

CARTE DES BOISSONS



VIINS AU VERRE

LES BLANCS

CUVÉE M, CHARDONNAY

MONBLEU x Yves Duport 2023 (*bio*)

MUSCADET 1ERE ESCALE

Domaine Ménard Gaborit

CÔTEAUX DU LAYON (moelleux)

Domaine des Côteaux Blancs 2023

MÉTISS

Bott-Geyl 2023 (*bio*)

SANTENAY

Héritiers Saint-Genys 2019

14cl

LES ROUGES

CUVÉE M

MONBLEU x Les Côteaux Blancs 2023

BOURGOGNE

Domaine de Champs Fleury 2023

COSTIÈRES DE NÎMES, HÉRITAGE

Château de Nages 2021

LALANDE-DE-POMEROL

Château des Annereaux, 2006

14cl

LE ROSÉ

IGP VAR, AUGUSTINE

Château d'Astros 2024 (*bio*)

14cl

LA BULLE

BUGEY, MONTAGNIEU

Yves Duport 2022

14cl

8€

BIÈRES



PRESSION 25cl / 50cl

PILS, LA BISE Brasserie Duyck (59)

4€ / 7,5€

IPA Brasserie Volcelest (78) (*bio*)

5€ / 9,5€

BOUTEILLE 33cl

BLANCHE, A L'OUEST

Brasserie du Grand Paris (93)

8€

IPA, CITRA

Brasserie du Grand Paris (93)

8€

BIÈRE FUMÉE, SMOKE ON THE WATER

Brasserie du Grand Paris (93)

8€

CIDRE DEMI-SEC, CUVÉE JULIETTE

Alain Milliat (26) (*bio*)

8€

BIÈRE SANS ALCOOL, PERLITA

Brasserie La Perle (67)

8€

**KIR CASSIS** (14cl)

Vin blanc Chardonnay, crème de cassis

7€ KIR ROYAL (14cl)

Vin pétillant Montagnieu, crème de cassis

9€**PASTIS DU JURA** (2cl)

Le Vieux Pontarlier

4€ VERMOUTH BLANC / ROUGE (6cl)

Dolin

6€**MADÈRE** (6cl)

Sercial 10 ans

8€ CÉDRATINE MATTEI (6cl)

Eau de vie

8€**SPIRITUEUX****WHISKY** (4cl)**ROZELIEURES ORIGINE**

Single Malt (Lorraine)

9€**ROZELIEURES TOURBÉ**

Single Malt (Lorraine)

13€**FETTERCAIRN 12 ANS**

Single Malt (Ecosse)

12€**RHUM** (4cl)**RHUM ARRANGÉ MAISON**

Demandez-nous nos recettes du moment !

6€**RHUM AGRICOLE VIEUX 6 ANS**

Séverin (Martinique)

8€**RHUM BAIE DES TRÉSORS**

Fruit des pluies (Guadeloupe)

11€**HERBES ALPINES** (4cl)**GÉNÉPI**

Pères Chartreux (Isère)

7€**CHARTREUSE VERTE**

Pères Chartreux (Isère)

9€**CHARTREUSE JAUNE**

Pères Chartreux (Isère)

9€**ET AUSSI...****GIN NORMINDIA** (4cl)

Domaine du Coquerel (Manche)

8€**POIRE WILLIAMS** (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

10€**VIEILLE PRUNE** (4cl)

Gelas (Gers)

10€ BAS-ARMAGNAC 12 ANS (4cl)

Gelas (Gers)

11€**CALVADOS 7 ANS** (4cl)

Domaine Coquerel (Manche)

11€ COGNAC FINE CHAMPAGNE (4cl)

Hine (Charentes)

12€**BAS-ARMAGNAC 21 ANS** (4cl)

Gelas (Gers)

13€ LIQUEUR LACTÉE (6cl)

La Capricieuse (Indre)

8€Caramel-Fleur de sel / Vanille-Noisette /
Châtaigne / Mûre



SO SOFT

EAU CASTALIE

Micro-filtrée pétillante (75cl)

3,5€

SIROP À L'EAU

Grenadine / Menthe / Citron (25cl)

2,5€

TONIC

Fentimans (20cl)

4,5€

GINGER BEER

Fentimans (20cl)

4,5€

INFUSION GLACÉE PÊCHE-VERVEINE

Alain Milliat (25cl) *(bio)*

6€

COCA-COLA

Original / Zero (33cl)

5€

JUS / NECTAR

Alain Milliat (33cl)

Abricot / Pêche blanche /

Poire williams / Pomme Reinette

7€

LIMONADE CITRON

Alain Milliat (25cl) *(bio)*

6€

HOT SPOT



CAFÉ

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

EXPRESSO

2,5€

CAFÉ ALLONGÉ

2,5€

DECA

2,5€

CAFÉ DOUBLE

3,5€

CAPPUCCINO

4€

CAFÉ LATTE

4€

CAFÉ GLACÉ

4€

CAFÉ LATTE GLACÉ

5€

THÉ

4€

Confectionnés par KODAMA (Paris 2)

