

APERITIFS, SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

PASTIS :

Pastis 12/12 Saint Tropez	7
Boyer Pastis Émeraude	6

CHARTREUSE :

Liqueur d'Élixir 1605 4 cl	12
Chartreuse Jaune 4cl	10

ABSINTHE :

Absinthe oxygénée Jade Terminus	12
---------------------------------	----

LIQUEURS LEGERES

Cabanel, Crème de Mandarine (15°)	7
Liqueur de Bergamote Italicus (20°)	8
Liqueur de Pomme, La Croqueuse	6
Liqueur de Citron La Pulpeuse	6

MAURY :

Mas Amiel 20 ans d'âge 8 cl (En Dame Jeanne)	16
--	----

MACVIN DU JURA :

Domaine Chevassu-Fassenet, 8cl	10
--------------------------------	----

PORTO :

Niepoort Ruby 4 cl	6
--------------------	---

COCKTAIL MAISON :

APPLE SHOWER <i>(Gingembre, Vodka, Pomme & Citron vert)</i>	12
SPRITZ ITALICUS <i>(Liqueur de Bergamotte Italicus, Prosecco Oro Di Valerius)</i>	14
Kir	9
Kir Royal	14

RHUMS :

Compagnie des Indes, Hampden 9 ans 4cl	18
Demerara, Rum Nation, Solera N°14 4 cl	16
Mezan Guyana 2008 (Fût de Bourbon) 4 cl	14
El Passador De Oro XO (Guatemala) 4 cl	11
L'Arbre du Voyageur (Martinique) 4cl	13
La Favorite, Cuvée la Digue Rhum blanc (Martinique) 4 cl	9
Longueteau Original Cream (Guadeloupe) 4 cl	8
Plantation Rum Pineapple 4 cl	8
Zaka Mauritius 7 ans (Ile Maurice) 4 cl	9
Hampden 8 ans (Jamaïque) 4 cl	10
Rhum arrangé maison 4 cl <i>(Piments, Réglisses & Kumquats)</i>	13

WHISKY :

Koudeta Blend Scotch 4 cl	8
M. Couvreur Clearach SM 4 cl	8
Nikka Coffey Grain 4 cl	10
Nikka from the Barrel Pure Malt 4 cl	12
Kujira Single Grain 8 ans 4 cl	19
BM Vin Jaune 9 ans Single Malt 4 cl	11
BM Fumé au Tuyé 10 ans Single Malt 4 cl	12
Ledaig 10 ans Single Malt Scotch 4 cl	9
Port Askaig 8 ans Islay single malt 4 cl	11
Michter's US 1 Bourbon 4 cl	13

GIN :

Okinawa, Gin Japonais, 4cl	15
Yuzugin, Gin japonais au Yuzu 4 cl (Tonic + 2€)	15
Lind & Lime , Gin au citron vert, 4cl	11
La Theriaque Gin PicPic (Languedoc) 4cl (Tonic + 2€)	13
Costwolds, Gin Baharat exotic Indien 4 cl (Tonic + 2€)	11
Edimburg Scottish 4 cl (Tonic + 2€)	9
Quentin Le Cleac'h Blasco 4cl (Tonic + 2€)	6

CALVADOS :

Adrien Camut 6 ans 4 cl 11

COGNAC :

Cognac Frapin 1270 4 cl 11

ARMAGNAC :

Château Lacquy 2001 (Baco) 4 cl 11

BAS-ARMAGNAC :

Darroze 30 ans d'Age 4 cl 15

EAUX DE VIE DE VIN :

Camarade Soleil 4 cl 7

BIERES ARTISANALES MALPOLON

Blonde, Blanche, IPA 7

SOFTS :

Ginger Beer (par BB Kombucha à Vailhauquès, Bio) 6

Kombucha Hibiscus Pomelo (par BB Kombucha à Vailhauquès, Bio) 6

Sirop Bio (Menthe, Fraise ou Citron) 3,50

EAU PETILLANTE PUREZZA 4,50

EAU PLATE PUREZZA *Offerte avec votre repas* -

Café 2,50

Café Crème ou Lait 3,50

Thé ou Infusion 4,50

LES BULLES

AOP CHAMPAGNE :

Alexis Lecomte, TOTEM <i>(Pinot meunier, Pinot noir & Chardonnay)</i>	89
Drappier, Brut Nature <i>(Pinot Noir)</i>	98
Bernard Gaucher Magelie <i>(Pinot Noir, Chardonnay)</i>	11€ (La coupe) 68

AOP CREMANT DE LIMOUX

J.L Denois Bulles D'Argile Brut Nature <i>(Chardonnay, Pinot Noir)</i>	41
---	----

PETILLANT NATUREL :

J.L Denois Pet'Nat Ancestrale <i>(Pinot Noir)</i>	38
Château LAFITTE, Funambule <i>(Gros Manseng)</i>	63
La Croix Gratiot, Zaï Zaï <i>(Bulle éphémère à la façon d'un Txakoli, 100% Picpoul)</i>	34

