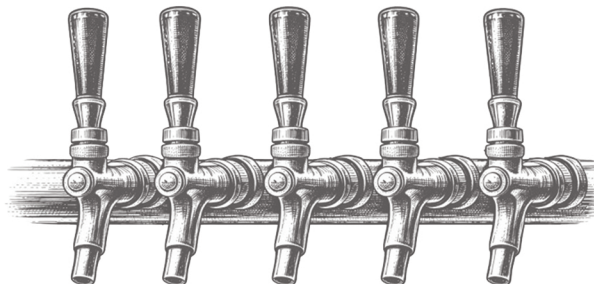




Nos boissons alcoolisées sont servies
en accompagnement de nos assiettes.

	25cl	50cl
Blonde Premium 5%	4,20€	6,90€
Blanche des Neiges 4,9%	4,90€	8,00€
Vedett IPA 6%	5,50€	9,00€
Kasteel Rouge 8%	5,90€	9,50€
Azimut Triple 8,3%	5,90€	9,50€
Cidre Fils de pomme ultra 8%	5,50€	8,50€
<i>Supp sirop</i>	1,00€	1,50€
<i>Supp Picon</i>	1,50€	2,50€



PRIX AFFICHÉS NETS EN EUROS (€)

À LA PRESSION

ROSÉ

Chateau Gazette - Bordeaux - 2024 - <i>Cabernet Franc/Malbec</i>	6
Chateau du Rouet - Côtes de Provence - Le Côtes - 2023 - <i>Grenache/Cinsault</i>	7

EFFERVESCENT

Famille Fezas - VDF - <i>Gros Manseng / Ugni Blanc / Sauvignon / Chardonnay</i>	8
Couvreur Philippart - Champagne 1er Cru - <i>Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot noir</i>	14 ✓
Krug - Champagne - <i>Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot noir</i>	45 ✓

BLANC

Château Cazette - Bordeaux - 2025 - <i>Sauvignon</i>	6
Cellier des Chartreux - Gard - 2025 - <i>Viognier</i>	7
Tracy - Val de Loire - 2024 - <i>Chenin</i>	7
François Chidaine - Touraine - 2025 - <i>Sauvignon</i>	8
Château La Negly - La Clape - 2025 - <i>Bourboulenc/Roussanne/Rolle</i>	8
La Chablisienne - Petit Chablis - 2024 - <i>Chardonnay</i>	9
Maison les Alexandrins - Crozes Hermitage - 2025 - <i>Marsanne/Roussanne</i>	10
Héritiers des comtes Lafon - Mâcon Milly Lamartine - 2023 - <i>Chardonnay</i>	12
Domaine Georges Vernay - Condrieu - 2024 - <i>Viognier</i>	16 ✓
Château de Beaucastel - Châteauneuf du Pape - 2024 - <i>Roussanne/Grenache blanc</i>	25 ✓
Domaine des Comtes Lafon - Meursault - 2022 - <i>Chardonnay</i>	30 ✓
Maison Leroy - Bourgogne Aligoté - 2022 - <i>Aligoté</i>	65 ✓

BLANC MOELLEUX

Dom. Chiroulet - Côtes de Gascogne - Soleil d'automne - 2024 <i>G. Maseng/P. Maseng</i>	7
Dom. Cauhapé - Jurançon - Belle des Vignes - 2021- <i>Petit Maseng</i>	9
Château Rieussec - Sauternes 1er Cru Classé - 2021 - <i>Sémillon / Sauvignon blanc</i>	20 ✓
Château d'Yquem - Sauternes 1er Cru Classé Sup. - 2023 - <i>Sémillon / Sauvignon blanc</i>	110 ✓

