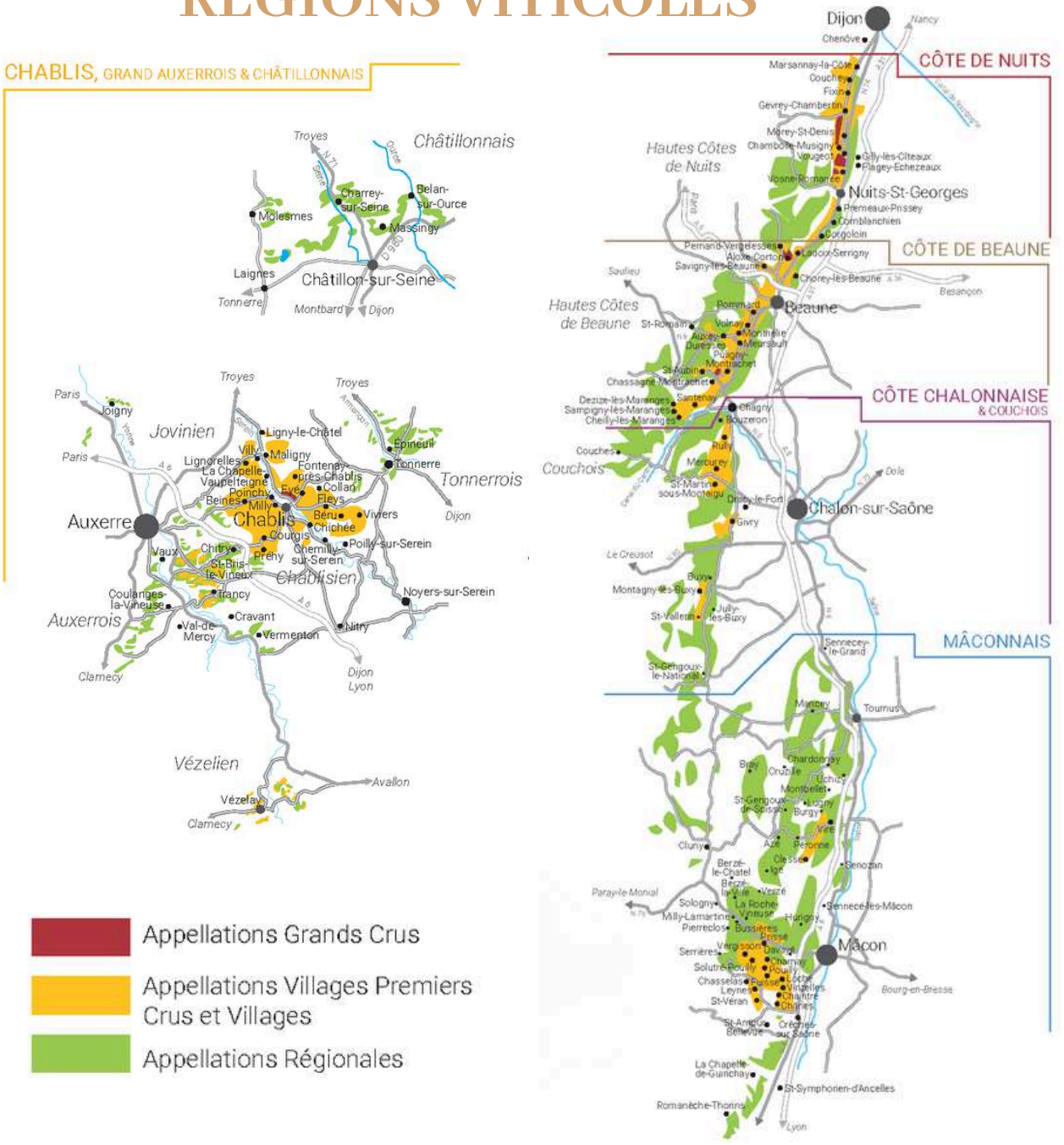
CARTE DES VINS

le 31

Dijon — Paris

www.lesrestaurantsnicolaspierre.com

LA BOURGOGNE ET SES CINQ RÉGIONS VITICOLES



LES VINS COUPS DE ♥ DE NOTRE SOMMELIER

Les Vins Blancs

	12 cl	18 cl	75 cl
Côtes de Gascogne moelleux IGP 2024 "Charmes Colombelle" *Ce vin jaune paille vif aux reflets argentés développe un nez exubérant d'écorces de citron confites agrémentées d'un soupçon de fleurs blanches et de miel d'acacia.*	5.00€	7.50€	30.00€
Mâcon Villages 2023 Domaine Perraud *Le nez est frais et gourmand. On retrouve des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.La bouche est équilibrée avec une belle vivacité.*			36.00€

Les Vins Rouges

	12 cl	18 cl	75 cl
Givry 1er cru "Les Bois Gauthiers" 2023 Domaine Michel Sarrazin & Fils *Vin rouge prestigieux de Givry, 100 % Pinot Noir, alliant finesse, richesse du terroir et belle complexité aromatique, avec une structure tannique élégante qui ravira les amateurs de grands vins bourguignons.*	11.50€	17.00€	69.00€
Marsannay "Le Finage" 2022 René Bouvier *Le nez se montre frais et charmeur avec de jolis fruits mûrs. La bouche est sur la fraîcheur, portée par une fine structure aux tanins fins et croquants. L'ensemble est accessible dès ses premières années grâce à son fruit généreux et gourmand.*			69.00€

Tous nos vins contiennent du sulfite

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS AU VERRE

12 cl 18 cl

Les Vins Blancs

Bourgogne Aligoté — 4.50€ 6.50€
Domaine Rochebin
Robe or pâle aux reflets lumineux, nez subtil d'acacia et d'agrumes, bouche vive et gourmande avec une belle tension acidulée.

Bourgogne Chardonnay “Vieilles Vignes” — 6.00€ 9.00€
Maison Roche de Bellene