AOP MONTLOUIS SUR LOIRE :

Taille Aux Loups Triple Zéro <i>(Chenin)</i>	58
---	----

POIRE :

Eric Bordelet, Poiré GRANIT	53
-----------------------------	----

VIN AU VERRE

Domaine Fausse Piste : Blanc, Rouge , Rosé (12Cl)	7
---	---

LANGUEDOC-ROUSSILLON BLANC

75cl PRIX

VIN DE FRANCE :

Romain PORTIER, La Petite Parcelle (Marsanne, Grenache blanc)	42
Clos Constantin, Blanc de Noirs (Cinsault)	46
Jean Philippe Padié, Fleur de Cailloux (Nature) (<i>Grenache blanc et gris, Maccabeu</i>)	47
Domaine l'Anglore, Sels d'Argent (Nature) (<i>Grenache blanc</i>)	78

COTEAUX DU SALAGOU :

Mas des Chimères, Le Blanc (<i>Terret, Viognier, Chardonnay, Grenache, Carignan</i>)	39
---	----

IGP CEVENNES :

Mas D'Espagnet, FREESIA (<i>Sauvignon blanc et gris, Viognier</i>)	28
---	----

AOC LANGUEDOC

Domaine D'Aupilhac, Les Cocalières (<i>Roussanne, Marsanne, Grenache, Vermentino & Clairette</i>)	59
Domaine du Pas de l'Escalette, Les Clapas (<i>Carignan blanc, Terret Bourret</i>)	62

IGP SAINT GUILHEM-LE-DESERT :

Domaine de Pélican (<i>Roussanne, Marsanne</i>)	35
--	----

IGP CÔTES CATALANES

Domaine Gauby, La Jasse (<i>100% Muscat</i>)	64
Domaine Nouvelle Donne, Néo Nervis (Nature) (<i>100% Macabeu</i>)	49
FACE B, CALCE, Nous deux (Nature) (<i>Macabeu & Grenache</i>)	49
Domaine Olivier Pithon , Laïs (<i>Maccabeu, Grenache blanc & Grenache gris</i>)	60

AOP CÔTES DU ROUSSILLON :

Domaine Laguerre, Le Ciste (AB) 56
(Marsanne, Roussanne, Rolle, Grenache et Maccabeu).

IGP HERAULT :

Mas Haut Buis, Les Carlines 39
(Chardonnay)

COTEAUX DU LANGUEDOC :

Les Vignes Oubliées, Blanc 45
(Clairette, Roussanne, Grenache blanc)

IGP PAYS D'HERAULT :

Barthassade, Cargadous 48
(Roussanne, Chenin)

Mas Jullien, Blanc 78
(Grenache, Carignan Blanc)

La Terrasse d'Élise, K'Yenne 63
(Marsanne, Roussanne)

IGP PAYS D'OC

Domaine de Bachellery, Balade en Straminer 38
(Gewurtzraminer)

SUD OUEST

Terroir de Cahors VDF

Mas Del Perrie, Fabien Jouves, Les Agudes 37
(Sauvignon blanc et gris, Chardonnay et Sémillon)

COTES DU RHÔNE BLANC

CHATEAUNEUF DU PAPE

Bosquet des Papes, Tradition 80
(Clairette, Grenache & Bourboulenc)

AOC CONDRIEU :

Guy Farge, Grain d'Émotion 116
(Viognier)

VIN DE FRANCE :

Domaine Taumassou, Blanc de noirs 36
(Blanc de noirs de Cinsault)

LOIRE BLANC

VIN DE FRANCE

Domaine L'Austral, Les Épinettes 45
(Chenin)

Terres d'Imaginaire, Feu Follet (Nature) 49
(Chenin)

Domaine Richou, Large soif 39
(Chenin & Chardonnay)

AOC ANJOU

Domaine Grandes Vignes, La Varenne du Poirier (Nature) 53
(100% Chenin)

AOP SANCERRE :

François COTAT, Les Monts Damnés 2020 137
(Sauvignon Blanc)

François COTAT, Cul de Beaujeu, 2018 130
(Sauvignon Blanc)

JURA

AOP COTE DU JURA

Domaine GANEVAT, Savagnin Montferrand 2019 (Nature) 116
(Savagnin)

ALSACE

AOP ALSACE, RIESLING :

Domaine Laurent Barth, Riesling 48
(Riesling)

SAVOIE BLANC

VIN DE SAVOIE :

Camille & Mathieu Apffel, Pandaemonium 50
(Jacquère)

BOURGOGNE BLANC

MEURSAULT

Vincent Girardin, Les Tillets 145
(Chardonnay)

AOP CHABLIS 1^{ER} CRU :

Pattes Loup Butteaux 152
(Chardonnay)

AOP Hautes Côtes de Nuits :

Claire Naudin, Clematis Vitalba 99
(Chardonnay)

AOC Bourgogne Aligoté

Sylvain Pataille, Aligoté 55
(Aligoté)

LANGUEDOC-ROUSSILLON ROUGE

AOP PIC SAINT LOUP :

