

CARTE DES BOISSONS

HAPPY CHEESE - 7,5€

1 PART DE FROMAGE SURPRISE

+

VERRE DE VIN DU JOUR ^{14cl}

ou PINTE DE BLONDE ^{50cl}

ou VERRE DE JUS DE POMME ^{25cl}

Du lundi au vendredi 17h - 19h



VINS AU VERRE

LES BLANCS

BUGEY, CUVÉE M, CHARDONNAY (bio)
MONBLEU x Yves Duport

COTEAUX DU LAYON (moelleux)
Domaine des Côteaux blancs 2023

ALTESSE DE MONTAGNIEU
Bugey, Yves Duport

**LANGUEDOC, LES CLAPAS
(Biodynamie)**
Pas de l'Escalette

LA BONNE IDÉE DES CAVISTES
Vin du jour

LE ORANGE

VDF SKIN CONTACT
Domaine du Rêveur 2021 (Alsace)

LE ROSÉ

IGP VAR, AUGUSTINE (bio)
Château d'Astros

14cl LES ROUGES

VDF (LOIRE), CUVÉE M
Monbleu X Côteaux Blancs

SYRAH, SENSATIONS DU NORD
Domaine de Bonnefond

8€ BUGEY, PINOT NOIR
Yves Duport

10€ SAUMUR, EOLITHE (nature)
Château de fosse-Sèche

7-9€ LA BONNE IDÉE DES CAVISTES
Vin du jour

14cl LA BULLE

10€ MONTAGNIEU
Yves Duport

14cl

6€

7€

8€

10€

7-9€

14cl

8€

14cl

6€

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !



APÉRO

KIR CASSIS ou COMMUNARD

Cuvée M blanc ou rouge, Crème de cassis (2cl)

PASTIS Casanis (2cl)

BITTER DE CHAMBÉRY Dolin (6cl)

7€

KIR ROYAL

Vin pétillant (14cl) , crème de cassis (2cl)

4€

VERMOUTH BLANC / ROUGE Dolin (6cl)

6€

RIVESALTES AMBRÉ Singla (8cl)

9€

6€

7€

BIÈRES

25cl / 50cl

PILS, LA BISE Brasserie Duyck (59)

4€ / 7,5€

IPA, VOLCELEST (bio) Brasserie Volcelest (78)

5€ / 9€

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

+1€ / +2€

BIÈRE BOUTEILLE SANS ALCOOL, PERLITA Brasserie La Perle (67) (33cl)

8€



COCKTAILS

COCKTAILS DOUCE FRANCE

SPRITZ À LA SAVOYARDE

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

9€

GÉNÉPI MULE

Génépi Pères Chartreux (4cl), Ginger beer, jus
de citron

11€

FRENCH NEGRONI

De Chambéry à la Normandie

Vermouth rouge Dolin (2cl), Gin Normandia (2cl),
Bitter Dolin (2cl), orange

9€

GIN TONIC DE NORMANDIE

Gin Normandia (4cl), Tonic Concombre

11€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN LONDON MULE

Spiritueux sans alcool JNPR, Ginger beer,
jus de citron

10€

VIR'GIN TONIC

Spiritueux sans alcool JNPR, Tonic,
concombre

10€



SO SOFT

EAUX

PERRIER (33cl)	4,5€	EAU EVIAN (100cl)	5€
EAU DE PERRIER (50cl)	6€	EAU EVIAN (33cl)	4,5€
EAU DE PERRIER (1L)	7€		

JUS

CITRON PRESSÉ MINUTE (25cl)	4€	ORANGE PRESSÉE MINUTE (25cl)	6€
JUS DE FRUIT Alain Milliat (33cl) Tomate, Raisin Merlot, Raisin Sauvignon, Pomme Cox, Nectar de Poire ou d'Abricot du Roussillon	7€		

SOFT

SIROP À L'EAU Grenadine/ Menthe / Pêche / Orgeat / Citron/ Fraise	2,5€	LIMONADE (25cl)	4€
TONIC ou GINGER BEER Fentimans (20cl)	4,5€	DIABOLO Grenadine / Menthe / Pêche / Orgeat (25cl)	4€
COCA-COLA Original / Zero (33cl)	5€	PÉTILLANT CITRON VERT Alain Milliat (25cl)	6€

HOT SPOT



CAFÉ

Fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18) (bio)

EXPRESSO	2,5€	CAFÉ ALLONGÉ	2,5€
CAFÉ DOUBLE	3,5€	CAFÉ NOISETTE	3€
CAPPUCCINO/CHOCOLAT CHAUD	6€	CAFÉ LATTE	4€

THÉ

4€

Confectionnés par KODAMA (Paris 2)

- Thé Earl grey, pêche, romarin
- Thé Vert au jasmin
- Infusion, camomille, mélisse, citronnelle
- Infusion, verveine
- Rooibos (sans théine), pomme, épices douces

LES VINS

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 (bio), CUVÉE JULIETTE Alain Milliat (33cl) - **8€**

CRÉMANT DE LOIRE, LE PREMIER Domaine des Coteaux blancs- **33€**

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

MONTLOUIS SUR LOIRE, BRUT TRADITION Domaine de la Taille aux Loups - **45€**

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

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

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

CHAMPAGNE EXTRA BRUT, BOUZY GRAND CRU LES MOTELETTES Pierre Paillard - **159€**

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.