Ce vin présente des notes de zestes de citron frais, ainsi qu'un parfum de beurre et de tarte au citron. La bouche est ample avec une sensation crémeuse et légère pour une finale avec une pointe d'acidité.

Saint-Véran “Saint-Claude” — 6.50€ 9.50€
Vignerons des Terres Secrètes
Nez ample et fruité avec des notes d'agrumes, de fumée minérale, de fleurs, de fruits à noyau, de fûts de chêne, d'épices et de beurre. Belle structure dans le goût qui vient du vieillissement sur lies de levure. Le goût est intense avec de fines notes d'agrumes et de minéraux.

Hautes-Côtes de Nuits — 7.00€ 10.00€
Domaine Bonnardot
Ce vin à la robe or pâle brillante offre un bouquet frais et expressif de fruits blancs et de fleurs, suivi d'une bouche légère et minérale, équilibrée entre acidité vive et texture soyeuse, se terminant sur une finale fraîche et saline.

Rully "Cloux Louvrier" — 8.50€ 12.50€
Domaine Duvernay
Ce vin présente un nez fin de fruits jaunes, accompagné de notes subtiles de noisettes légèrement grillées. En bouche, il se distingue par des arômes frais et fruités, offrant une belle élégance.

Pouilly-Fuissé — 9.50€ 14.00€
Domaine De La Creuze Noire
Offrant un équilibre entre fraîcheur et rondeur, avec des arômes de fruits blancs, d'amandes et de fleurs blanches, soutenu par des notes minérales et une subtile touche boisée;

Pernand-Vergelesses “Les Vignes Blanches” — 12.00€ 18.00€
Domaine Maratray-Dubreuil
Robe or pâle, discrète. Le nez est vif, relevé de fruits frais. En bouche, la première attaque est vive mais laisse place à un vin chaleureux avec un côté beurré digne des plus beaux Pernand.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS AU VERRE

12 cl 18 cl

Les Vins Rouges

Côteaux Bourguignon 5.50€ 7.50€
Domaine Doudet-Naudin
Arômes de fruits rouges, légèrement sur la cerise et la framboise. Assez léger en bouche.

