

# CARTE DES BOISSONS



## APÉRO

**KIR CASSIS** Vin blanc Chardonnay (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl)

**PASTIS DU JURA** Le Vieux Pontarlier (2cl)

**VERMOUTH ROUGE** Dolin (6cl)

**RIVESALTES AMBRÉ** Singla (8cl)

**JEREZ** Fino Jarana Lustau (6cl)

**7€ KIR ROYAL** Vin pétillant Montagnieu (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl)

**4€ VERMOUTH BLANC** Dolin (6cl)

**6€ BITTER DE CHAMBÉRY** Dolin (6cl)

**7€ PINEAU DES CHARENTES** Rastignac (6cl)

**6€ MADÈRE** Sercial 10 ans (6cl)

## BIÈRES



### PRESSION 25cl / 50cl

**PILS, LA BISE** Brasserie Duyck (59)

**4€ / 7,5€**

**IPA** Brasserie Volcelest (78) (*bio*)

**5€ / 9,5€**

### BOUTEILLE 33cl

**BLANCHE, A L'OUEST**  
Brasserie du Grand Paris (93)

**8€**

**IPA, CITRA**

Brasserie du Grand Paris (93)

**8€**

**BIÈRE FUMÉE, SMOKE ON THE WATER**  
Brasserie du Grand Paris (93)

**8€**

**CIDRE DEMI-SEC, CUVÉE JULIETTE**

Alain Milliat (26) (*bio*)

**8€**



## VIINS AU VERRE

### LES BLANCS

**BUGEY, CUVÉE M CHARDONNAY**  
MONBLEU x Yves Duport 2022 (*bio*)

**RIESLING, L'OURS VERT (sec)**  
Famille Hauller 2022 (*bio*)

**PINOT GRIS, AROMATHÈQUE (demi sec)**  
François Schwach 2021 (*bio*)

**ANJOU BLANC,  
CLOS DE LA CROIX BROUILLET**  
Domaine des Côteaux Blancs 2022

**MALA COSTE**  
Domaine de la Dourbie 2022

### LE ROSÉ

**IGP PAYS D'OC, LE MAS DE VESSIERE**  
Château Vessière 2023 (*biodynamie*)

**14cl**

### LES ROUGES

**6€ VDF, LE TRUAND**  
Domaine des Côteaux Blancs

**7€ BUGEY, PINOT NOIR**  
Yves Duport 2022 (*bio*)

**8€ CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE**  
Denis Basset 2021

**8€ BORDEAUX,  
SAINT PIERRE TUCAOU**  
Château Ferran 2018 (*biodynamie*)

**9€ CHOREY LES BEAUNE**  
Domaine Cauvard 2021

**14cl**

### LA BULLE

**7€ BUGEY, MONTAGNIEU**  
Yves Duport

**14cl**

**6€**

**7€**

**8€**

**8€**

**10€**

**14cl**

**8€**

# LES BULLES 75cl

**BUGEY, MONTAGNIEU** Yves Duport - **35€**

**SOMNAM' BULLES** Fabien Jouvès (*biodynamie*) - **37€**

**CHAMPAGNE BRUT, CARTE BLANCHE** Bauget-Jouette - **59€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES PARCELLES** Pierre Paillard - **79€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES TERRES ROSES** Pierre Paillard - **99€**