BERCKEM (biodynamie) 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 !

SAUVIGNON (bio) Domaine des Côteaux Blancs 2024 - **32€**

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

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

TOURAINÉ, CHAPITRE 1 Domaine des Quatre Piliers 2021- **48€**

SAUMUR, ARCANE (biodynamie) Château de Fosse Sèche 2020 - **56€**

MONTLOUIS SUR LOIRE, CLOS DE MOSNY Domaine de la Taille aux Loups 2022 - **69€**

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

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !

BOURGOGNE

Sacré 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.

CÔTES D'AUXERRE, CORPS DE GARDE (biodynamie) Guilhem et Jean-Hugues Goisot 2021 - **44€**

CÔTEAUX BOURGUIGNON Duband 2021 - **44€**

MÂCON-BUSSIÈRES, CUVÉE CLAUDE SEIGNEURET Domaine Sarazinière 2021 - **45€**

CHABLIS Domaine d'Elise, 2022 - **48€**

BOURGOGNE Gilles et Henri Buisson 2022 - **53€**

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

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

PERNAND-VERGELESSES Rossignol Cornu & fils 2020 - **64€**

SANTENAY Héritiers Saint-Genys 2018 - **65€**

MERCUREY 1ER CRU "CLOS MARCILLY", CUVÉE HERMINE Héritiers Saint Genys 2018 - **75€**

MEURSAULT 1ER CRU, LES PORUZOTS (nature) 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 (nature) Les Marnes Blanches 2021 - **43€**

CÔTES DU JURA, LES MOLATES - SAVAGNIN Les Marnes Blanches 2022 - **47€**

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 - CHARDONNAY Les Marnes Blanches 2022 - **55€**

CÔTES DU JURA, EN QUATRE VIS - SAVAGNIN Les Marnes Blanches 2022 - **65€**

SAVOIE-BUGEY

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

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

BUGEY, ALTESSE (bio) Yves Duport 2022 - **38€**

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

RHÔNE

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

CÔTES-DU-RHÔNE, PETIT OURS (nature) Matthieu Barret 2023 - **36€**

VDF, SUR LE MONT (bio) Domaine Clusel Roch 2022 - **43€**

VDF, SOLSTICE DRY (nature) Philippe Viret - **40€**

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

VIIGNIER, LE PIED DE SAMSON Georges Vernay 2022 - **59€**

CONDRIEU, TERRASSE DE L'EMPIRE Georges Vernay 2018- **104€**

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 !"

VDF LES AGUDES (bio) Fabien Jouves - **34€**

FAUGÈRES, CABRETTA (biodynamie) Catherine Roque 2018 - **46€**

LANGUEDOC, LES CLAPAS (biodynamie) Pas de l'Escalette 2021 - **49€**

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

LES ROUGES (75cl)

LOIRE

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

VDF, CUVÉE M Monbleu x Domaine des Coteaux Blancs 2023 **32€**

VDF, LE ROUGE DU TUE-BOEUF Clos du Tue-Boeuf 2023 - **36€**

AOC CÔTES ROANNAISES, CUVÉE DOMAINE (biodynamie) Domaine des Pothiers 2022 - **38€**

VDF, HERBES ROUGES (nature) Clément Baraut 2022 - **38€**

SAUMUR, EOLITHE Château de Fosse-Sèche 2019 - **44€**

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 !

CÔTE D'AUXERRE, CORPS DE GARDE Goisot - **43€**

COTEAUX BOURGUIGNONS David Duband 2021- **44€**

BOURGOGNE, EPINEUIL (nature) Dominique Gruhier 2021 - **44€**

HAUTES CÔTES DE NUIT, LOUIS AUGUSTE David Duband 2020 - **50€**

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

CÔTE DE BEAUNE, LE CLOS DES TOPES BIZOT Chantal Lescure 2021 - **56€**

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

MARSANNAY Sylvain Pataille 2021- **63€**

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

SANTENAY 1ER CRU LA MALADIÈRE Héritiers Saint-Genys 2018 - **70€**

VOLNAY ROBARDELLE 1^{ER} CRU Rossignol Cornu & fils 2019 - **89€**

GEVREY-CHAMBERTIN, OSTREA (biodynamie) Jean-Louis Trapet 2014 - **109€**

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

POMMARD 1ER CRU LES BERTINS (bio) Chantal Lescure 2017 - **149€**

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, COMBE AUX MOINES P. Brisset 2015 - **189€**

ECHEZEAU GRAND CRU Maison P. Brisset 2015 - **320€**

CLOS VOUGEOT David Duband 2017 - **390€**

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 !