Hautes-Côtes de Nuits 8.00€ 12.00€
Domaine Dubois et fils
Bouquet agréable et complexe de fleurs et de fruits rouges. Les arômes de fruits sont bien équilibrés.

Chorey-les-Beaune 8.50€ 12.50€
Domaine Maldant-Pauvelot
D'une couleur rouge vive, qui exprime des arômes de fruits rouges, très modérément tannique, plus élégant que puissant.

Mercurey 1er Cru " Les Croichots" 10.50€ 15.00€
Domaine Trémeaux
Il séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, sublimés par une touche boisée élégante et des tanins soyeux qui apportent une belle longueur en bouche.

Aloxe-Corton 13.00€ 17.50€
Maldant-Pauvelot
Le nez est sur le cassis, la figue et la framboise. En bouche, il est léger et fruité et finit sur des notes poivrées persistantes.

Nuits-Saint-Georges 14.00€ 21.00€
Domaine Dubois et fils
Des arômes complexes et puissants : cassis, cerise et truffe. Tannique, structuré et corpulent, ce Nuits-Saint-Georges dévoile un palais aux nuances de poivre apportant un aspect épicé très agréable à la dégustation.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS AU VERRE

12 cl 18 cl

Les Vins Rosés

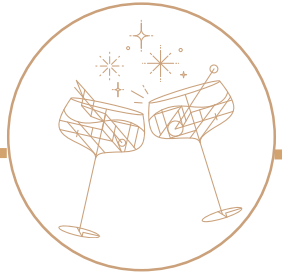
Cuvée Prestige, Château Minuty 6.50€ 9.50€
Côtes de Provence AOP
Le nez est très expressif, révélant des notes florales qui laissent place à des arômes d'abricot et de pêche jaune. En bouche, la finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes et d'une finale saline

Les bulles

Champagne Blanc de Blancs "Côte Blanche" 13.00€
Maison Brun de Neuville
Ce champagne de Vigneron est une vraie merveille, il arbore une robe dorée. Le nez dévoile des arômes expressifs de fruits blancs mûrs tels que la poire d'été et la pêche blanche .En bouche, l'attaque est ronde et suave, animée par une trame acidulée qui équilibre l'ensemble, avec des bulles fines et une finale fraîche et citronnée.

Crémant de Bourgogne, Blanc de blancs 7.00€
Maison Louis Bouillot à Nuits-Saint-Georges

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS BLANCS

75 cl

Bourgogne

Bourgogne Aligoté 2024 — 25.00€
Domaine Rochebin
Vin avec une robe or pâle, il est tout en justesse de goût avec un bouquet fruité comme la pomme ou le citron et floral avec l'acacia.

Bourgogne Chardonnay "Vieilles Vignes" 2022 — 35.00€
Maison Roche de Bellene
Ce vin présente des notes de zestes de citron frais, ainsi qu'un parfum de beurre et de tarte au citron. La bouche est ample avec une sensation crémeuse et légère pour une finale avec une pointe d'acidité.

Chablis 2022 — 45.00€
Domaine Passy Le Clou
C'est un beau Chardonnay avec sa touche minérale, sans élevage sous bois ce qui libère ainsi la pureté de son fruit avec en finale de très fins amers.

Côte de Nuits

Hautes-Côtes de Nuits 2024 — 42.00€
Domaine Bonnardot
Ce vin à la robe or, pâle et brillante offre un bouquet frais et expressif de fruits blancs et de fleurs, suivi d'une bouche légère et minérale, équilibrée entre acidité vive et texture soyeuse, se terminant sur une finale fraîche et saline.

Côte de Beaune

Pernand-Vergelesses "Les Vignes Blanches" 2023 — 72.00€
Domaine Maratray-Dubreuil
Robe or pâle, discrète. Le nez est vif, relevé de fruits frais. En bouche, la première attaque est vive mais laisse place à un vin chaleureux avec un côté beurré digne des plus beaux Pernand.