# LES BLANCS 75cl

## ALSACE

**RIESLING, L'OURS VERT (sec)** Famille Hauller 2022 (*bio*) - **32€**

**MÉTISS** Bott Geyl 2021 (*bio*) - **36€**

**PINOT GRIS, AROMATHÈQUE (demi sec)** François Schwach 2021(*bio*) - **37€**

## BEAUJOLAIS

**BEAUJOLAIS BLANC** Descombes 2021 - **41€**

## LOIRE

**MUSCADET, 1ÈRE ESCALE** Domaine Ménard Gaborit 2023 (*bio*) - **30€**

**VDF BLANC DU TUE BOEUF** Clos du Tue-Boeuf 2023 - **35€**

**CÔTEAU DU LAYON (moelleux)** Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **36€**

**ANJOU BLANC, CLOS DE LA CROIX BROUILLET** Domaine des Côteaux Blancs 2022 - **36€**

**MENETOU-SALON** Philippe Gilbert 2021 (*biodynamie*) - **44€**

**CHINON, LE DOMAINE** Bernard Baudry 2022 (*bio*) - **44€**

**SANCERRE, SCORPION** Vincent Gaudry 2021 (*bio*) - **61€**

**SAVENNIÈRES, ROCHE AUX MOINES** Domaine FL 2016 (*bio*) - **81€**

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** Bonnardot 2022 - **35€**

**PETIT CHABLIS** Domaine Gruhier 2023 - **44€**

**BOURGOGNE BLANC** Domaine de la Tour St Hilaire 2016 - **55€**

**MARSANNAY VIEILLES VIGNES** Dominique Laurent 2020 - **58€**

**LADOIX** Domaine d'Ardhuy 2021 - **62€**

**SANTENAY** Héritiers Saint-Genys 2018 - **63€**

**MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU, CLOS MARCILLY MONOPOLE, CUVÉE HERMINE** Héritiers St-Genys 2018 - **75€**

**PULIGNY-MONTRACHET, LE TRÉZIN** Domaine d'Ardhuy 2022 - **113€**

**MEURSAULT, LES PORUZOTS 1ER CRU** Dominique Laurent 2019 - **129€**

## JURA

**CÔTES DU JURA, BLANC TRADITION** Domaine du Château d'Arlay 2018 - **53€**

**CÔTES DU JURA, LE NATURÉ** Domaine du Château d'Arlay 2020 - **53€**

## SAVOIE - BUGHEY

**BUGEY, CUVÉE M, CHARDONNAY** MONBLEU x Yves Duport 2022 (*bio*) - **32€**

**MAGNUM, CUVÉE M, CHARDONNAY** MONBLEU x Yves Duport 2020 - **59€**

**BUGEY, ALTESSE DE MONTAGNIEU** Yves Duport 2022 (*bio*) - **38€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, ARGILE** Domaine des Ardoisières 2022 (*bio*) - **45€**

## RHÔNE

**CÔTE DU RHÔNE, LA COMBE DE LA LUNE** Atelier des sources 2022 - **32€**

**CROZES-HERMITAGE, UN MATIN** Denis Basset 2021 - **39€**

**SAINT-JOSEPH** Eric & Joël Durand 2023 - **44€**

**CONDRIEU, LÔNE** Julien Pion 2022 - **75€**

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**LES AGUDES** Fabien Jouves (non millésimé) (*biodynamie*) - **34€**

**MALA COSTE** Domaine de la Dourbie 2022 - **41€**

# LES ROUGES 75cl

## LOIRE

**VDF, LE TRUAND** Domaine des Côteaux Blancs (non millésimé) - **32€**

**VDF, LA COLLINE EN FLAMME** Domaine des Pothiers 2022 (*bio*) - **33€**

**BOURGUEIL, FRANCO DE PORC** Domaine de la Chevalerie 2020 (*biodynamie*) - **34€**

**CHINON, CUISINE DE MA MERE** Grobois 2022 - **36€**

**TOURAINE, PIF CÔT** Domaine de la Piffaudière 2020 - **38€**

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE EPINEUIL** Dominique Gruhier 2021 (*bio*) - **44€**

**CHOREY LES BEAUNE** Domaine Cauvard 2022 - **48€**

**SAVIGNY-LES-BEAUNES, LES PICOTINS** Domaine George Roy 2021 - **54€**

**SANTENAY** Héritiers St Genys 2017 - **62€**

**FIXIN** Domaine du Vieux Collège 2018 (*bio*) - **65€**

**MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU MONOPOLE, CLOS MARCILLY, CUVÉE CLOVIS** Héritiers St Genys 2018 - **75€**

