

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

Les softs

Kombucha L'Archipel : feuilles de figuier, cassis, clémentine, framboisier	33 cl	7
Limonade du Jura Elixia <i>nature, myrtille, passion, framboise</i>	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 : <i>mirabelle, cassis, framboises, tomates au piment</i>	25 cl	6
Eau minérale plate ou gazeuse	50 cl 100 cl	4.5 6
Perrier	33 cl	4.5
Pepsi, Pepsi max	33 cl	4.5

Les boissons chaudes

Expresso, allongé, Décaféiné		2.5
Café crème, cappuccino		3.8
Thé ou infusion Damman		5

Les Cocktails

Collection Effervescente

Mimosa – Champagne et jus d'orange frais <i>Symbole d'élégance intemporelle, créé au Ritz Paris par son barman Frank Mayer</i>	15
Bellini – Champagne et pêche blanche <i>Le cocktail iconique né au Harry's Bar de venise en 1948 qui séduit par sa douceur veloutée</i>	15
Death in the Afternoon – Champagne et Absinthe <i>Le cocktail d'Hemingway, « aussi simple que dangereux »</i>	15
French 75 – Champagne, Gin, citron frais et cerise amarena <i>Vif et raffiné, ce classique allie fraîcheur acidulée et effervescence sophistiquée</i>	15
Minuit à Paris – Champagne, Cognac, Chambord et Saint-Germain <i>Floral, légèrement boisé et infiniment élégant, ce mélange évoque la volupté des nuits Parisiennes</i>	15

Collection Signature

Sunday Morning Mimosa – Piscine de Champagne, kombucha à la feuille de clémentine et oranges pressées <i>Une version moderne et pétillante du classique, mêlant fraîcheur acidulée et douceur fruitée.</i>	15
Riviera – Vodka, St Germain, concombre et citron jaune <i>Frais et harmonieux, ce mélange aux notes végétales et florales appelle à la douceur des soirs d'été</i>	12
French Negroni – Gin, Suze et Lillet blanc <i>Une revisite douce, subtilement amère et florale de cet intemporel Italien</i>	12
Spritz Madame – Liqueur d'oranges sanguines Club Simone, Crémant de Bourgogne et eau pétillante <i>Éclatant et délicatement amer, ce spritz aux notes d'agrumes offre une alternative raffinée et ensoleillée au classique Italien</i>	9
Nuit du Japon – Saké, liqueur d'abricot du Roulot, vermouth rouge, yuzushu et poivre de Timut <i>Complexe et envoûtant, entre douceur fruitée, notes épicées et profondeur umami, une plongée dans un voyage nocturne au Japon</i>	14

Collection Tempérance

Jardin d'été – Concombre, citron vert, menthe et eau pétillante <i>D'une fraîcheur cristalline, ce mélange végétal et vivifiant offre une sensation désaltérante immédiate, comme une brise d'été</i>	10
Passion tropicale – Purée de passion, citron vert, touche de vanille et tonic <i>Intensément tropical et délicatement pétillant, un équilibre entre exotisme, douceur et vivacité</i>	10
Rose Vibrante – Martini Vibrante, jus de pamplemousse, eau pétillante, framboises et citron <i>Frais et élégant, ce spritz sans alcool dévoile des notes d'agrumes et de fruits rouges dans une bulle légère et raffinée</i>	10
Citrus glow – Kombucha à la clémentine, citron vert, cranberry et miel <i>Éclatant, réconfortant, ce mélange aux notes d'agrumes mêle la vivacité de la clémentine à la douceur du miel, pour une pause fraîche et délicatement tonique</i>	10

Les Champagnes

Perrier Jouët Champagne floral et raffiné, aux notes de fleurs blanches, poire et agrumes. Une cuvée aérienne, fraîche et délicatement élégante.	12 cl	75 cl
Bollinger Spéciale Cuvée Champagne ample et vineux, mêlant fruits jaunes, épices douces et notes toastées. Une signature puissante et raffinée.	15	89
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
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
Roederer Brut Nature Starck Champagne sans dosage, droit et cristallin, imaginé avec Philippe Starck. Expression pure du terroir, entre fraîcheur, tension et profondeur.		150
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

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 – 2024 Jean-Marc Brocard			35
Chablis – 2024 Passy Le Clou	7	10	40
Bourgogne Chardonnay “Les Croix Blanches” – 2023 Bertagna			45
Chablis 1er Cru “Montée de Tonnerre” – 2023 Brocard Julien			89

CÔTES DE NUITS

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – 2024 Bonnardot			42
Marsannay Le Clos Monopole – Sans Soufre – 2024 René Bouvier			60

CÔTES DE BEAUNE

Saint-Aubin En Vermarin – 2024 Grachet-Duchemin			59
Auxey-Duresses “Les Crais” – 2023 Prunier-Bonheur			68
Saint-Romain Les 5 Climats – 2024 Alain Gras	12	17	69
Pernand-Vergelesses “Les Combottes” – 2023 Rapet	14	22	85
Beaune Clos des Monsnières – 2022 Olivier Leflaive			85
Meursault “Les Clous” – 2024 Domaine de la Roche Aigue	16	24	99
Puligny-Montrachet – 2024 Chartron			130
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot – 2023 Fontaine-Gagnard			140
Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille – 2023 Charlopin-Tissier			150
Meursault 1er Cru Les Charmes – 2019 Delaunay Edouard			190
Chassagne-Montrachet 1er Cru “Les Macherelles” – 2020 François Carillon			300
Corton-Charlemagne Grand Cru – 2019 Louis Latour			300

