Carte des boissons



L'instant apéritif

Kir	**12 cl**	6
Kir au crémant de Bourgogne	**12 cl**	8.5
Suze, Martini blanc ou rouge	**5 cl**	5
Spritz à l'orange sanguine	**15 cl**	12
Coupe de Crémant de Bourgogne blanc de blancs Louis Bouillot	**12 cl**	8
Coupe de Champagne Perrier-Jouët	**12 cl**	15

Les bières

1664 lager Kronenbourg France	**25 cl**	4.5
	33 cl	6
	50 cl	8
1664 blanche Kronenbourg France	**25 cl**	5.5
	33 cl	7
	50 cl	9
Pale ale artisanale et locale : American dream	**25 cl**	5.5
	33 cl	7
	50 cl	9

Les softs

Kombucha L'Archipel : feuilles de figuier, cassis, clémentine, framboisier	**33 cl**	7
Limonade du Jura Elixia *nature, myrtille, mirabelle, framboise*	**33 cl**	5
Thé noir glacé aux arômes naturels de pêche La Rouget Brasserie artisanale du Jura	**33 cl**	5
Jus de fruits Nectar de Bourgogne : *mangue, cassis, framboises, tomates au piment*	**25 cl**	6
Eau minérale plate ou gazeuse	**50 cl**	4.5
	100 cl	6
Perrier	**33 cl**	4.5
Pepsi, Pepsi max	**33 cl**	4.5

Les boissons chaudes

Expresso, allongé, Décaféiné	3
Café crème, cappuccino	4
Thé ou infusion Damman	5

Les Cocktails

Collection Effervescente

Mimosa - Champagne et jus d'orange frais — 15
Symbole d'élégance intemporelle, créé au Ritz Paris par son barman Frank Mayer

Bellini - Champagne et pêche blanche — 15
Le cocktail iconique né au Harry's Bar de venise en 1948 qui séduit par sa douceur veloutée

Death in the Afternoon - Champagne et Absinthe — 15
Le cocktail d'Hemingway, « aussi simple que dangereux »

French 75 - Champagne, Gin, citron frais et cerise amarena — 15
Vif et raffiné, ce classique allie fraîcheur acidulée et effervescence sophistiquée

Minuit à Paris - Champagne, Cognac, Chambord et Saint-Germain — 15
Floral, légèrement boisé et infiniment élégant, ce mélange évoque la volupté des nuits Parisiennes

Collection Signature

Madame en Rouge - Crème de cassis Briottet, Chambord et Crémant de Bourgogne — 15
Un mariage délicat de fruits rouges et de fines bulles, sulfureux et raffiné.

Riviera d'automne - Vodka, Saint-Germain, purée de poire et citron — 12
La fraîcheur du Riviera se pare de notes de poire : fruité, floral et délicatement acidulé

French Negroni d'automne - Gin, Suze, Lillet blanc et jus de pomme — 12
L'amertume élégante de la Suze rencontre la douceur fraîche de la pomme, portée par les parfums d'orange.

Spritz d'automne - Liqueur d'orange sanguine, Crémant de Bourgogne, purée de poire, citron et eau pétillante — 9
Des bulles fraîches et légères, enveloppées par l'orange sanguine et la douceur délicate de la poire.

Nuit du Japon - Saké, liqueur d'abricot du Roulot, vermouth rouge, yuzushu et poivre — 14
Complexe et envoûtant, entre douceur fruitée, notes épicées et profondeur umami, une plongée dans un voyage nocturne au Japon

Collection Tempérance

Jardin d'été - Concombre, citron vert, menthe et eau pétillante — 10
D'une fraîcheur cristalline, ce mélange végétal et vivifiant offre une sensation désaltérante immédiate, comme une brise d'été

Passion tropicale - Purée de passion, citron vert, touche de vanille et tonic — 10
Intensément tropical et délicatement pétillant, un équilibre entre exotisme, douceur et vivacité

Rose Vibrante - Martini Vibrante, jus de pamplemousse, eau pétillante, framboises et citron — 10
Frais et élégant, ce spritz sans alcool dévoile des notes d'agrumes et de fruits rouges dans une bulle légère et raffinée

