DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

4 cl

WHISKIES FRANCAIS (4 cl)

Maison Bellevoye
Le Blanc, Finition fût de Sauterne 14
Le Rouge, Triple Malt finition Grand Cru 16

Chartreuse Verte ou Jaune Les Pères Chartreux 16

DISTILLERIE METTE
Liqueur de Griotte 11

MAISON JACOULOT
Liqueur d'Abricot 11
Liqueur de Prunelle de Bourgogne (type amaretto) 11
Liqueur de Poire 11
Liqueur de Citron 11

DISTILLERIE Nusbaumer
Eau-de-vie selon arrivage - nous consulter 14

L'Encantada
Bas-Armagnac 20 ans 14

30&40
Double-jus 10

Rhums
Plantation: rhum XO 20th anniversaire 14

Cognac Ferrand "Original Formula"
1° cru de Cognac 15

Calvados Christian Drouin VSOP 14

BIEN
— ÉLEVÉ
viande de qualité
RESTAURANT

CARTE DES VINS & BOISSONS

COCKTAILS ET APÉRITIFS

COCKTAILS (Tous les ingrédients de nos cocktails sont d'origine française)

Saint-Germain Spritz 11
Liqueur Saint-Germain, pétillant naturel, eau gazeuse

Gin Tonic (ou London Mule) 11
Gin Citadelle et tonic (ginger ale)

Vie en Rose 11
Liqueur Saint-Germain, crème de cassis, citron, tonic

Negroni français 11
Gin Citadelle, Kina Karo, Double Jus 30&40

30&40 Tonic 11
Double-Jus 30&40, tonic

Bien élevé fever 14
Chartreuse verte, Gin Citadelle, ginger ale

COCKTAIL SANS ALCOOL

Le Bienheureux 9
Nectar du moment, Infusion pétillante, tonic

BIERES

Cuvée des moissons, Blonde, Deck & Donohue 8
Indigo, IPA, Deck & Donohue 8

VINS EFFERVESCENTS

Coupe de champagne, Blanc de Blancs, Boutillez-Marchand (12cl) 16
Kir royal cassis (12 cl) 17
Pétillant naturel (Chenin): Cheninpan 9

Vermouth français, L'Exquis, Bonbon Sauvage 11

PORTO TAWNY 20 ans, Kokpe (6cl) 14

WHISKIES - Maison Bellevoye

Le Rouge ou Blanc Triple Malt 16

Pastis Vermeil 9

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

Eaux microfiltrées

Eau plate Castalie (75 cl), à discrétion -
Eau gazeuse Castalie (75 cl) 3

Eaux minérales Danone

Evian 75cl 7
Badoit 75cl 7

Sodas et jus

Coca, Coca Zéro (33 cl) 5,5
Jus de fruits, Le Coq Toqué (25 cl) : nous consulter 6
Infusions pétillantes Symples (33 cl) : nous consulter 6
Poiré 8

Caféterie 3
Café, Terres de Café (Moka - Ethiopie) 3,2
Café noisette 4,5
Café crème 0,3
Supp. lait

Thés & Infusion - nous consulter KODAMA 5

Chic des Plantes!
INFUSIONS GASTRONOMIQUES

VINS EFFERVESCENTS

		75 cl
Champagne	**Champagne Blanc de Blancs, Brut, Premier Cru** Boutillez-Marchand	75
	Champagne Les Parcelles, Bouzy Grand Cru Pierre Paillard	150
Loire	**AOP Touraine** “Cheninpan”, Plou x Duvin	45

VIN ORANGE

Sud-Ouest	**VDF, 2021** "Orange voilée”, Fabien Jouves	78

VINS ROSÉS

Rhône	**AOP Costières de Nîmes, 2025** “Scamandre Rosé”, Domaine Scamandre (Grenache)	49

VINS AU VERRE

12 cl

Vin du moment - nous consulter

BLANCS

Alsace	**AOP Alsace Riesling, 2024** “Kientzheim”, Domaine Trapet (Riesling) *Agrumes, fruits à chair blanche, amertume douce*	12
Loire	**VdF, 2022** "Gloria”, Domaine de Montcy (Romorantin) *Minéralité, notes mentholées*	10
Bourgogne	**AOP Macon-Fuissé, 2024** “Les Grandes Bruyères”, Domaine Cheveau, (Chardonnay) *Minéralité, notes légères de beurre*	11
Rhône	**IGP Collines Rhodaniennes, 2022** "Le Pied de Samson", Georges Vernay (Viognier) *Floral, fruits à chair jaune*	13

ROSÉ

Rhône	**IGP Gard, 2025** “Les Terrasses d’Hortense”, Domaine Scamandre (Grenache)	10

ROUGES

Alsace	**AOP Alsace Pinot Noir, 2023** “Brandhof”, Domaine Gresser (Pinot Noir) *Petits fruits rouges*	11
Bordeaux	**AOP Médoc, 2018** “Chapelle de Potensac”, Domaines Delon (Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon) *Arômes sur les fruits noirs murs, tanins soyeux*	11
Rhône	**AOP Crozes Hermitage, 2024** “L” Domaine Laurent Combier (100%Syrah) *Fruits juteux, épices légères*	11

