	<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>4€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4€</b>		

## THÉ

*Confectionnés par KODAMA (Paris 2)*

### **THÉ NOIR, COMME DES PETITS PAINS**

Thé noir aux dattes, écorce de cacao

### **THÉ BLANC, LA PART DES ANGES**

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

### **THÉ VERT JASMIN**

Thé vert au jasmin

### **INFUSION, À POINGS FERMÉS**

Infusion, camomille, mélisse, citronnelle

## COCKTAILS DOUCE FRANCE

### SPRITZ À LA SAVOYARDE

Bitter Dolin <sup>4cl</sup>,  
vin pétillant Montagnieu <sup>8cl</sup>,  
eau pétillante, orange

9€

### GÉNÉPI MULE

Génépi Pères Chartreux <sup>4cl</sup>,  
Ginger beer, jus de citron

11€

### FRENCH NEGRONI DE CHAMBÉRY À LA NORMANDIE

Vermouth rouge Dolin <sup>2cl</sup>,  
Gin Normandia <sup>2cl</sup>,  
Bitter Dolin <sup>2cl</sup>, orange

9€

## TEAM TONIC

### PINEAU TONIC DES CHARENTES

Pineau des Charentes Rastignac <sup>6cl</sup>,  
Tonic, orange

10€

### RIV'TONIC DU ROUSSILLON

Rivesaltes ambré <sup>6cl</sup>,  
Tonic, orange

10€

### GIN TONIC DE NORMANDIE

Gin Normandia <sup>4cl</sup>,  
Tonic, concombre

11€

### SPRITZ À LA

Cedratine Ma  
vin pétillant Mon  
eau pétillante

11€

### LA BONNE POIRE

Eau de vie de Poire <sup>3cl</sup>,  
eau pétillante, jus

12€

### AMERICANO S

Vermouth blanc  
Vermouth rouge  
Bitter Dolin <sup>4cl</sup>

9€

## SANS ALCO

### POMME GINGEM

Jus de pom  
gingembre,

8€

### VIR'GIN T

Spiritueux sans al  
Tonic, conc

10€

### VIRGIN MOSCO

Spiritueux sans al  
Gingerbeer, jus

10€