Classiques intemporels réalisés à la demande

Les femmes vigneronnes à l'honneur chez Madame

Saint Aubin blanc Champs Tirants - 2023 — 80
Sophie Bohrmann

Volnay Les Pluchots - 2022 — 85
Justine Prunier-Damy

Pommard Croix Blanche - 2022 — 110
Anne Parent

Gevrey-Chambertin 10 climats - 2023 — 120
Christine et Caroline Drouhin-Laroze

Vougeot 1er cru La Perrière Monopole - 2023 — 150
Eva Reh et le Domaine Bertagna

Vosne-Romanée - 2023 — 169
Nicole Lamarche

Mazoyere-Chambertin - 2020 — 480
Virginie Taupenot-Merme



Les Champagnes

	12 cl	75 cl
Perrier Jouët Champagne floral et raffiné, aux notes de fleurs blanches, poire et agrumes. Une cuvée aérienne, fraîche et délicatement élégante.	15	89
Bollinger Spéciale Cuvée Champagne ample et vineux, mêlant fruits jaunes, épices douces et notes toastées. Une signature puissante et raffinée.		95
Ruinart Brut "R" de Ruinart L'expression classique de la Maison Ruinart : équilibre, fraîcheur et finesse. Arômes de fruits mûrs, brioche légère et touches d'agrumes.		99
Laurent Perrier - Héritage Champagne élégant et harmonieux, porté par une acidité ciselée et aux notes d'agrumes,		110
Jacquesson Cuvée 748 Cuvée de caractère, précise et minérale, issue d'une approche parcellaire exigeante. Finale longue, saline et d'une grande pureté.		130
Billecart Salmon Extra-Brut "Le Sous Bois" Champagne gourmand et complexe, élevé sous bois avec élégance. Notes de fruits mûrs, noisette et légère touche fumée.		149
Ruinart Blanc de Blancs 100 % Chardonnay, lumineux et délicat, aux notes d'agrumes, fleurs blanches et fruits exotiques. Une cuvée emblématique de finesse.		169
Cristal Roederer Cuvée de prestige à l'élégance magistrale, alliant pureté, profondeur et grande précision. Bulles soyeuses, finale interminable et raffinée.		400

Champagne de Vigneron

Vigneron à Festigny, au cœur de la Vallée de la Marne, Christophe Mignon sublime le Pinot Meunier à travers des champagnes de terroir, empreints de finesse et d'authenticité.

ADN de Meunier — Brut Nature 100 % Meunier. Fleurs blanches, poire et agrumes s'expriment dans une bulle fine, fraîche et délicatement saline.	75
Vue sur la Vallée — Extra-Brut 100 % Meunier, issu du terroir de Festigny. Vinifié en cuve émaillée et vieilli 36 mois en bouteille, il exprime avec élégance l'identité de son cépage et de son terroir.	80

Les Vins

Les vins blancs

VIGNOBLE DE BOURGOGNE ET DU CHABLISIEN

	12 cl	18 cl	75 cl
Bourgogne Aligoté "Vieilles Vignes" - 2023 René Bouvier			29
Bourgogne Chardonnay - 2025 Jean-Marc Brocard			35
Bourgogne Chardonnay "Les Croix Blanches" - 2024 Bertagna			45
Chablis - 2024 Passy Le Clou	7	10	40
Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" - 2023 Brocard Julien			89

CÔTES DE NUITS

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - 2025 Bonnardot			45
Marsannay Le Clos Monopole - Sans Soufre - 2021 René Bouvier			60

CÔTES DE BEAUNE

Saint-Aubin En Vermarin - 2024 Grachet-Duchemin			59
Fixin La Cocarde - 2023 Charlopin			80
Saint-Romain Les 5 Climats - 2024 Alain Gras	12	17	69
Pernand-Vergelesses "Les Combottes" - 2023 Rapet	14	22	85
Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2023 Charlopin-Tissier			150
Beaune Clos des Monsnières - 2022 Olivier Leflaive			85
Meursault "Les Clous" - 2024 Domaine de la Roche Aigue			99
Meursault 1er Cru Blagny - 2023 David Moret			260
Chassagne-Montrachet - 2023 Charlopin	20	28	120
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot - 2023 Fontaine-Gagnard			140
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Macherelles" - 2020 François Carillon			260
Puligny-Montrachet - 2024 Chartron			130
Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019 Louis Latour			300