Saint Romain "Les Cinq Climats" 2023 — 78.00€
Domaine Alain Gras
Afin d'exprimer au mieux le terroir de Saint-Romain, ce vin est issu d'un assemblage de cinq parcelles. Il offre une belle rondeur, des arômes de beurre et de vanille. Il est boisé, bien équilibré par la minéralité et des notes d'agrumes et de pêche.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

Côte Chalonnaise

75 cl

Rully "Cloux Louvrier" 2023 — 52.00€
Domaine Duvernay
Ce vin présente un nez fin de fruits jaunes, accompagné de notes subtiles de noisettes légèrement grillées. En bouche, il se distingue par des arômes frais et fruités, offrant une belle élégance.

Givry 1er Cru "Champ Lalot" 2023 — 69.00€
Domaine Michel Sarrazin & Fils
Une robe or clair et un nez de fleurs blanches, de pommes vertes et d'agrumes. En bouche, il est équilibré, frais et minéral, avec une acidité vive.

Côte Mâconnaise

Viré Clessé 2024 — 39.00€
Domaine Laurent Gondard
Ce vin offre un nez aromatique de fruits blancs et de fleurs, avec une bouche ronde et fraîche, marquée par des notes de pêche, poire et une légère touche beurrée. L'acidité bien intégrée apporte de la vivacité, tandis que la finale est nette et persistante.

Saint-Véran "Saint-Claude" 2023 — 39.00€
Vignerons des Terres Secrètes
La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits comme la pêche et la poire et de fleurs blanches comme acacia et le chèvrefeuille. En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraicheur s'équilibre.

Pouilly-Fuissé 2024 — 57.00€
Domaine de La Creuze Noire
Offrant un équilibre entre fraîcheur et rondeur, avec des arômes de fruits blancs, d'amandes et de fleurs blanches, soutenu par des notes minérales et une subtile touche boisée;

150 cl

Chardonnay 2023 — 89.00€
Domaine Maldant-Pauvelot
Ce Chardonnay à l'équilibre parfait dévoile un nez délicat, adouci par des notes de beurre frais. La bouche présente une texture minérale mais onctueuse, et dévoile une finale d'une belle longueur aux saveurs de fruits d'été.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS ROUGES

75 cl

Bourgogne

Côteaux Bourguignon 2022 — 29.00€
Domaine Doudet-Naudin
Arômes de fruits rouges, légèrement sur la cerise et la framboise. Assez léger en bouche.

Bourgogne Pinot Noir "Altis" 2023 — 36.00€
Domaine Simon Gaudet
La robe rouge rubis brillante de ce vin laisse place à un nez frais et séduisant de framboise et de cerise. En bouche, il séduit par sa précision, ses tanins fins et ses notes épicées, avec une structure souple et une finale vive et rafraîchissante.

75 cl

Côtes de Nuits

Hautes-Côtes de Nuits 2023 — 48.00€
Domaine Dubois et fils
Ce vin se distingue par sa richesse et son élégance, avec une structure tannique soyeuse et une acidité équilibrée qui contribuent à son raffinement.

Marsannay "Vieilles Vignes" 2023 — 60.00€
Domaine Olivier Guyot
Vin avec une couleur intense, au bouquet de fruits rouges comme la griotte et la fraise, et de fruits noirs comme le cassis et la myrtille.

Fixin "Vieilles Vignes" 2022 — 72.00€
Dominique Laurent
Rouge gourmand au nez tirant sur les fleurs. Bouche souple et soyeuse sur les fruits rouges avec quelques notes de cuir.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS ROUGES

75 cl

Côtes de Nuits

Nuits-Saint-Georges 2022 — 85.00€
Domaine Dubois et fils

Des arômes complexes et puissants : cassis, cerise et truffe. Tannique, structuré et corpulent, ce Nuits-Saint-Georges dévoile un palais aux nuances de poivre apportant un aspect épicé très agréable à la dégustation.