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

BEAUJOLAIS, LA GALOCHE Domaine Saint-Cyr 2022 - **36€**

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

VDF - RAISINS GAULOIS (nature) Domaine Marcel Lapierre 2022 - **39€**

REGNIE (bio) Georges Descombes 2022 - **40€**

MORGON Georges Descombes 2022 - **42€**

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

MORGON (nature) Domaine Marcel Lapierre 2022 - **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 (nature) Les Marnes Blanches 2021 - **56€**

CÔTES DU JURA, TROUSSEAU (nature) Les Marnes Blanches 2022 - **66€**

SAVOIE - BUGEY

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

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

MONDEUSE, INSTANT PRÉSENT (bio) Domaine des Orchis 2022 - **44€**

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

SAVOIE, CUVÉE BIBI (biodynamie) 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

SYRAH, SENSATIONS DU NORD Domaine de Bonnefond - **36€**

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

ST JOSEPH, LES CÔTEAUX Domaine Eric & Joël Durand 2022 - **45€**

COTEAUX DU LYONNAIS, GALET Domaine Clusel-Roch 2018 - **51€**

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !

CÔTE DU RHÔNE, LES VERGERS Domaine Clusel-Roch 2020 - **62€**

CORNAS, BRISE CAILLOUX (nature) Matthieu Barret 2020 - **70€**

CROZES HERMITAGE, CLOS DES GRIVES (bio) Laurent Combier 2022 - **70€**

CÔTE RÔTIE, BLONDE DU SEIGNEUR (bio) Georges Vernay 2021 - **115€**

RHÔNE SUD & PROVENCE

CÔTES-DU-RHÔNE, BLACK FLAG (nature) Matthieu Barret 2022 - **39€**

VDF, SOLSTICE ROUGE (nature) Philippe Viret 2022 - **39€**

VDF, MPN (nature) Philippe Viret 2022 - **40€**

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE, SABLET 9MG (bio) Domaine des Espiers 2022 - **41€**

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGE, RASTEAU (bio) Wilfried 2020 - **42€**

VDF, LE VALLON (nature) Henri Milan 2021 - **44€**

VACQUEYRAS, VINCILA (bio) Domaine Montvac 2020 - **48€**

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

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos du Mont-Olivet 2018 - **86€**

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.

LES SORCIÈRES, CÔTES CATALANES, Le Clos des Fées- 2023- **32€**

HÉRAULT, XB Domaine de la Terrasse d'Elise 2022 - **38€**

SAINT CHINIAN, UNE ET MILLE NUITS Domaine Canet- La Valette- **38€**

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

CARIGNAN, Château L'Argentier - 2019 - **40€**

TERRASSES DU LARZAC, CLAPAS (biodynamie) Pas de l'escalette 2022 - **42€**

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

AOP MINERVOIS, ESTELLUM (bio) Domaine Cantausse 2018 - **48€**

IGP PAYS D'HÉRAULT, LES ARMIERES Domaine de la Garance 2014 - **57€**

IGP CÔTES CATALANES, LE SOULA (nature) Domaine Le Soula 2018 - **58€**

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...

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

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

PESSAC-LÉOGNAN, CUVÉE PAUL (bio) Château Haut-Bergey 2019 - **54€**

GRAVES Château Massereau 2012 - **65€**

LES ROSÉS (75cl)

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

CÔTES DE PROVENCE, CORAIL (bio) Château de Roquefort 2024 - **36€**

LES ORANGES (75cl)

VDF, HORUS (nature) Philippe Viret, 2023 (Rhône) - **41€**

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

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

CÔTES CATALANES, MACÉRATION (nature) Domaine Le Soula, 2021 - **54€**

SPIRITUEUX



WHISKY (4cl)

ROZELIEURES ORIGINE

Single Malt (Lorraine)

9€

ROZELIEURES TOURBÉ

Single Malt (Lorraine)

13€

TEELING

Blend Triple Distillation - Pot Still (Irlande)

12€

RAASAY

Single Malt - R01.01 (Isle of Raasay)

12€

BÅRELEGS

Single Malt - Battle Axe (Islay)

14€

RHUM (4cl)

RHUM ARRANGÉ MAISON

Demandez-nous nos recettes du moment !

6€

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€

CHARTREUSE VEP VERTE

Pères Chartreux (Isère)

18€

ET AUSSI...

GIN NORMINDIA (4cl)

Domaine du Coquerel (Manche)

8€

CEDRATINE (4cl)

Mattei (Corse)

8€

VIEILLE PRUNE (4cl)

Gelas (Gers)

10€

POIRE WILLIAMS (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

10€

MIRABELLE (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

10€

CALVADOS 6 ANS

finition en fût porto blanc(4cl)

Domaine Coquerel (Manche)

11€

BAS-ARMAGNAC 12 ANS (4cl)

Gelas (Gers)

11€

BAS-ARMAGNAC 21 ANS (4cl)

Gelas (Gers)

13€

COGNAC FINE CHAMPAGNE (4cl)

Hine (Charentes)

12€

MONBLEU