Mas Foulaquier, Orphée (Nature) (Syrah & Grenache)	47
Domaine Mirabel, Les Bancelles (Syrah, cinsault, carignan, grenache, mourvèdre)	50
Clos Marie, Simon (Grenache, Syrah & Mourvèdre)	74

AOP TERRASSES DU LARZAC :

Mas Haut-Buis Costa Caoude (Grenache, Carignan)	51
Montcalmes (Syrah, Mourvèdre, Grenache)	80
Vignes Oubliées (Grenache, Syrah, Carignan)	46
Mas Jullien, Autour de Jonquières (Mourvèdre, Carignan, Syrah)	74
Clos de la Barthassade, Les Gravettes (Grenache, Cinsault & Syrah)	56

IGP CEVENNES

Mas D'Espagnet, FREESIA (Counoise, Ribeyrenc, Aubin & Cinsault))	28
---	----

IGP PAYS D'HERAULT :

La Terrasse D'Élise, Pradel (Cinsault)	78
Le Clos Rouge, Piccolo (Cinsault)	35
La Terrasse d'Élise, Xavier Braujou, PMG (Nielluciu)	78
Vaïsse Pur (Carignan)	90
Maxime Renaudin (Syrah, Grenache, Carignan)	128
Grange des Pères 2020 (Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise)	280

AOP LANGUEDOC :

Domaine d'Aupilhac, Lou Maset 38
(Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan & Mourvèdre)

AOP FAUGERES :

Leon Barral Tradition 51
(Carignan, Syrah, Grenache)

Leon Barral Jadis 75
(Carignan, Syrah, Grenache)

AOP SAINT CHINIAN :

Domaine Canet Valette, Une et Mille nuits 40
(Mouvèdre, Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan)

IGP GARD :

ROC D'ANGLADE Rouge 95
(Carignan, Mouvèdre, Syrah, Grenache, Cinsault)

TERROIR DE CALCE IGP COTES CATALANES :

Domaine GAUBY, Les Calcinaires 60
(Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre)

VIN DE FRANCE :

Mas des Chimères, Les Passantes 41
(Ribeyrenc, Counoise)

Romain Portier, La Capsule (Nature) 54
(Cinsault)

Domaine Balansa, La Vinhota (Nature) 44
(Lledoner plut & Grenache noir)

FACE B, CALCE, THILDA (Nature) 48
(Mouvèdre, Syrah)

Thierry Navarre, Ribeyrenc 37
(Ribeyrenc)

Jean Philippe Padié, Ciel liquide (Nature) 61
(Grenache noir)

Zelige Caravent, Mazurka (Nature) 46
(Mouvèdre, Syrah, Cinsault & Carignan)

SUD-OUEST ROUGE

IGP AVEYRON :

Olivier Jullien Calibre 12 31
(*Syrah, Gamay, Fer Servadou*)

BORDEAUX :

Domaine Grand Jour 37
(*Merlot*)

CAHORS :

Domaine DEL PERRIE, Fabien Jouves, Amphores 70
(*Malbec*)

COTES DU RHÔNE ROUGE

TAVEL

L'Anglore, Eric Pfifferling, Prima (Nature) 63
(*Grenache, Cinsault*)

L'Anglore Eric Pfifferling Pierre Chaude (Nature) 103
(*Grenache, Clairette, Carignan*)

L'Anglore, Eric Pfifferling, Les Traverses (Nature) 83
(*Syrah, Cinsault, Clairette*)

L'Anglore, Eric Pfifferling, Vintage 2017 (Nature) 109
(*Carignan, Grenache, Cinsault, Clairette*)

L'Anglore, Eric Pfifferling, Végade (Nature) 78
(*Mourvèdre, Grenache*)

AOP COTES DU RHONE :

Matthieu Barret Petit Ours 40
(*Syrah*)

CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine Mayard, Châteauneuf du Pape 112
(*Mourvèdre, Cinsault, Grenache*)

AOP CÔTE RÔTIE

Domaine Bernard Burgaud 125
(*Syrah*)

AOP BEAUJOLAIS :

Séléné, Printemps (Nature) 35
(*Gamay*)

AOP MORGON :
Marcel Lapierre 64
(*Gamay*)

LOIRE ROUGE

AOC ANJOU :
Terra Vita Vinum, Large soif 38
(*Cabernet Franc, Sauvignon & Gamay*)

LOIRE ROUGE

VIN DE FRANCE :
L'Austral Octopus 44
(*Cabernet Franc, Grolleau*)

AOP CHINON :
Château de Coulaïne 39
(*Cabernet Franc*)

AOP SANCERRE :
François COTAT, Chavignol (Nature) 130
(*Pinot noir*)

BOURGOGNE ROUGE

AOP MARSANNAY
Sylvain Pataille, Marsannay 78
(*Pinot Noir*)

AOP MARANGES
Domaine Chevrot, Clos Roussots 98
(*Pinot Noir*)

SICILE

Cos Frappato, Terre Siciliane IGT 57
(*Frappato*)