Morey-Saint-Denis “Vieilles Vignes” 2022 — 90.00€
Lignier-Michelot

En bouche, des notes de fruits rouges, terre fraîche, cuir avec un boisé bien fondu apportant des arômes de café et de caramel. Un vin complexe, charnu avec une belle longueur

Gevrey-Chambertin “Terres Blanches” 2022 — 120.00€
Domaine Charlopin

Vin élégant avec une belle structure tannique, soyeuse et fine. Arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes florales et des touches d'épices douces et de sous-bois. Finale longue et persistante, avec une belle fraîcheur minérale

Chambolle-Musigny 2023 — 150.00€
Domaine Charlopin

Issu d'un des plus grands terroirs de la Côte de Nuits, ce Chambolle-Musigny séduit par sa finesse et son éclat aromatique. Framboise, violette et pivoine se mêlent à une bouche souple, délicate et soyeuse, d'une élégance rare.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

75 cl

Côte de Beaune

Chorey-les-Beaune 2023 — 50.00€
Domaine Maldant-Pauvelot
Un vin tout en élégance, marqué par sa richesse aromatique et ses tanins affinés et soyeux. Le nez offre un beau parfum de framboise et cerise noire, associé au poivre noir, puis la bouche voluptueuse se prolonge avec des arômes boisés bien équilibrés.

Savigny-lès-Beaune 2023 — 55.00€
Domaine Maldant-Pauvelot
Le nez est fruité avec une note de suavité évoquant les épices douces. Confirmation en bouche, une trame puissante, longue et remarquablement harmonieuse. Le tout est mis en valeur par une finale précise.

Savigny-les-Beaune 1er Cru "Les Vergelesses" 2023 — 72.00€
Domaine Maratray-Dubreuil
Son bouquet est élégant, assez puissant, marqué par une dominante de petits fruits rouges, évoluant ensuite vers le sous-bois après quelques années de vieillissement. Souple, discrètement tannique, ce vin présente cependant une structure charpentée.

Aloxe-Corton 2023 — 72.00€
Domaine Maldant-Pauvelot
Un vin gourmand et structuré. Les premières notes d'épices et de musc s'accompagnent d'arômes torréfiés, suivies d'une bouche puissante mais parfaitement harmonieuse, aux tanins robustes et arômes subtilement boisés. Un vin solide et charnu.

Auxey-Duresses 1er Cru "Les Grands Champs" 2021 — 80.00€
Domaine Vincent Prunier
Ce vin offre des arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise et la framboise, de fleurs comme la violette et de sous-bois. En bouche, il présente une attaque souple avec des tanins fins, une bonne structure et une belle longueur. Sa fraîcheur et sa minéralité lui confèrent un équilibre harmonieux.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

Côte de Beaune

75 cl

Chassagne Montrachet “Voillenots dessous” 2023 — 90.00€
Domaine Sylvain Langoureau

Vin rouge raffiné et structuré, avec des arômes délicats de fruits rouges mûrs comme la cerise et la framboise, accompagnés de notes subtiles d'épices et de sous-bois.

Pommard 2023 — 96.00€
Domaine Vaudoisey

Le nez est riche et complexe, marqué par des arômes de fruits noirs murs, comme le cassis accompagné de notes épicées de poivre noir et de clous de girofle. En bouche, le vin est structuré avec des tanins fins et équilibrés, et une belle persistance en fin de bouche. La finale révèle une belle complexité aromatique avec une élégante intégration du bois.

150 cl

Chorey-les-Beaune 2023 — 109.00€
Domaine Maldant-Pauvelot

Le nez offre un beau parfum de framboise et de cerise noire, associé à une pointe de poivre noir, puis la bouche voluptueuse se prolonge avec des arômes boisés parfaitement équilibrés.

Côte Chalonnaise

Mercurey 1er Cru " Les Croichots" 2023 — 60.00€
Domaine Trémeaux

Il séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs et d'épices, sublimés par une touche boisée élégante et des tanins soyeux qui apportent une belle longueur en bouche.

Maranges 1er cru “Les Clos Roussots” 2023 — 69.00€
Domaine Edmont Monnot

Vin rouge puissant et élégant. Avec des arômes intenses de fruits rouges mûrs, de réglisse et de sous-bois, soutenus par des tanins soyeux et une belle longueur en bouche.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

75 cl

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône 2020 — 29.00€
Domaine Guigal
Vin rouge équilibré, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de poivre. En bouche, il est ample et racé, avec des tanins riches et une belle intensité aromatique.

