

FROMAGE - APERO

le goût de l'été



HAPPY HOUR

Tous les jours - 17h/19h30

HAPPY CHEESE

3,5€

Petite assiette de dégustation de fromages

VERRE DE VIN DU JOUR ^(14cl)

5€

Au choix : Blanc, Rosé ou Rouge

PINTE DE BLONDE ^(50 cl)

5,5€

Pils - La Bise, Brasserie Duyck (Nord)

JUS DE FRUIT ^(33 cl)

6€

Alain Milliat

APEROL SPRITZ

6,5€

Aperol ^(4cl), vin pétillant Montagnieu ^(6cl), Perrier, orange

MAGNUM DE VIN BLANC ^(150cl)

44€

Bugey, Cuvée M - Chardonnay

MONBLEU x Yves Duport, 2025 (Bio)

MAGNUM DE ROSÉ ^(150cl)

49€

Provence - IGP Var, Cuvée Augustine

Château d'Astros, 2024 (Bio)

NAPPE A CARREAUX

CARTE DES BOISSONS



VINS AU VERRE

LES BLANCS

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

COTEAUX DU LAYON (moelleux)
Domaine des Côteaux blancs 2023

ALTESSE DE MONTAGNIEU
Bugey, Yves Duport

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

LA BONNE IDÉE DES CAVISTES
Vin du jour

LE ORANGE

VDF SKIN CONTACT
Fabien Jouves 2023 (*biodynamie*) (*nature*)

LES ROSÉS

IGP VAR, AUGUSTINE
Château d'Astros 2024 (*bio*)

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

14cl

7€

8€

9€

11€

7-15€

14cl

9€

14cl

7€

9€

LES ROUGES

VDF (LOIRE), CUVÉE M
MONBLEU x Côteaux Blancs

COTES DU RHONE, LES SAFFRES
Domaine du Séminaire 2024 (*bio*)

BUGEY, PINOT NOIR
Yves Duport 2023 (*bio*)

SAUMUR, EOLITHE
Château de fosse-Sèche 2019 (*nature*)

LA BONNE IDÉE DES CAVISTES
Vin du jour

LA BULLE

BUGEY, MONTAGNIEU
Yves Duport

14cl

7€

8€

9€

11€

7-15€

14cl

9€



APÉRO

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

PASTIS Casanis (3cl)

BITTER DE CHAMBÉRY Dolin (6cl)

8€

5€

7€

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

VERMOUTH BLANC / ROUGE Dolin (6cl)

RIVESALTES AMBRÉ Singla (8cl)

10€

7€

8€

BIÈRES



25cl / 50cl

PILS, LA BISE Brasserie Duyck (59)

4.5€ / 8€

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

5.5€ / 9€

PICON / MONACO

5.5€ / 9.5€

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

8€



COCKTAILS

ALCOOLISÉS

FRENCH NEGRONI

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

10€ **GÉNÉPI MULE**

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

11€

APEROL SPRITZ

Aperol (4cl), vin pétillant Montagnieu (6cl), Perrier, orange

9€ **SPRITZ À LA SAVOYARDE**

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

10€

GIN TONIC DE NORMANDIE

Gin Normindia(4cl), tonic Fentimans

11€ **AMARETTO SOUR**

Amaretto (4cl), sucre de canne, citron vert, blanc d'œuf

11€

MONJITO

Rhum blanc (4cl), menthe, citron vert, gingembre, Perrier, sirop de sucre de canne

9€ **MARGARITA**

Tequila (4cl), Cointreau (3cl), sucre de canne, citron vert

11€

BLOODY MARY

Vodka (4cl), jus de tomate, sel de céleri, Tabasco

11€ **EXPRESSO MARTINI**

Vodka (3cl), liqueur de café (2cl), espresso, sucre de canne

11€

SANS ALCOOL

VIRGIN LONDON MULE

Spiritueux sans alcool JNPR, Ginger beer, jus de citron

10€ **VIR'GIN TONIC**

Spiritueux sans alcool JNPR, tonic Fentimans, jus de citron

10€



SO SOFT

EAUX

PERRIER (33cl)	5,5€	EAU EVIAN (33cl)	5,5€
EAU DE PERRIER (50cl)	6€	EAU EVIAN (1L)	7,5€
EAU DE PERRIER (1L)	7.5€		

JUS

JUS DE FRUIT AU CHOIX Alain Milliat (33cl) Tomate, raisin Merlot, raisin Sauvignon, pomme, nectar de poire, nectar d'abricot du Roussillon	7€	CAFÉ GLACÉ / THÉ GLACÉ MAISON	6,5€
---	----	--------------------------------------	------

SOFT

SIROP À L'EAU Grenadine / Menthe / Pêche / Orgeat / Citron / Fraise	3,5€	DIABOLO Grenadine / Menthe / Pêche / Orgeat / Citron / Fraise	4.5€
TONIC Fentimans (20cl)	5€	GINGER BEER Fentimans (20cl)	5€
COCA-COLA Original / Zero (33cl)	5.5€	LIMONADE CITRON Alain Milliat (25cl)	7€