ROUGES

Château Gazette - Bordeaux - Cuvée Joseph - 2022 - <i>Malbec/Merlot/ Petit Verdot</i>	6
Domaine Chiroulet - Côtes de Gascogne - 2024 - <i>Merlot/Cabernet Franc/Tanat</i>	7
Vitis Nostra - Nero d'Avola Sicilia - 2025 - <i>Nero D'Avola</i>	7
François Chidaine - Touraine - 2024 - <i>Côt/Cabernet Franc</i>	8
Château La Negly - La Clape - 2023 - <i>Carignan/Grenache/Mourverdre/Syrah</i>	8
Château des Jacques - Morgon - 2024 - <i>Gamay</i>	9
Saint Patrice - Côtes du Rhône - 2021 - <i>Grenache/Mourvedre/Syrah</i>	9
Domaine Pillot - Bourgogne - La Pièce Carrée - 2024 - <i>Pinot Noir</i>	9
La Closserie de Pessac - Pessac Leognan - 2016 - <i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	9
Château du Cauze - Saint Emilion Grand Cru - 2019 - <i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	10
Château Potensac - Médoc - 2014 - <i>Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc</i>	16 ✓
Henri Rebourseau - Gevrey Chambertin - La Brunelle - 2021 - <i>Pinot Noir</i>	21 ✓
Domaine Georges Vernay - Côte Rôtie - 2023 - <i>Syrah</i>	22 ✓
Château Gombaude Guillot - Pomerol - Grand Vin - 2016 - <i>Merlot/Malbec</i>	25 ✓
Château Smith Haut Lafitte - Pessac Leognan GCC - 2019 <i>Cab.Sauvignon/Merlot</i>	35 ✓
Domaine des Comtes Lafon - Volnay 1er Cru - 2022 - <i>Pinot Noir</i>	45 ✓
Château Figeac - Saint Emilion 1er GCC - 2021 - <i>Merlot / Cabernet Sauvignon</i>	60 ✓

VIN DOUX NATUREL ROUGE

Dom. Mas Amiel - Maury - Vintage - 2023 - <i>Grenache Noir</i>	9
---	---

PORTO (6cl)

Sandeman - Fine Ruby Porto - <i>Touriga Franca</i>	7
Sandeman - Fine White Porto - <i>Codega / Malvasia Fina</i>	7
Kopke - Tawny Colheita - 2011 - <i>Touriga Nacional / Touriga Franca</i>	12
Kopke - Tawny Colheita - 1978 - <i>Touriga Nacional / Touriga Franca</i>	20
Kopke - White Porto - 50 ans - <i>Arinto / Viosinho / Malvasia Fina</i>	35

VINS AU VERRE

PREMIUMS GINS (4cL) & TONIC

Bombay Sapphire	11
Tanqueray London, Sevilla, Royal	11
Hendrick's	11
Citadelle	12
Guyenne Floral	12
June Poire, June Pastèque, June Pêche, June Passion	12
Bombay Bramble	12
Nouaison Reserve	13
The Botanist	13
Oxley	13
Monkey 47	14

SPIRITUEUX (4cL)

Trois Rivières 50° servi en Ti'Punch	8
Tequila Herradura Reposado	12
Clase Azul Reposado	35

APÉRITIFS

Pastis Pernod 2cl	4,5
Suze 6cl / Martini 6cl	6
Lillet 6cl / Porto 6cl	7

LONG DRINKS

Alcool de verse et soft	10
-------------------------	----



COCKTAILS & APÉRITIFS

COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, orange, eau gazeuse

9

Pavarotti

Martini blanc, sirop de framboise, jus de citron vert

9

Coco Chanel

Limoncello, jus de citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

9

St Germain Spritz

St Germain, Prosecco, citron, eau gazeuse

11

Mojito

Bacardi Oro, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

11

Aviation

Gin, Luxardo maraschino, crème de violette, citron, sucre de canne

12,5

Zapata

Tequila 100% Blue Agave, crème de mûre, jus de citron vert, sucre de canne

12,5

Sunset Spritz

Vodka, Aperol, jus d'ananas et de citron, purée de passion

12,5

SOFTS & MOCKTAILS

La Comtesse

Jus de mangue, sirop de violette, menthe fraîche, citron vert, limonade

7

À la folie !