Crozes-Hermitage 2023 — 45.00€
Les vins de Vienne
Vin aux notes de fruits rouges et d'épices, son élevage en foudre et en fûts de chêne français pendant 12 mois lui confère une belle complexité et une structure élégante.

Beaujolais

Morgon "Les Charmes" 2023 — 35.00€
Domaine Grange Masson
Elaboré à partir du cépage Gamay. Ce vin se distingue par sa grande complexité et pureté aromatique, avec des notes de fruits rouges et une touche minérale.

Saint-Amour "Villa violettes" 2023 — 39.00€
Domaine Cheveau
Arômes de violette, de fruits rouges tels que la fraise et la framboise, et également de fruits noirs comme la cerise et le cassis. Une jolie extraction avec du caractère et une bonne longueur.

Tous nos vins de Bourgogne sont en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

LES GRANDS VINS

Les Vins Blancs

75 cl

Chablis 1er cru "Fourchaume" 2022 — 85.00€
Domaine Jean marc Brocard
Vin raffiné à la robe or pâle aux reflets verts, offrant un nez frais et toasté. La bouche est équilibrée aux arômes salins, minéraux et citronnés, exprimant avec précision la fraîcheur et la finesse, caractéristiques du terroir de Chablis.

Saint-Aubin 1er cru "La Chatenière" 2023 — 95.00€
Domaine Grachet-Duchemin
Il incarne toute la finesse de cette appellation située entre les prestigieux terroirs de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Ce Chardonnay dévoile un nez expressif aux arômes de fruits blancs, de fleurs et de fines notes d'amande, sublimé par une bouche élégante et minérale, avec une belle tension et une longue finale saline.

Meursault "Les Corbins" 2023 — 98.00€
Domaine Vaudoisey
Ce Vin élégant possède une robe or pâle et un nez complexe de fruits blancs et de notes beurrées. En bouche, il présente une structure équilibrée, alliant fraîcheur et rondeur, avec des saveurs de fruits mûrs et d'amandes grillées.

Meursault 1er Cru Charmes 2023 — 149.00€
Vincent Bouzereau
Ce Premier Cru emblématique offre une robe dorée brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes fins de fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs et de beurre frais. En bouche, le vin est ample, gras et minéral, avec une finale longue et onctueuse, reflet fidèle du terroir des Charmes.

Les Vins Rouges

Côte de Beaune

Corton-Vergennes Grand Cru Monopole 2021/2022 — 150.00€
Domaine Cachat-Ocquidant
Une robe brillante avec un nez aux arômes floraux et de noisettes. La bouche est expressive et précise, avec de fines notes de fruits rouges et de champignons.

Chassagne-Montrachet 1er Cru 2021 — 150.00€
Clos Saint-Jean, Château de la Maltroye
Vin rouge d'une grande finesse, avec des arômes délicats de fruits rouges comme la cerise et la fraise, accompagnés de touches florales et d'épices douces. En bouche, il offre un bel équilibre entre la générosité des fruits et les notes d'épices, avec un potentiel de garde remarquable.

LES GRANDS VINS

Les Vins Rouges

Côte de Nuits

75 cl

Vougeot 1er Cru “Les Cras” 2021 — 145.00€
Domaine Bertagna
Vin élégant et raffiné, avec des arômes intenses de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise, accompagnés de notes épicées et florales. En bouche, il offre une belle structure avec des tanins soyeux et une longue finale.

Vosne-Romanée Village 2022 — 155.00€
René Bouvier
Les arômes de fruits rouges et noirs mûrs dominent dès l'ouverture, complétés en bouche par des notes florales et une pointe d'épice. Sa puissance, indéniable sans être exacerbée, est tempérée par des tanins veloutés et un boisé bien présent.

Charmes-Chambertin Grand Cru 2019 — 300.00€
Henri Rebourseau
Vin rouge somptueux et élégant, avec des arômes de fraise des bois et d'épices de vanille. En bouche, il se distingue par sa structure et son onctuosité, offrant une grande harmonie et un caractère suave.