HOT SPOT



CAFÉ

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

EXPRESSO	2,8€	CAFÉ ALLONGÉ	2,8€
CAFÉ DOUBLE	4.2€	CAFÉ NOISETTE	3.2€
CAPPUCCINO/CHOCOLAT CHAUD	5,5€	CAFÉ LATTE	5,5€

THÉ

Confectionnés par KODAMA (Paris 2)

THÉ NOIR, EARL GREY
Thé noir à la bergamote (*bio*)

THÉ BLANC, À FLEUR DE PEAU
Thé blanc, pétales de fleurs

5,5€

THÉ VERT, LE VENT EN POUPE
Thé vert, menthe verte (*bio*)

ROOIBOS (sans théine)
Pomme et 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, CUVÉE JULIETTE Alain Milliat (*bio*) (33cl) - **9€**

CRÉMANT DE LOIRE, LE PREMIER Domaine des Coteaux blancs- **35€**

BUGEY, MONTAGNIEU Yves Duport - **38€**

PÉTILLANT NATUREL, SOMNAM'BULLES Fabien Jouvès - **39€**

CHAMPAGNE BRUT, CARTE BLANCHE Bauget-Jouette - **62€**

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 - **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 Marcel Deiss 2019 (*biodynamie*) (*nature*) - **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 Domaine des Côteaux Blancs 2024 (*bio*) - **35€**

CÔTEAUX DU LAYON (moelleux) Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **37€**

ANJOU, CLOS DE LA CROIX BROUILLET Domaine des Coteaux Blancs 2023 - **38€**

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

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

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

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.

BOURGOGNE ALIGOTÉ Bonnardot 2024 - **38€**

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

CÔTEAUX BOURGUIGNON Duband 2021 - **44€**

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

CHABLIS Domaine d'Elise, 2024 - **48€**

BOURGOGNE Gilles et Henri Buisson 2020 - **53€**

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

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

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

SANTENAY Héritiers Saint-Genys 2019 - **65€**

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

MEURSAULT 1ER CRU, LES PORUZOTS Dominique Laurent 2019 - **129€**

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS BLANC Georges Descombes 2021 - **41€**

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 2022 (*nature*) - **43€**

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

CÔTES DU JURA, EN QUATRE VIS - CHARDONNAY Les Marnes Blanches 2022 (*bio*) - **55€**

CÔTES DU JURA, EN QUATRE VIS - SAVAGNIN Les Marnes Blanches 2022 (*bio*) - **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 Yves Duport 2022 (*bio*) - **38€**

SAVOIE, IGP VIN DES ALLOBROGES, ARGILE Maison des Ardoisières 2023 (*biodynamie*) - **45€**

RHÔNE

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

CROZES-HERMITAGE, UN MATIN Denis Basset 2024 (*bio*) - **41€** (*bientôt disponible*)

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

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

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 Fabien Jouvès (*biodynamie*) - **36€**

FAUGÈRES, CABRETTA Catherine Roque 2022 (*biodynamie*) - **46€**

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

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

LES ROSÉS (75cl)

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

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

LES ORANGES (75cl)

VDF LANGUEDOC-ROUSSILLON, SKIN CONTACT Fabien Jouvès (*biodynamie*) (*nature*) - **40€**

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

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

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 - **34€**

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

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

VDF, HERBES ROUGES Clément Baraut 2022 (*nature*) - **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 Dominique Gruhier 2021 (*nature*) - **44€**

BOURGOGNE David Duband 2021 - **49€**

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

IRANCY, LA VOIE DE CRAVANT Domaine Goisot 2022 - **58€**

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

MARSANNAY Sylvain Pataille 2021- **63€**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MORGON Domaine Marcel Lapierre 2022 (*nature*) - **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 !

CÔTE DU JURA, L'AUTRE ROUGE, POULSARD Domaine Rijckaert 2023 - **49€**

VDF LE ROUGE, TROUSSEAU Domaine de la Loue 2021 - **54€**

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

CÔTE DU JURA, TROUSSEAU Les Marnes Blanches 2023 (*bio*) - **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 LE MORILLON Yves Duport 2023 (*bio*) - **38€**

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

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

SAVOIE, CUVÉE BIBI Gilles Berlioz 2022 (*biodynamie*) - **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

COTES DU RHONE, LES SAFFRES Domaine du Séminaire 2024 (*bio*) - **33€**

CROZES-HERMITAGE, CUVÉE L Laurent Combier 2022 (*bio*) - **44€**

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

SAINT-JOSEPH Domaine Chifflet 2021 - **54€**

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

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

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !

RHÔNE SUD & PROVENCE

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

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

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

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

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

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

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

CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE Château Combet la Serre 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€**

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

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

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

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

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

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

GRAVES Château Massereau 2012 - **65€**

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