Ananas, citron vert, sirop de passion

7

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante

7

Abatilles 33cl ou 75cl

3,5 ou 5,5

Chateldon 75cl

6,5

Sodas ou jus au choix

4,5



COCKTAILS & APÉRITIFS

FROMAGES

Vieux Comté AOP Prestige

Affiné 18 mois

9

Burrata sur lit de pesto au parmesan

Et ses pistaches torréfiées

12

La planche de fromages affinés

Vieux Comté 18 mois, crottin de chèvre, tomme de Savoie, confiture de cerises noires au piment d'Espelette

15

CHARCUTERIES

Rillettes d'oie artisanales

Et ses cornichons

7

Notre fameux pâté en croûte

Pintade, morilles, pistaches, cochon et ses cornichons

9

Lomo Ibérique

Et ses guindillas

10

Jambon Duroc de Batallé 24 mois d'affinage

Race 100% porc noir

12

Chiffonade de jambon blanc truffé

Et ses petits cornichons

12

Le saucisson entier de Savoie 200g

Et ses petits cornichons

15

NOS PLANCHES

La Planche Mixte

Jambon blanc truffé, saucisson sec, lomo ibérique, tomme de Savoie, Comté 18 mois, cornichons.

16

La Grande Planche

Jambon Duroc 24 mois, lomo ibérique, jambon blanc truffé, saucisson sec, rillettes d'oie artisanales, crottin de chèvre, Comté 18 mois, tomme de Savoie, cornichons, confiture de cerises noires au piment d'Espelette.

36

FROMAGE & CHARCUTERIE

NOS SPÉCIALITÉS À TARTINER

Notre houmous au piment d'Espelette Et ses tuiles de pain grillées	8
Rillettes de thon aux poivrons & ciboulette Et ses tuiles de pain grillées	9
Foie Gras entier du Sud-Ouest au poivre de Sichuan Condiment poire et coing, tuiles de pain grillées	19

GOURMANDISES CHAUDES

Pommes de terre rôties aux herbes de provence Et leur crème légère à la ciboulette	5,5
Frites de patates douces au paprika fumé Et leur crème légère à la ciboulette	6,5
Les samoussas de légumes Aux épices douces du Kerala et sa sauce secrète à la mangue	9
Toasts chauds de Cabecou du Périgord Rôtis au miel d'acacia et au thym de Provence	12
Le parmentier de canard Au confit de canard du Sud-Ouest	12
Les fameuses ravioles du Dauphiné au Porto Farce au Comté et au persil de la Drôme	13
Croustillants de volaille 100% filet Et sa sauce relevée au piment d'Espelette	14
L'incontournable Croque à la truffe Au jambon blanc truffé et mozzarella filante	15

ASSIETTES À PARTAGER

DOUCEURS SUCRÉES

Crème brûlée expresso

Au café Grand Cru Arabica

8

Tatin ananas caramélisée

Et sa glace onctueuse noix de coco

9

Cabosse au chocolat, cœur caramel-noisettes

Sur lit de biscuit financier et ganache chocolat

9

CAFÉS & INFUSIONS



CAFÉS BIO

EXPRESSO OU ALLONGÉ
DOUBLE EXPRESSO

2,8
5

INFUSIONS BIO

WELLNESS / VERVEINE / TILLEUL MENTHE / DÉTOX

4,5

THÉS BIO

THÉ VERT GINGEMBRE CITRON / THÉ VERT MENTHE / THÉ VERT JASMIN / THÉ VERT GUNPOWDER 4,5
THÉ NOIR CANNELLE / THÉ NOIR EARL GREY / THÉ NOIR BREAKFAST
THÉ BLANC BAI MU DAN

**NOS SPIRITUEUX SONT À
DÉCOUVRIR DANS NOTRE
LIVRE DE CAVE**



DESSERTS & CAFÉS