Clos de la Roche Grand Cru 2022 — 385.00€
Lignier-Michelot
Grand Cru mythique de Morey-Saint-Denis, ce Clos de La Roche exprime puissance et profondeur. Fruits noirs, épices et trame minérale s'ouvrent sur une bouche ample et veloutée, à la structure noble et à la longueur majestueuse.

Mazoyères-Chambertin Grand Cru 2015 — 460.00€
Taupenot Merme
Vin rouge d'exception, caractérisé par des arômes intenses de fruits mûrs et des notes subtiles d'épices. Sa texture soyeuse et ses tanins fins apportent une grande élégance, avec une finale longue et harmonieuse.

Clos de Vougeot Grand Cru 2020 — 550.00€
Meo-Camuzet
Le Clos de Vougeot est tout à la fois un vignoble, un vin et un château. Situés sur le haut de l'appellation, les raisins y mûrissent tôt et offrent des vins d'une remarquable finesse à la texture soyeuse et à la longueur intense. Des parfums de rose, de violette entremêlés de mûre, de framboise avec des touches de réglisse et de truffe. Ce millésime 2020 est sans doute la plus belle réussite du Domaine.

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES VINS ROSÉS

75 cl 150 cl

Cuvée Prestige, Château Minuty
37.00€ 69.00€

Côtes de Provence AOP

Le nez est très expressif, révélant des notes florales qui laissent place à des arômes d'abricot et de pêche jaune. En bouche, la finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes et d'une finale saline

Cuvée Symphonie Château Sainte Marguerite 39.00€

Cru Classé, Côtes de Provence AOP

Un rosé délicat à la robe nacrée, mêlant des arômes floraux, de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse, avec une bouche fraîche et élégante, s'achevant sur une finale zestée.

Sur les chemins des villages de Bourgogne...

LES BULLES

75 cl | 150 cl

Champagne Brun de Neuville Blanc de Blancs — 78.00€ | 156.00€
"Côte Blanche"

À l'œil, ce Champagne arbore une robe dorée. Le nez dévoile des arômes expressifs de fruits blancs mûrs tels que la poire d'été et la pêche blanche, accompagnés de notes de bergamote et d'une touche crémeuse plaisante. En bouche, l'attaque est ronde et suave, animée par une trame acidulée qui équilibre l'ensemble, avec des bulles fines et une finale fraîche et citronnée. C'est un champagne de niche.

Champagne Ruinart — 95.00€
Brut R de Ruinart

Il incarne l'élégance et le savoir-faire de la plus ancienne maison de Champagne. Assemblage harmonieux de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, il allie finesse et équilibre, avec des arômes de fruits jaunes, de brioche et une touche florale, offrant une bouche soyeuse et une finale élégante.

Champagne Veuve Clicquot — 115.00€
Brut Carte Jaune

Champagne mythique de la célèbre maison Veuve Clicquot. Il séduit par sa vivacité et son équilibre, avec des arômes de fruits blancs, de brioche et une touche vanillée, offrant une bouche ample et une finale fraîche et élégante.

Champagne Ruinart Blanc de Blancs — 150.00€
Maison Ruinart

Composé exclusivement de raisins du cépage Chardonnay, il se distingue par sa grande finesse, avec un nez élégant de fleurs blanches, d'agrumes frais et de fruits secs, une bouche vibrante et minérale, marquée par une effervescence délicate et une longue persistance, offrant une harmonie parfaite entre fraîcheur et complexité.

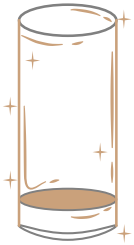
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs — 35.00€
Maison Louis Bouillot à Nuits-Saint-Georges

Crémant élégant et raffiné, exclusivement à partir de Chardonnay. Il se distingue par ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de notes beurrées, avec une bouche vive et fraîche, offrant une belle longueur et une finale harmonieuse

LES DIGESTIFS

• Ron colombien - Hechicera extra añejo vieillis en fût de chêne	40°	10.00€
• Gin Japonais - Roku	43°	9.00€

Les classiques



• Bailey's	17°	6.00€
• Get 27	17.9°	6.00€
• Limoncello	24.5°	4.00€
• Amaretto Disaronno	28°	6.00€
• Calvados Avallen	40°	8.00€
• Cognac Martel VSOP	40°	9.00€

Les Whiskys

• Tennessee Whiskey - Jack Daniel's	40°	6.50€
• Whisky Ecossais - Aberlour Single Malt 10 ans	40°	8.00€
• Whisky Japonais - Toki	43°	9.00€

Les liqueurs

• Liqueur de Poire - La Bonne Poire	30°	7.00€

Tous nos digestifs sont servis en verre 4cl.