THÉ NOIR, EARL GREY

Thé noir à la bergamote *(bio)*

THÉ VERT, LE VENT EN POUPE

Thé vert, menthe verte *(bio)*

THÉ BLANC, À FLEUR DE PEAU

Thé blanc, pétales de fleurs

INFUSION, DU BOUT DES LÈVRES

Infusion, hibiscus, ananas, poivre rose

CHOCOLAT CHAUD maison

4,5€

LES BULLES 75cl

BUGEY, MONTAGNIEU Yves Duport 2022 - **36€**

PÉTILLANT NATUREL, SOMNAM' BULLES Fabien Jouvès (*bio*) (*nature*) - **37€**

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

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

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

LES BLANCS 75cl

ALSACE

GEWURZTRAMINER - CATTIN SAUVAGE (demi sec) Joseph Cattin (*bio*) - **37€**

MÉTISS Bott-Geyl 2023 (*bio*) - **38€**

LOIRE

MUSCADET, 1ÈRE ESCALE Domaine Ménard Gaborit 2023 (*bio*) - **31€**

VDF BLANC DU TUE-BOEUF Clos du Tue-Boeuf 2023 - **35€**

CÔTEAUX DU LAYON (moelleux) Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **36€**

ANJOU BLANC, CLOS DE LA CROIX BROUILLET Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **36€**

MENETOU-SALON Philippe Gilbert 2022 (*biodynamie*) - **44€**

SANCERRE, SCORPION Vincent Gaudry 2021 (*bio*) - **61€**

SAVENNIÈRES, ROCHE AUX MOINES Domaine FL 2016 (*bio*) - **81€**

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ Bonnardot 2023 - **36€**

CHABLIS Domaine de Chantemerle 2023 - **48€**

BOURGOGNE BLANC Domaine de la Tour St Hilaire 2016 - **55€**

MARSANNAY VIEILLES VIGNES Dominique Laurent 2020 - **58€**

LADOIX Domaine d'Ardhuy 2022 - **62€**

CÔTES DE BEAUNE, CLOS DES TOPES BIZOT Chantal Lescure 2021 - **63€**

SANTENAY Héritiers St-Genys 2019 - **63€**

MERCUREY 1^{ER} CRU, CLOS MARCILLY MONOPOLE, CUVÉE HERMINE Héritiers St-Genys 2018 - **75€**

PULIGNY-MONTRACHET, LE TRÉZIN Domaine d'Ardhuy 2022 - **113€**

MEURSAULT, LE PORUZOT 1ER CRU Dominique Laurent 2019 - **129€**

JURA

CÔTES DU JURA, BLANC TRADITION Domaine du Château d'Arlay 2018 - **53€**

CÔTES DU JURA, LE NATURÉ Domaine du Château d'Arlay 2020 - **53€**

SAVOIE - BUGEY

BUGEY, CUVÉE M, CHARDONNAY MONBLEU x Yves Duport 2023 (*bio*) - **32€** ^(75cl) / **59€** ^(150cl)

BUGEY, ALTESSE DE MONTAGNIEU Yves Duport 2023 (*bio*) - **38€**

VIN DES ALLOBROGES, ARGILE Domaine des Ardoisières 2022 (*bio*) (*nature*) - **45€** ^(75cl) / **88€** ^(150cl)

RHÔNE

CROZES-HERMITAGE, UN MATIN Denis Basset 2024 (*bio*) - **39€**

SAINT-JOSEPH Eric & Joël Durand 2022 - **46€**

CONDRIEU, LÔNE Julien Pion 2022 - **76€**

LANGUEDOC-ROUSSILLON & SUD-OUEST

LES AGUDES Fabien Jouves (non millésimé) (*biodynamie*) - **34€**

VDF, SKIN CONTACT Fabien Jouves 2022 (*biodynamie*) (*nature*) - **40€** (vin orange)

MALA COSTE Domaine de la Dourbie 2022 - **41€**

LES ROUGES 75cl

LOIRE

CUVÉE M Monbleu x Les Côteaux Blancs 2023 - **32€**

VDF, LA COLLINE EN FLAMME Domaine des Pothiers 2023 (*bio*) - **34€**

CHINON, CUISINE DE MA MERE Grosbois 2023 (*nature*) - **36€**

BOURGOGNE

BOURGOGNE Domaine de Champs Fleury 2023 - **35€**

BOURGOGNE EPINEUIL Dominique Gruhier 2022 (*bio*) - **44€**

CHOREY-LES-BEAUNE Domaine Cauvard 2022 - **48€**

SAVIGNY LES BEAUNE Les Terres de Philéandre 2021 - **56€**

SANTENAY Héritiers St Genys 2020 - **62€**

MARSANNAY Sylvain Pataille 2020 - **63€**

FIXIN Domaine du Vieux Collège 2018 (*bio*) - **65€**

MERCUREY 1^{ER} CRU MONOPOLE, CLOS MARCILLY, CUVÉE CLOVIS Héritiers St Genys 2018 - **75€**