CÔTE CHALONNAISE

Rully – 2024
Michel Sarrazin & Fils

Rully 1er Cru – 2024
Duvernay

Givry 1er Cru “Champs Lalot” – 2024
Michel Sarrazin & Fils

“Montagny 1er Cru Les Platières” – 2023
Aladame Stéphane

Givry 1er Cru “Petit Marole” – 2023
François Lumpp

Montagny 1er Cru Bonneveaux – 2020
Olivier Leflaive

CÔTE MACONNAISE

Mâcon-Solutré – 2024
Domaine de la Garenne

Saint-Véran – 2024
Sophie Martin

Pouilly-Fuissé – 2024
Domaine de La Creuze Noire

JURA

Arbois Chardonnay – 2023
Domaine de la Pinte

Arbois Savagnin Ouillé – 2024
Rolet

12 cl 18 cl 75 cl

45

50

65

10

16

65

78

75

32

35

55

7

10

40

45

Les vins rouges

BOURGOGNE

Pinot Noir “Septembre” – 2023
Delaunay

Bourgogne Gamay Les 2 Terres – 2021
Thibault Liger-Belair

CÔTES DE NUITS

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – 2024
Dubois

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – 2023
Duband

Marsannay – 2023
Charlopin-Tissier

Marsannay En Ouzeloy – 2023
René Bouvier

Fixin “Vieilles Vignes” – 2022
Berthaut-Gerbet

Fixin “Crais de Chêne” – 2023
Bernard Bouvier

Morey-Saint-Denis “Vieilles Vignes”– 2023
Lignier-Michelot

Nuits-Saint-Georges – 2023
Dubois

Gevrey-Chambertin Terres Blanches – 2023
Charlopin

Gevrey-Chambertin – 2023
Rebourseau Henri

Gevrey-Chambertin “Dix Climats” – 2023
Drouhin-Laroze

Gevrey-Chambertin “La Justice” – 2023
Charlopin

Chambolle-Musigny – 2023
Charlopin

Gevrey-Chambertin “Racines du Temps” – 2023
René Bouvier

Gevrey-Chambertin “Mes Cinq Terroirs” – 2023
Mortet Denis

Morey-Saint-Denis 1er Cru “Les Charrières” – 2023
Lécheneaut

12 cl 18 cl 75 cl

7

10

38

45

35

45

60

65

69

79

79

85

18

26

110

120

120

130

140

140

149

149

CÔTES DE NUITS *suite*

Vougeot 1er Cru La Perrière Monopole – 2023
Bertagna

Vosne-Romanée – 2023
Charlopin

Vosne-Romanée – 2023
René Bouvier

Vosne-Romanée – 2023
Lamarche

Morey-Saint-Denis – 2023
Domaine des Lambrays

Chambolle-Musigny– 2023
Méo-Camuzet Frère & sœur

Nuits-Saint-Georges 1er Cru “Clos de la Maréchale”– 2023
Mugnier Jacques-Frédéric

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – 2022
Comtes Lafon

Clos de Vougeot Vieilles Vignes – 2020
Rebourseau Henri

Échezeaux Grand Cru – 2022
Cacheux

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Hauts-Doix – 2022
Groffier

Clos de la Roche – 2023
David Duband

Clos de Vougeot – 2022
Méo-Camuzet

Bonnes-Mares Grand Cru – 2022
Charlopin

Échezeaux Grand Cru – 2023
Charlopin

Mazoyères-Chambertin – 2020
Taupenot-Merme

12 cl 18 cl 75 cl

150

150

160

169

180

180

210

250

350

350

380

400

450

460

480

480

CÔTES DE BEAUNE

Hautes-Côtes de Beaune – 2024
Domaine de la Roche Aigue

Chorey-lès-Beaune “Les Bons Ores” – 2024
Maratray-Dubreuil

Monthélie “Vieilles Vignes” – 2021
Piguet-Chouet

Maranges – 2022
Louis Latour

Auxey-Duresses – 2023
Roche Aigue

Santenay “Vieilles Vignes” – 2023
Muzard

Savigny-lès-Beaune “Aux Fourneaux” – 2023
Rapet

Ladoix – 2024
Cachat-Ocquidant

Chorey-lès-Beaune – 2023
Tollot-Beaut

Volnay “Les Pluchots” – 2022
Prunier-Damy

Pommard Cuvée Émilie Bio – 2022
Château de Pommard

Savigny-lès-Beaune – 2019
François Carillon

Savigny-lès-Beaune 1er Cru “Les Lavières” – 2023
Michel Noëllat

Beaune “Vieilles Vignes” Les Bons Feuvres – 2022
Philippe Cordonnier

Pommard “Croix Blanche” – 2022
Anne Parent

Pommard 1er Cru “Les Chanlins” – 2022
Hubert Lignier

Corton Grand Cru Clos de la Vigne au Saint – 2015
Louis Latour

12 cl 18 cl 75 cl

35

55

59

10 15 59

60

11 16 65

69

80

85

85

90

95

100

110

110

150

170

CÔTE CHALONNAISE

Mercurey– 2024
Chamirey

Rully 1er Cru – 2024
Duvernay

Mercurey 1er Cru “Les Croichots” – 2023
Trémeaux

Givry Clos des Mortières Monopole – 2024
Domaine de la Ferté

Givry 1er Cru “Champ Lalot” – 2024
Michel Sarrazin & Fils

12 cl 18 cl 75 cl 150 cl

49

59

65

65

12

18

69

BEAUJOLAIS

Régnié – 2023
Domaine de Vernus

Morgon – 2023
Domaine de Vernus

40

48

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage “Les fée brunes” – 2024
Colombo

49

Les liqueurs

Menthe glaciale Club Simone 18° 8
Élixir de menthe peu sucrée à la douceur subtile, récolté en France

Abricot du Roulot 25° 10
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

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

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

Tous nos spiritueux et digestifs sont servis en verre 4cl.