CÔTE CHALONNAISE

	12 cl	18 cl	75 cl
Rully "Sans Nom" - 2024 Michel Sarrazin & Fils			50
Rully 1er Cru - 2024 Duvernay			55
"Montagny 1er Cru Les Platières" - 2023 Aladame Stéphane	10	16	65
Montagny 1er Cru Bonneveaux - 2020 Olivier Leflaive			75
Givry Teppe des Chenèves - 2023 François Lumpp			75

CÔTE MACONNAISE

Mâcon-Solutré - 2024 Domaine de la Garenne	38
Pouilly-Fuissé - 2024 Domaine de La Creuze Noire	55

JURA

Arbois Chardonnay - 2023 Domaine de la Pinte	39
Arbois Savagnin Ouillé - 2024 Rolet	45

Les Vins

Les vins rouges

BOURGOGNE

	12 cl	18 cl	75 cl
Pinot Noir "Septembre" - 2023 Delaunay	7	10	38
Bourgogne Gamay Les 2 Terres - 2021 Thibault Liger-Belair			45
Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir - 2024 Groffier Père & Fils			89

CÔTES DE NUITS

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - 2024 Dubois			39
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits - 2023 Duband			45
Marsannay - 2023 Charlopin-Tissier			60
Marsannay En Ouzeloy - 2023 René Bouvier			65
Fixin "Vieilles Vignes" - 2022 Berthaut-Gerbet			69
Fixin "Crais de Chêne" - 2023 Bernard Bouvier	14	20	80
Morey-Saint-Denis "Vieilles Vignes"- 2023 Lignier-Michelot			79
Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Charrières" - 2022 Lécheneaut			149
Morey-Saint-Denis - 2023 Domaine des Lambrays			210
Nuits-Saint-Georges - 2023 Dubois			85
Nuits-Saint-Georges - 2022 David Duband			110
Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de la Maréchale"- 2023 Mugnier Jacques-Frédéric			140

CÔTES DE NUITS *suite*

	12 cl	18 cl	75 cl
Gevrey-Chambertin Terres Blanches - 2023 Charlopin	18	26	110
Gevrey-Chambertin "Dix Climats" - 2023 Drouhin-Laroze			120
Gevrey-Chambertin - 2022 Rebourseau Henri			130
Gevrey-Chambertin "La Justice" - 2023 Charlopin			130
Gevrey-Chambertin "Racines du Temps" - 2023 René Bouvier			140
Gevrey-Chambertin "Mes Cinq Terroirs" - 2023 Mortet Denis			160
Vougeot 1er Cru La Perrière Monopole - 2023 Bertagna			150
Vosne-Romanée - 2023 Charlopin			150
Vosne-Romanée - 2023 René Bouvier			160
Vosne-Romanée - 2023 Lamarche			169
Chambolle-Musigny - 2023 Charlopin			140
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées - 2023 René Bouvier			160
Chambolle-Musigny- 2023 Méo-Camuzet Frère & sœur			220
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Hauts-Doix - 2022 Groffier Père & Fils			380
Clos de Vougeot Vieilles Vignes - 2020 Rebourseau Henri			350
Clos de Vougeot - 2022 Méo-Camuzet			450
Échezeaux Grand Cru - 2022 Cacheux			380
Échezeaux Grand Cru - 2023 Charlopin			480
Clos de la Roche - 2023 David Duband			400
Bonnes-Mares Grand Cru - 2022 Charlopin			460
Mazoyères-Chambertin - 2020 Taupenot-Merme			480