LES DIGESTIFS

Demandez notre carte descriptive

Les locaux

• Liqueur de Menthe Minty – Pegasus – Meursault (21)	35°	8.00€
• Liqueur Eau d'Or – Pegasus – Meursault (21)	23°	8.00€
• Liqueur d'Abricot "L'Abricot du Roulot" – Meursault (21)	25°	10.00€
• Vieux Marc de Bourgogne 7ans - Jacoulot – Bourgogne (21)	45°	8.00€
• Vodka au Cassis – Le Secret de l'Herbier – Vaux Saules (21)	43°	9.00€
• Gin Original – Le Secret de L'Herbier – Vaux Saules (21)	43°	9.00€
• Gin Esprit d'Hiver – Le Secret de l'Herbier – Vaux Saules (21)	43°	9.00€

Les classiques

• Liqueur de Sapin – Meunier – Saint-Quentin-sur-Isère (38)	35°	8.00€
• Liqueur de 23 Plantes Grand Olan Meunier – Saint-Quentin-sur-Isère (38)	50°	10.00€
• Liqueur de Génépi Meunier Altitude – – Saint-Quentin-sur-Isère (38)	40°	8.00€

Tous nos digestifs sont servis en verre 4cl.

LES APERITIFS

• Kir au Bourgogne Aligoté, Crème de cassis Briottet	12 cl	5.00€
• Kir au Crémant de Bourgogne , Crème de cassis Briottet	12 cl	8.50€
• Martini Blanc ou Rouge	5 cl	5.00€
• Porto rouge	5 cl	4.00€
• Ricard	2 cl	4.00€
• Americano : Martini rouge, Campari, eau pétillante, orange		8.00€
• Tonic Suze ou Lillet : Suze ou Lillet blanc, Tonic Fever Tree		8.00€

LES BIERES

Pressions	25 cl	33 cl	50 cl
• Kronenbourg 1664	4.40€	5.80€	7.70€
• Bière du Moment	5.50€	7.00€	9.00€
• Grimbergen de Saison	5.50€	7.00€	9.00€
• Picon	5.00€	6.50€	8.50€
• Panaché	4.40€	5.80€	7.70€

Bouteilles	33 cl
• Grimbergen Blonde/Blanche/Double Ambrée/Rouge	6.50€
• Desperados	5.50€

LES SOFTS

• Eau minérale plate ou pétillante	50 cl	4.00€
• Eau minérale plate ou pétillante	100 cl	5.50€
• Perrier	33 cl	4.20€
• Pepsi ou Pepsi max	33 cl	4.20€
• Limonade ou Vittel, sirop de la Maison Monin	25 cl	4.20€
• Tourtel Twist citron	27.5 cl	4.20€
• Jus de fruits Nectar de Bourgogne	25 cl	6.00€

└ Nectar de Mangue, Cassis de Bourgogne, de Framboise, Pur Jus de tomate au piment, Pur Jus de pomme

LES BOISSONS CHAUDES

• Expresso ou ristretto Malongo	2.20€
• Expresso Macchiato	2.50€
• Double Expresso Bio	3.50€
• Décafeiné	2.50€
• Café allongé	2.50€
• Décaféiné allongé	3.00€
• Café crème	3.50€
• Cappuccino	3.50€
• Latte macchiato	3.80€
• Café viennois	3.80€
• Thé ou infusion Kusmi Tea	4.00€
• Chocolat chaud	3.60€
• Chocolat viennois	4.00€
• Irish Coffee	9.00€