**CÔTE DE NUITS VILLAGES, CLOS DES LANGRES MONOPOLE** Domaine d'Ardhuy 2021 - **79€**

**ALOXE-CORTON, LES BOUTIÈRES LES VALOZIÈRES** Domaine d'Ardhuy 2020 - **84€**

**NUIT SAINT GEORGES** Duband 2021 - **92€**

**POMMARD, LES VAUMURIENS** Chantal Lescure 2020 - **98€**

**CORTON, ROGNET GRAND CRU** Domaine Chevalier 2004 - **118€**

**GEVREY, CHAMBERTIN 1ER CRU** Pierre Brisset 2015 - **169€**

## BEAUJOLAIS

**BEAUJOLAIS-VILLAGES** Christophe Pacalet 2022 (*bio*) - **35€**

**FLEURIE** Domaine des Nugues 2021 - **38€**

**REGNIE** Descombes 2022 - **40€**

**MORGON** Descombes 2022 - **42€**

## SAVOIE - BUGEY

**BUGEY, PINOT NOIR** Yves Duport 2022 (*bio*) - **36€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, SILICE** Domaine des Ardoisières 2022 - **38€**

## RHÔNE

**CÔTES-DU-RHÔNE, LA PART DES VIVANTS** Domaine Garon 2022 - **32€**

**SOLSTICE** Philippe Viret 2021 (*cosmoculture*) - **35€**

**COSTIERES DE NIMES, HÉRITAGE** Château Nagès 2021 (*bio*) - **39€**

**CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE** Denis Basset 2022 - **39€**

**SAINT-JOSEPH, LES COTEAUX** Eric & Joël Durand 2022 - **47€**

**CORNAS, EMPREINTES** Eric & Joël Durand 2022 - **63€**

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** Montolivet 2018 - **78€**

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**CÔTES-CATALANES - MODESTE** Clos des fées 2023 - **31€**

**CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE** Château Combel la Serre 2021 - **32€**

**SAINT-CHINIAN, ANTONYME** Domaine Canet-Valette 2022 (*bio*) - **34€**

**PIC SAINT LOUP, L'OLIVETTE** Clos Marie 2021 (*biodynamie*) - **48€**

## BORDEAUX

**BORDEAUX, SAINT PIERRE TUCAOU** Château Ferran 2018 (*biodynamie*) - **39€**

**LALANDE-DE-POMEROL** Château des Annereaux 2006 - **49€**

## LES ROSÉS 75cl

**IGP PAYS D'OC, LE MAS DE VESSIERE** Château Vessière 2023 (*biodynamie*) - **32€**

**CÔTES DE PROVENCE, CORAIL** Château de Roquefort 2023 (*bio*) - **35€**

## LES ORANGES 75cl

**VDF, SKIN CONTACT** Languedoc-Roussillon, Fabien Jouves 2022 (*biodynamie*) - **40€**

**VDF, HORUS** Rhône, Philippe Viret (non millésimé) (*cosmoculture*) - **41€**

**VDF, TSITURRI** Loire, Le Chat Huant 2022 - **47€**

**VDF, L'ARTISAN** Alsace, Domaine du Rêveur 2020 - **49€**



# SPIRITUEUX

## WHISKY (4cl)

### ROZELIEURES ORIGINE

Single Malt (Lorraine)

9€

### ROZELIEURES TOURBÉ

Single Malt (Lorraine)

13€

### BUNNAHABHAIN TOITEACH A DHA

Islay Single Malt Scotch Whisky (Royaume-Uni)

13€

## RHUM (4cl)

### RHUM ARRANGÉ MAISON

Demandez-nous nos recettes du moment !

6€

### RHUM AGRICOLE VIEUX 6 ANS

Séverin (Martinique)

8€

### RHUM BAIE DES TRÉSORS

Fruit des pluies (Guadeloupe)

11€

## HERBES ALPINES (4cl)

### GÉNÉPI

Pères Chartreux (Isère)

7€

### CHARTREUSE VERTE

Pères Chartreux (Isère)

9€

### CHARTREUSE JAUNE

Pères Chartreux (Isère)

9€

### CHARTREUSE VEP VERTE

Pères Chartreux (Isère)

18€

## ET AUSSI...

### GIN NORMINDIA (4cl)

Domaine du Coquerel (Manche)