CÔTES DE BEAUNE

	12 cl	18 cl	75 cl
Hautes-Côtes de Beaune - 2024 Domaine de la Roche Aigue			35
Chorey-lès-Beaune 'Vieilles Vignes' - 2023 Rapet			69
Chorey-lès-Beaune - 2023 Tollot-Beaut			85
Monthélie "Vieilles Vignes" - 2021 Piguet-Chouet			59
Maranges - 2022 Louis Latour	10	15	59
Auxey-Duresses - 2023 Roche Aigue			60
Santenay "Vieilles Vignes" - 2023 Muzard	11	16	65
Savigny-lès-Beaune "Aux Fourneaux" - 2023 Rapet			69
Savigny-lès-Beaune - 2019 François Carillon			95
Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Lavières" - 2023 Michel Noëllat			100
Ladoix - 2024 Cachat-Ocquidant			80
Volnay "Les Pluchots" - 2022 Prunier-Damy			85
Pommard Cuvée Émilie Bio - 2022 Château de Pommard			100
Pommard "Croix Blanche" - 2022 Anne Parent			110
Pommard 1er Cru "Les Chanlins" - 2022 Hubert Lignier			150
Beaune "Vieilles Vignes" Les Bons Feuvres - 2022 Philippe Cordonnier			110
Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint - 2015 Louis Latour			170

CÔTE CHALONNAISE

	12 cl	18 cl	75 cl	150 cl
Mercurey- 2024 Chamirey			49	
Mercurey 1er Cru "Les Croichots" - 2023 Trémeaux			65	
Rully 1er Cru - 2024 Duvernay			59	
Givry Clos des Mortières Monopole - 2024 Domaine de la Ferté			65	
Givry 1er Cru "Champ Lalot" - 2024 Michel Sarrazin & Fils	12	18	69	

BEAUJOLAIS

Régnié - 2023 Domaine de Vernus			40	
Morgon - 2023 Domaine de Vernus			48	

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage "Les fée brunes" - 2024 Colombo			49	
Châteauneuf du Pape - 2023 L'Oratoire des Papes			85	
Côte-Rôtie Les Jumelles - 2021 Paul Jaboulet Aîné			110	

Les vins rosés

PROVENCE

Cuvée Prestige, Château Minuty Côtes de Provence AOP	6.5	9.5	37	69
Cuvée Fantastique, Château Sainte Marguerite Cru Classé, Côtes de Provence AOP			49	

Les digestifs

Les liqueurs

Menthe glaciale Club Simone 18° 10
Élixir de menthe peu sucrée à la douceur subtile, récolté en France.

Abricot du Roulot 25° 12
Robe presque caramel, nez délicat il est fabriqué à partir d'abricots qui proviennent des vergers de Laurent Combier dans le Rhône Nord.

Chambord 16.5° 10
Liqueur de framboises rouges et de mures créée, selon la légende, en 1685, lorsque Louis XIV visita Chambord.

Chartreuse verte 55° 12
Créée en 1840, la "Liqueur de Santé" est la première liqueur issue de la recette originale de l'Élixir Végétal de la Grande Chartreuse.

Amaretto Disaronno 28° 9
La plus ancienne et célèbre des liqueurs Italienne selon la recette traditionnelle de 1525.

Les gins

Lind & lime bio 45° 10
Gin bio artisanal de Leith, Écosse. Il se distingue par des arômes éclatants de citron vert, de genièvre et de coriandre.

Monkey 47° 12
Produit à partir de 47 botaniques aussi complexes qu'équilibrées.

Tanqueray London Dry 43° 10
Un gin emblématique, sec et équilibré, dominé par le genièvre et des nuances d'agrumes.

Les whiskys

The Leith Export Whisky table single grain 10
Avec son design atypique, c'est le Whisky écossais qui rencontre l'univers du vin.

Aberlour single malt 10 ans 11
Fidèle à la signature des Single Malts ce whisky est issu d'une double maturation en fûts de chêne ayant contenu du Bourbon.

Toki 11
Whisky Japonais soyeux avec une finale douce et épicée.

Les spiritueux

Tequila Patron Silver 10
Une tequila d'une grande pureté, aux notes d'agrumes et d'agave frais.

Marc de Bourgogne – Philippe Bouzerea 14
Puissant et authentique, aux arômes de fruits mûrs, de sous-bois et de raisin.

Rhum Zacapa 14
Rond et velouté, aux notes de caramel, de vanille, de fruits secs et d'épices douces.

Cognac Martell VSOP 12
Équilibré et élégant, mêlant fruits mûrs, bois délicat et épices subtiles.

Bas Armagnac Napoléon – Baron Gaston Legrand 14
Chaleureux et généreux, aux notes de pruneau, de fruits confits, de vanille et de bois.

Tous nos digestifs sont servis en verre 4cl.