GROS CANONS

			75cl
Blancs	Rhône	**AOP Condrieu, 2023** “Les Terrasses de l’Empire”, Georges Vernay	160
	Loire	**VDF, 2023** “Panthalassa”, Domaine Fosse-Sèche	205
Rouges	Loire	**VDF, 2023** "Gondwana", Domaine Fosse-Sèche	125
		VDF, 2023 "Réserve du Pigeonnier", Domaine Fosse-Sèche	220
	Bourgogne	**AOP Marsannay, 2022** “Clos du Roy”, Sylvain Pataille	165
		AOP Beaune 1er Cru, 2022 “Les Bressandes”, Domaine Albert Morot	175
		AOP Gevrey-Chambertin, 2022 “Ostrea”, Domaine Trapet	190
		AOP Gevrey-Chambertin 1er Cru, 2023 “Clos Prieur”, Domaine Trapet	430
	Languedoc Roussillon	**AOP Pic Saint-Loup, 2020** **“**Le Causse” Château Cazeneuve	114
		IGP Pays de l’Hérault, 2020 **“**Les Garrigues” Pierre Vaïsse	150
	Rhône	**AOP Crozes-Hermitage, 2023** “Clos des Grives”, Laurent Combier	120
		AOP Chateauneuf-du-Pape, 2020 “Tradition”, Domaine de la Janasse	140
		AOP Saint Joseph, 2022 “La Dame Brune”, Georges Vernay	168
		AOP Côte Rôtie, 2022 “Blonde du Seigneur”, Georges Vernay	180
		AOP Côte Rôtie, 2022 “Maison Rouge”, Georges Vernay	330

VINS BLANCS

		75cl
Alsace	**AOP Alsace Riesling, 2024** “Kientzheim”, Domaine Trapet	58
Loire	**AOP Muscadet Sèvre et Maine, 2024** "Le Verger", Domaine Luneau-Papin	45
	AOP Vouvray, 2023 “La Houssaie”, Clos de l’Epinay	58
	AOP Pouilly-Fumé, 2023 “Léon”, Jonathan Pabiot	68
	Vdf, 2023 “Arcane”, Château de Fosse-Sèche	77
Bourgogne	**AOP Mâcon-Fuissé, 2024** **“**Les Grandes Bruyères”, Domaine Cheveau	45
	AOP Chablis 1er Cru, 2019 “Vau de Vey”, François de Nicolay,	110
Rhône	**IGP Collines Rhodaniennes, 2022** "Le Pied de Samson", Georges Vernay	73
Languedoc Roussillon	**IGP Pays De l’Hérault, 2023** “Cantaluz”, Domaine Camp Del Mas	59

VINS ROUGES

		75cl
Bordeaux	**AOP Médoc, 2018** “Chapelle de Potensac”, Domaines Delon	60
	AOP Pessac-Léognan, 2022 “Cuvée Paul”, Château Haut-Bergey	78
	AOP Pessac-Léognan, 2019 “Bergey”, Château Haut-Bergey	88
	AOP Moulis-en-Médoc, 2019 Château Chasse-Spleen	90
	AOP Saint-Julien, 2020 “Sarget”, Château Gruaud Larose	96
	AOP Saint-Estèphe, 2011 “Château Tronquoy Lalande	98
Sud-Ouest	**AOP Cahors, 2024** “Les escures”, Fabien Jouves	46

VINS ROUGES

		75 cl
Loire	**AOP Cheverny, 2023** “Cabriole”, Domaine de Montcy	48
	VDF de Loire, 2023 "Eolithe", Domaine Fosse-Sèche	64
Bourgogne	**AOP Bourgogne, 2023** Domaine Sylvain Pataille	68
	AOP Bourgogne, 2023 Domaine Trapet	69
	AOP Côtes D’Auxerre, 2022 François de Nicolay	89
	AOP Marsannay, 2023 Domaine Sylvain Pataille	99
	AOP Marsannay, 2023 Domaine Trapet	104

VINS ROUGES

		75 cl
Alsace	**AOP Alsace Pinot Noir, 2023** "Brandhof", Domaine Gresser	50
Beaujolais	**AOP Saint-Amour, 2024**--- "Villa Violettes 1685", Nicolas Cheveau	49
	AOP Brouilly, 2022 Alex Foillard	59
	AOP Morgon, 2023 "Côte du Py", Jean Foillard	72
	AOP Fleurie, 2023 Jean Foillard	82
Rhône	**VDF, 2023** "Les Jardins d'Ewenn, Domaine Scamandre	45
	IGP Collines Rhodaniennes, 2024 "La Syrah à Papa", Domaine Stéphane Montez	45
	AOP Vacqueyras, 2025 "Le Poète", Domaine de la Fourmone	49
	AOP Crozes-Hermitage, 2024 "Cuvée L", Laurent Combier	62
	VDF, 2022 "Scamandre", Domaine Scamandre	70
	AOP Saint Joseph, 2021 "Petit père", Aymeric Paillard	82
	AOP Chateauneuf-du-Pape, 2024 Domaine de la Palud	85
	AOP Crozes-Hermitage, 2023 "Cap Nord", Laurent Combier	88
	AOP Saint Joseph, 2023 "Cuvée du Papy", Stéphane Montez	90
	AOP Cornas, 2022 "La Cornée", Aymeric Paillard	112

VINS ROUGES

		75 cl
Languedoc Roussillon	**AOP Pic Saint Loup, 2024** Mas de Jon	47
	IGP Côtes Catalanes, 2023 **"**Segna de Cor", Le Roc Des Anges	55
	IGP Pays de l'Hérault, 2023 "Gravis", Camp del Mas	64
	IGP Pays de l'Hérault, 2022 "Campas", Camp del Mas	67
	IGP Côtes Catalanes, 2023 "Unic", Le Roc des Anges	70
	IGP Côtes Catalanes, 2023 "Australe", Le Roc des Anges	78
	IGP Pays de l'Hérault, 2022 "Aphyllante", Pierre Vaïsse	92
	IGP Pays de l'Hérault, 2022 "Gualibaou du Russe", Pierre Vaïsse	99