8€

### CEDRATINE (4cl)

Mattei (Corse)

8€

### VIEILLE PRUNE (4cl)

Gelas (Gers)

10€

### POIRE WILLIAMS (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

10€

### CALVADOS 7 ANS (4cl)

Domaine Coquerel (Manche)

11€

### BAS-ARMAGNAC 12 ANS (4cl)

Gelas (Gers)

11€

### BAS-ARMAGNAC 21 ANS (4cl)

Gelas (Gers)

13€

### COGNAC FINE CHAMPAGNE (4cl)

Hine (Charentes)

12€

### LIQUEUR LACTÉE (6cl)

La Capricieuse (Indre)

8€

Caramel-Fleur de sel / Vanille-Noisette /

Châtaigne / Mûre

# HOT SPOT

## CAFÉ

Fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18) *(bio)*

<b>EXPRESSO</b>	2,5€	<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,5€
<b>DECA</b>	2,5€	<b>CAFÉ DOUBLE</b>	3,5€
<b>CAPPUCCINO</b>	4€	<b>CAFÉ LATTE</b>	4€

## THÉ

Confectionnés par KODAMA (Paris 2)

### THÉ NOIR, EARL GREY

Thé noir à la bergamote *(bio)*

### THÉ BLANC, À FLEUR DE PEAU

Thé blanc, pétales de fleurs

### THÉ VERT, LE VENT EN POUPE

Thé vert, menthe verte *(bio)*

### INFUSION, DU BOUT DES LÈVRES

Infusion, hibiscus, ananas, poivre rose

**CHOCOLAT CHAUD** maison 4,5€



# SO SOFT

### EAU CASTALIE

Micro-filtrée pétillante (75cl)

### TONIC

Fentimans (20cl)

### PÉTILLANTE CITRON VERT

Alain Milliat (25cl) *(bio)*

### JUS / NECTAR

Alain Milliat (33cl)

Abricot / Pêche blanche /  
Poire williams / Pomme Reinette

3,5€ **SIROP À L'EAU** 2,5€

Grenadine / Menthe (25cl)

4,5€ **GINGER BEER** 4,5€

Fentimans (20cl)

6€ **COCA-COLA** 5€

Original / Zero (33cl)

7€ **THÉ GLACÉ** 4,5€

Maison



## COCKTAILS DOUCE FRANCE

### SPRITZ À LA SAVOYARDE

Bitter Dolin <sup>4cl</sup>,  
vin pétillant Montagnieu <sup>8cl</sup>,  
eau pétillante, orange

9€

### SPRITZ À LA

Cedratine Ma  
vin pétillant Mon  
eau pétillante

11€

### GÉNÉPI MULE

Génépi Pères Chartreux <sup>4cl</sup>,  
Ginger beer, jus de citron

11€

### LA BONNE POIRE

Eau de vie de Poire <sup>3cl</sup>,  
eau pétillante, jus

12€

### FRENCH NEGRONI DE CHAMBÉRY À LA NORMANDIE

Vermouth rouge Dolin <sup>2cl</sup>,  
Gin Normandia <sup>2cl</sup>,  
Bitter Dolin <sup>2cl</sup>, orange

9€

### AMERICANO S

Vermouth blanc  
Vermouth rouge  
Bitter Dolin <sup>4cl</sup>

9€

## TEAM TONIC

### PINEAU TONIC DES CHARENTES

Pineau des Charentes Rastignac <sup>6cl</sup>,  
Tonic, orange

10€

## SANS ALCOHOL

### POMME GINGEM

Jus de pomme  
gingembre,

8€

### RIV'TONIC DU ROUSSILLON

Rivesaltes ambré <sup>6cl</sup>,  
Tonic, orange

10€

### VIR'GIN T

Spiritueux sans al  
Tonic, conc

10€

### GIN TONIC DE NORMANDIE

Gin Normandia <sup>4cl</sup>,  
Tonic, concombre

11€

### VIRGIN MOSCO

Spiritueux sans al  
Gingerbeer, jus

10€

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !

# MONBLEU