CÔTE DE NUITS-VILLAGES, CLOS DES LANGRES MONOPOLE Domaine d'Ardhuy 2021 - **82€**

ALOXE-CORTON, LES BOUTIÈRES LES VALOZIÈRES Domaine d'Ardhuy 2020 - **94€**

NUITS-SAINT-GEORGES Domaine David Duband 2021 - **102€**

POMMARD, LES VAUMURIENS Chantal Lescure 2020 - **108€**

CORTON GRAND CRU, LE ROGNET Domaine Chevalier 2004 - **138€**

GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU Pierre Brisset 2015 - **182€**

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS-LANCIÉ Domaine des Nugues 2021 - **32€**

FLEURIE Domaine des Nugues 2021 - **38€**

RÉGNIE Georges Descombes 2022 (*nature*) - **40€**

MORGON Georges Descombes 2023 (*nature*) - **42€**

SAVOIE - BUGEY

BUGEY, PINOT NOIR, LE MORILLON Yves Duport 2023 (*bio*) - 36€

BUGEY, MONDEUSE Yves Duport 2023 (*bio*) - 36€

IGP VIN DES ALLOBROGES, SILICE Domaine des Ardoisières 2022 (*nature*) - 38€

RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE, LES SAFFRES Domaine du Séminaire 2023 - 33€

COSTIERES DE NIMES, HÉRITAGE Château Nagès 2021 (*bio*) - 39€

CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE Denis Basset 2023 - 39€

SAINT-JOSEPH, LES COTEAUX Eric & Joël Durand 2022 - 48€

CORNAS, EMPREINTES Eric & Joël Durand 2020 - 74€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Montolivet 2018 - 86€

LANGUEDOC-ROUSSILLON & SUD-OUEST

CÔTES-CATALANES - MODESTE Clos des fées - 32€

CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE Château Combet la Serre 2021 - 32€

SAINT-CHINIAN, ANTONYME Domaine Canet-Valette 2023 (*bio*) - 34€

BORDEAUX

BORDEAUX, SAINT PIERRE TUCAOU Château Ferran 2021 (*biodynamie*) - 39€

LALANDE-DE-POMEROL Château des Annereaux 2006 - 54€

LES ROSÉS 75cl

IGP VAR, AUGUSTINE Château d'Astros 2024 (*bio*) - 32€ (75cl) / 59€ (150cl)

CÔTES DE PROVENCE, CORAIL Château de Roquefort 2023 (*bio*) - 35€

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !

MONBLEU

COCKTAILS DOUCE FRANCE

SPRITZ À LA SAVOYARDE - 9€

Bitter Dolin ^{4cl}, vin pétillant Montagnieu ^{8cl},
eau pétillante, orange

SPRITZ À LA CORSE - 11€

Cedratine Mattei ^{4cl}, vin pétillant
Montagnieu ^{6cl}, eau pétillante, citron

FRENCH NEGRONI - 9€

de Chambéry à la Normandie

Vermouth rouge Dolin ^{2cl}, Bitter Dolin ^{2cl},
Gin Normandia ^{2cl}, orange

GÉNÉPI MULE - 11€

Génépi Pères Chartreux ^{4cl}, ginger beer,
jus de citron

GIN TONIC DE NORMANDIE - 11€

Gin Normindia ^{4cl}, tonic

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ - 8€

BTTR (orange amère, gentiane, épices),
eau gazeuse, sirop de citron

VIRGIN NEGRONI - 8€

BTTR (orange amère, gentiane, épices),
JNPR n°2 (baies de genièvre, gingembre,
poivre, piment), VRMH (raisins, plantes,
épices)

VIR'GIN TONIC - 10€

JNPR n°2 (baies de genièvre, gingembre,
poivre, piment), tonic

VIRGIN LONDON MULE - 10€

JNPR n°2 (baies de genièvre, gingembre,
poivre, piment), gingerbeer, jus de citron



COCKTAILS



MONBLEU

MONBLEU



HAPPY HOUR



HAPPY CHEESE - 7,5€

1 part de fromage surprise + 1 boisson*

MAGNUM DE VIN BLANC^{150cl} - 39€

Bugey, Cuvée M - Chardonnay

MONBLEU x Yves Duport, 2023 (Bio)

MAGNUM DE ROSÉ^{150cl} - 49€

Provence - IGP Var, Cuvée Augustine

Château d'Astros, 2024 (Bio)

**Verre de vin du jour 14cl (blanc, rouge, rosé) ou
Pinte Blonde 50cl ou Verre de jus de pomme 25cl*

Du Lundi au Vendredi - 15h/19h